

Plats cuisinés à réchauffer

	Nombre parts
Jambon de Noël, au miel et aux épices.....	8€50/part
Poularde, bière, moutarde et champignons.....	9€90/part
Suprême de chapon, pommeau, pommes et lardons.....	12€90/part

Accompagnements

	Nombre parts
Gratin dauphinois.....	3€50/part
Gratin dauphinois aux cèpes et ciboulette.....	4€50/part
Gratin aux légumes de saison	4€/part
<i>poireau, potimarron, panais, chou-fleur, carotte</i>	
Poêlée de champignons aillés	4€/part
Galette de légumes râpés.....	3€50/part

Apéritif

	Quantité
Amuses-bouches festifs, 24 pièces.....	16€/plateau
<i>saucisses feuilletées, roulades variées, pruneaux & abricots au lard, choux farcis au jambon, cake chorizo-noix-tomates</i>	
Pain-surprise suédois Charcutier, 40 pièces.....	26€/pain
Pain-surprise suédois Saumoné, 32 pièces.....	32€/pain
Cake salé à partager chorizo, noix, tomates	6€/pièce

Entrées

	Quantité
St Jacques assaisonnées moules et crevettes.....	7€90/pièce
Bouchée à la reine Dés de jambon, champignons de paris.....	3€90/pièce
Bouchée festive Chapon, morilles et poireau au cidre.....	6€50/pièce
Bouchée festive St Jacques, crevettes, estragon, lard fumé.....	6€90/pièce

(2 St Jacques par bouchée St Jacques)

Pâtés en croûte

	Classique : tranches de 110g	Cocktail : portions de 300g
Traditionnel : porc, pistache, trompettes.....	26€50/kg	
Noël : porc, figues, noix, noisettes.....	29€90/kg	
Saumon : saumon frais, crevettes, aneth, pistaches..	33€90/kg	Non disponible

« Classique » en tranches d'environ 110g et/ou « Cocktail » en portions d'environ 300g



Nos spécialités festives

pour les fêtes de fin d'année 2023

BON DE COMMANDE

Commande avant le jeudi 7 décembre **pour un retrait du 14 au 16 décembre**
 Commande avant le jeudi 14 décembre **pour un retrait du 21 au 24 décembre**
 (Après le 14 décembre, sous réserve de disponibilité, nous contacter)

NOM ET Prénom (prénom nécessaire) :

ACOMPTE (€, à remplir avec nous) :

Téléphone (obligatoire) :

Date de retrait souhaitée (*une case à cocher*) :

14h30 -19h	9h-12h puis 14h30-19h	9h-12h puis 14h30-18h	9h-12h puis 14h30-19h	9h-12h30 sans interruption
<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Jdi 14 déc.	Vdi 15 déc.	Sdi 16 déc.	Jdi 21 déc.	Vdi 22 déc.
			Sdi 23 déc.	Dim 24 déc.

Pensez à garder une copie du Bon de Commande.

Commandes possibles en nous déposant ce bon au magasin ou par mail.

Dans tous les cas, la commande ne sera validée qu'à la réception d'un acompte.

Dans la limite des stocks disponibles. En cas de rupture, nous vous ferons une proposition alternative.

Fermeture du magasin une semaine à partir du 25/12 inclus.
 Réouverture le 04/01 avec prise des commandes dès le 02/01.



INFOS PRATIQUES CONSERVATION

Les rôtis de volailles, porcs, boudins blancs, pâtés en croûte commandés sont conditionnés sous vide (DLC 10 à 12 jours) et nos produits sont ultra frais.



2bis rue des Essarts, Le Gérier, 27240 Sylvains-Lès-Moulins
fermedelasenteauxanes@orange.fr ou 06 43 79 37 85

Nos chapons, poulardes et pintades au lait sont élevés au lait frais collecté quotidiennement dans la ferme voisine !

Volailles festives entières (compter environ 400g/personne)

Chapon (3 à 4 kg) *nourris au lait frais*18€50/kg
 Poularde (1,8 à 2,5 kg) *nourries au lait frais*14€90/kg
 Pintade au lait (1,8 à 2,5 kg) *nourries au lait frais*18€90/kg

Chapons minimum 7 personnes, Pintades et Poulardes minimum 4 personnes

COMMANDE VOLAILLES	Type de Volaille :	Nombre personnes
Volaille 1 :		
Volaille 2 :		
Volaille 3 :		



Rôtis de volailles festives farcis (environ 200g, 250g/personne)

Rôti de chapon farci24€90/kg
 Rôti de poularde farci.....22€50/kg
 Rôti de pintade au lait farci26€90/kg

Rôtis pour minimum 6 personnes, indiquer le nombre de personnes

Farce au choix : nature, girolles, figes, marrons ou orange

COMMANDE RÔTIS	Rôti de :	Choix farce pour rôti	Nombre personnes
Rôti 1 :			
Rôti 2 :			
Rôti 3 :			

Farce : Barquette de 500g.....8€90/barquette

*La farce est incluse dans le prix des rôtis farcis.
 Les barquettes proposées ici sont à destination des volailles entières si vous souhaitez les farcir.
 Compter 2 barquettes par chapon et 1 barquette par poularde/pintade.*

Choix farce : nature, girolles, figes, marrons ou orange	Nombre de barquettes



Paniers gourmands festifs

Pensez à nos paniers gourmands pour offrir pendant les fêtes ! Nous aurons des paniers déjà prêts ou à composer selon vos envies.



Rôtis de porc festifs élaborés

Poids minimum 800g - 200g/personne conseillé

	Poids (kg)
Rôti Abricots-Pruneaux.....	17€90/kg
Rôti Camembert	17€90/kg
Rôti Cheddar-bacon	17€90/kg
Rôti Chèvre-estragon	17€90/kg
Rôti Chorizo	17€90/kg
Rôti Norvégien (saumon).....	17€90/kg
Rôti Orloff.....	17€90/kg
Rôti Reblochon	17€90/kg
Rôti au Beurre d'escargot.....	17€90/kg

Rôtis de porc festifs farcis

Poids minimum 800g - 200g/personne conseillée

	Poids (kg)
Rôti farci de Noël: <i>pomme confite, miel, pain d'épices, boudin blanc Noël.</i>	16€90/kg
Rôti farci Forestier : <i>girolles, champignons, boudin blanc trompettes.....</i>	16€90/kg

Boudins blancs

à partir de 2 boudins, environ 120g/boudin

	Nombre de boudins
Boudin blanc nature.....	16€90/kg
Boudin blanc aux trompettes.....	17€20/kg
Boudin blanc de Noël : aux pommes confites, miel, pain d'épices.....	17€20/kg

Galantines

à partir de 2 tranches

	Nombre de tranches
Galantine porc-pruneaux	23€50/kg
Galantine volaille-pistaches.....	26€50/kg



Foie Gras de canard

SELON LES QUANTITÉS DISPONIBLES, à valider lors de la prise de commande

Poids minimum 300 g - 50g/personne conseillé, indiquer le poids voulu

	Poids (grammes)
Foie gras au pommeau mi-cuit façon torchon en ballotin.....	140€/kg

Producteurs partenaires

SELON LES QUANTITÉS DISPONIBLES, à valider lors de la prise de commande

Escargots *assaisonnés dans leur coquille*9€90/ la douzaine

Huîtres de Cancale, *creuses, calibre n°3*20€90/ la Bourriche de 2 douzaines

Uniquement du 21 au 24 décembre pour les huîtres

Quantité
