

PRODUCTEURS PARTENAIRES

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

Quantité

Escargots assaisonnés en mini-choux, la douzaine	8€90/kg	<input type="text"/>
Escargots assaisonnés dans leur coquille, la douzaine	9€90/kg	<input type="text"/>
Escargots assaisonnés en bouchées, la douzaine	9€90/kg	<input type="text"/>

PLATS CUISINÉS À RÉCHAUFFER

Nbre parts

Jambon de Noël, au miel et aux épices	8€50/part	<input type="text"/>
Ballotine de poularde, sauce au poivre	9€90/part	<input type="text"/>
Suprême de chapon, pommeau, pommes et lardons	12€90/part	<input type="text"/>

ACCOMPAGNEMENTS

Nbre parts

Gratin dauphinois	3€50/part	<input type="text"/>
Gratin dauphinois aux cèpes et ciboulette	4€50/part	<input type="text"/>
Pomme duchesse (pdt + patates douces)	4€/part	<input type="text"/>
Poêlée de champignons aillés.....	4€/part	<input type="text"/>
Galette pdt lardons	4€/part	<input type="text"/>
Galette de légumes râpés	3€50/part	<input type="text"/>

APÉRITIF

Quantité

Plateau de verrines, 24 pièces	24€/plateau	<input type="text"/>
Crème de butternut - chorizo - mousse de roquefort - noix - tomates séchées - mousse de foie gras - oignons confits		<input type="text"/>
Amuses-bouches festifs, 24 pièces	16€/plateau	<input type="text"/>
Saucisses feuilletées, roulades variées, pruneaux & abricots au lard, choux farcis au jambon, cakes chorizo-noix-tomates		<input type="text"/>
Amuses-bouches festifs, 48 pièces	30,90€/plateau	<input type="text"/>
Saucisses feuilletées, roulades variées, pruneaux & abricots au lard, choux farcis au jambon, cakes chorizo-noix-tomates, feuilletés épinards fromage frais, cookies salés tomates séchées- chorizo, boudins blancs panés		<input type="text"/>
Pain-surprise suédois Charcutier, 40 pièces	26€/pain	<input type="text"/>

ENTRÉES



Quantité

Coquille Saint-Jacques assaisonnées moules et crevettes	7€90/pièce	<input type="text"/>
Bouchée à la reine dés de jambon, champignons de paris	4€20/pièce	<input type="text"/>
Bouchée festive chapon, morilles et poireau au cidre	6€90/pièce	<input type="text"/>
Bouchée festive St Jacques, crevettes, estragon, lard fumé	7€90/pièce	<input type="text"/>
(2 St Jacques par bouchée St Jacques)		

PÂTÉS EN CROÛTE



Classique :
tranches
de 110g

Cocktail :
portions
de 300g

Traditionnel : porc, pistache,	26€50/kg	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Noël : porc, figues, noix, foie gras, noisettes	29€90/kg	<input type="text"/>	<input type="text"/>
Chapon : chapon, morilles, vin blanc	29€90/kg	<input type="text"/>	<input type="text"/>

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

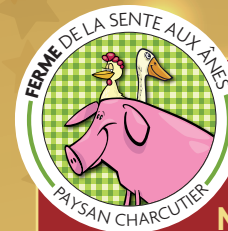
INFOS PRATIQUES CONSERVATION

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.



2 bis rue des Essarts, Le Gériet,
27240 Sylvains-Lès-Moulins

fermedelasenteauxanes@orange.fr
ou 06 19 56 01 86



BON DE COMMANDE

Nos spécialités festives
pour les fêtes de fin d'année 2025

Commande avant le jeudi 11 décembre
pour un retrait du 18 au 21 décembre

Commande avant le jeudi 18 décembre
pour un retrait du 21 au 24 décembre

(Après le 18 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 <input type="radio"/>	9h-12h puis 14h30-19h <input type="radio"/>	9h-12h puis 14h30-18h <input type="radio"/>
Jeudi 18 déc.	Vendredi 19 déc.	Samedi 20 déc.
9h- 13h <input type="radio"/>	9h-12h puis 14h30-19h <input type="radio"/>	9h-12h 14h30-19h <input type="radio"/>
Dimanche 21 déc.	Lundi 22 déc.	Mardi 23 déc.
9h-13h <input type="radio"/> Mercredi 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 à partir du 25/12 inclus.

Réouverture le 08/01 avec prise des commandes dès
le 05/01.

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)	18€90/kg
Poularde (1,8 à 2,5 kg)	15€90/kg
Pintade au lait (1,8 à 2,5 kg)	19€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		

FARCE

Barquette de 500g.....9€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 miel/pommes	Nombre de barquettes

PANIER 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 VOLAILLES FESTIVES FARCIS

(environ 200g, 250g/personne)

Rôti de chapon farci	25€90/kg
Rôti de cuisse de chapon farci (2 à 3 personnes)	20€90/kg
Rôti de poularde farci	23€50/kg
Rôti de pintade au lait farci	27€90/kg

Rôtis pour minimum 6 pers., indiquer le nbre de pers.

Farce au choix : nature, girolles, figes, marrons ou miel/pommes.

COMMANDE RÔTIS	Rôti de	Choix farce pour rôti	Nbre pers.
Rôti 1			
Rôti 2			
Rôti 3			

RÔTIS DE PORC FESTIFS ÉLABORÉS



Poids minimum 800g - 200g/personne conseillé

	Poids (kg)
Rôti Abricots-Pruneaux.....	18€50/kg
Rôti Camembert.....	18€50/kg
Rôti Cheddar-bacon.....	18€50/kg
Rôti Chèvre-estragon.....	18€50/kg
Rôti Chorizo.....	18€50/kg
Rôti Orloff.....	18€50/kg
Rôti au Beurre d'escargot	18€50/kg
Rôti aux Girolles	18€50/kg

RÔTIS DE PORC FESTIFS FARCIS

Poids minimum 800g - 200g/personne conseillé

Poids (kg)

Rôti farci de Noël : pomme confite, miel, pain d'épices, boudin blanc de Noël.....	17€90/kg
Rôti farci Forestier : bolets, cèpes, boudin blanc aux trompettes.....	17€90/kg

BOUDINS BLANCS



à partir de 2 boudins, environ 120g/boudin

Nbre de boudins

Boudin blanc nature	17€50/kg
Boudin blanc aux trompettes.....	17€90/kg
Boudin blanc de Noël : aux pommes confites, miel, pain d'épices.....	17€90/kg

GALANTINES

à partir de 2 tranches

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

Poids (grammes)

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