

PRODUCTEURS PARTENAIRES

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

Quantité

Escargots assaisonnés en mini-choux, <i>la douzaine</i>	8€90/kg
Escargots assaisonnés dans leur coquille, <i>la douzaine</i>	9€90/kg
Escargots assaisonnés en bouchées, <i>la douzaine</i>	9€90/kg

PLATS CUISINÉS À RÉCHAUFFER

Nbre parts

Jambon de Noël, au miel et aux épices	8€50/part
Ballotine de pouarde, sauce au poivre	9€90/part
Suprême de chapon, pommeau, pommes et lardons	12€90/part

ACCOMPAGNEMENTS

Nbre parts

Gratin dauphinois	3€50/part
Gratin dauphinois aux cèpes et ciboulette	4€50/part
Pomme duchesse (pdt + patates douces)	4€/part
Poêlée de champignons aillés	4€/part
Galette pdt lardons	4€/part
Galette de légumes râpés	3€50/part

APÉRITIF

Quantité

Plateau de verrines, 24 pièces	24€/plateau
Crème de butternut - chorizo - mousse de roquefort - noix - tomates séchées - mousse de foie gras - oignons confits	
Amuses-bouches festifs, 24 pièces	16€/plateau
Saucisses feuilletées, roulades variées, pruneaux & abricots au lard, choux farcis au jambon, cakes chorizo-noix-tomates	
Amuses-bouches festifs, 48 pièces	30,90€/plateau
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	
Pain-surprise suédois Charcutier, 40 pièces	26€/pain

ENTRÉES



Quantité

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

PÂTÉS EN CROÛTE



Classique : tranches de 110g Cocktail : portions de 300g

Traditionnel : porc, pistache,	26€50/kg
Noël : porc, figues, noix, foie gras, noisettes	29€90/kg
Chapon : chapon, morilles, vin blanc	29€90/kg

« 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 Gérier,
27240 Sylvains-Lès-Moulin
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	9h-12h	9h-12h
<input type="radio"/>	puis 14h30-19h	puis 14h30-18h
Jeudi 18 déc.	Vendredi 19 déc.	Samedi 20 déc.
9h-13h	9h-12h	9h-12h
<input type="radio"/>	puis 14h30-19h	14h30-19h
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.

[Création et impression : Imprimerie Vert Village 02 32 3114 06] - Photos non contractuelles

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
Poule (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 Poules 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 poule/pintade.

Choix farce : nature, girolles, figues, marrons ou miel/pommes	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 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 poule 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, figues, 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

Rôti Abricots-Pruneaux.....	18€50/kg	Poids (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 (grammes)

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