PLATS CUISINÉS À RÉCHAUFFER

	Nbre parts
Jambon de Noël, au miel et aux épices ..... 8€50/part	
Paupiette de poularde farcie figues sauce foie gras..... 11€90/part	
Suprême de chapon, pommeau, pommes et lardons..... 12€90/part	

ACCOMPAGNEMENTS

	Nbre parts
Gratin dauphinois ..... 3€90/part	
Gratin dauphinois aux cèpes et ciboulette ..... 4€90/part	
Pomme duchesse (pdt + patates douces) ..... 4€/part	
Poêlée de champignons à la persillade..... 4€/part	



APÉRITIF

	Quantité
Amuses-bouches festifs, 30 pièces ..... 19,90€/plateau *Saucisses feuilletées, pruneaux & abricots au lard, cookies comté & lardons, cakes chorizo-noix-tomates, choux au roquefort*	
Pain-surprise Mix saumoné & charcuterie, ... 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€40/pièce	
Bouchée festive St Jacques, crevettes, estragon, lard fumé ..... 7€90/pièce *(2 St Jacques par bouchée St Jacques)*	

PÂTÉS EN CROÛTE





	Classique : tranches de 110g	Cocktail : portions de 300g
Traditionnel : *porc, pistache,* ..... 27€50/kg		
Noël : *porc, figues, noix, foie gras, noisettes*..... 30€90/kg		
Chapon : *chapon, porto blanc, potimarron*..... 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-Moulins

fermedelasenteauxanes@orange.fr
ou 06 19 56 01 86

[Création et impression : Imprimerie Vert Village 02 32 31 14 06] - Photos non contractuelles

BON DE COMMANDE

Nos spécialités festives pour les fêtes de fin d'année 2026

Commande avant le **jeudi 10 décembre**
pour un retrait du **17 au 19 décembre**
Commande avant le **jeudi 17 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 ❍ Jeudi 17 déc.	9h-12h puis 14h30-19h ❍ Vendredi 18 déc.	9h-12h puis 14h30-18h ❍ Samedi 19 déc.
9h-12h puis 14h30-19h ❍ Lundi 21 déc.	9h- 12h puis 14h30-19h ❍ Mardi 22 déc.	9h-12h puis 14h30-19h ❍ Mercredi 23 déc.

9h-13h ❍ Jeudi 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 14/01 avec prise des commandes dès le 11/01.

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, figues, marrons	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 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, figues, marrons ou miel/pain d'épices.

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€90/kg	
Rôti Cheddar-bacon	18€90/kg	
Rôti Chorizo	18€90/kg	
Rôti Orloff	18€90/kg	
Rôti au Beurre d'escargot	18€90/kg	
Rôti aux Girolles	18€90/kg	

RÔTIS DE PORC FESTIFS FARCIS

Poids minimum 800g - 200g/personne conseillé

		Poids (kg)
Rôti farci de Noël : *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	18€40/kg	
Boudin blanc aux trompettes	18€80/kg	
Boudin blanc de Noël : *miel, pain d'épices*	18€80/kg	

GALANTINES

à partir de 2 tranches

		Nbre de tranches
Galantine porc-pruneaux	23€50/kg	
Galantine chapon-pistaches	26€90/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	