



# Bon Cadeau

(valeur de votre choix)

Nous vendons des Génisses Charolaises, du Veau élevé sous la mère, de l'Agneau, du Porc, acheté dans les fermes du Roannais.

Nous vous proposons d'autres idées pour vos repas de fêtes : Filet de Boeuf, Tournedos, Fondue, Pierrade, Grenadin de veau, Filet mignon de porc, Gigot, Carré d'Agneau.

Différents rôtis farcies boeuf, veau, porc, agneau (Olives, Pruneaux, légumes confits, champignons, marrons, noisettes, figues, beurre d'escargots...)

Hervé et Mélanie BERNAT  
ainsi que toute l'équipe vous souhaitent

*Bonne fêtes de fin d'année*

Horaires d'Ouverture :

Lundi 23 Décembre 7h00 à 14h00  
Mardi 24 Décembre De 7h00 à 17h30

Lundi 30 Décembre 7h00 à 14h00  
Mardi 31 Décembre 7h00 à 17h30

**Merci de commander avant le 18 Décembre**

La boucherie sera fermée le Mercredi 25 Décembre ainsi que le 1<sup>er</sup> et 2 Janvier

# L'EMPREINTE CHAROLLAISE

*Plats à emporter*



CARTE DE NOËL



Commande avant le 18 décembre

Commande au 04 77 23 49 66

ou visitez notre site [www.empreinte-charollaise.fr](http://www.empreinte-charollaise.fr)





## Nos idées apéritives

Mini panini à garnir	1.30 €	pièce
Mini pâte croûte bressan	11.90 €	pièce
Mini choux escargot	0.90 €	pièce
Verrine de Noël (foie gras pomme spéculos, tartare saumon fromage frais)	2.10 €	pièce
Verrine	1.60 €	pièce
Mini dôme de saumon	2.00 €	pièce

## Nos entrées froides

Supplément présentation sur plats décorés 1,00 € la part

Pâté croûte de cerf aux pommes	25,90 €	le kg
Pâté croûte poulet aux morilles et vin jaune	34,90 €	le kg
Terrine de volaille à l'abricot	23,80 €	le kg
Terrine de canard aux pêches	27,90 €	le kg
Terrine de sanglier	26,50 €	le kg
Dôme de saumon et crevettes	6,00 €	la part
Terrine de saumon à l'oseille	28,90 €	le kg
Saumon fumé de Norvège	62,90 €	le kg
Terrine foie gras (mi-cuit)	146,00 €	le kg



## Nos entrées chaudes

Feuilleté Jambon champignons	3,30 €	pièce
Tourte jambon comté	3,30 €	pièce
Feuilleté aux escargots	4,10 €	pièce
Feuilleté saumon st jacques	4,10 €	pièce
Feuilleté volaille sauce suprême	4,10 €	pièce
Coque briochée ris de veau	5,90 €	pièce
Coquille st Jacques	6,50 €	pièce
Escargot de bourgogne	9,90 €	la douz.
Boudin blanc	16,80 €	le kg
Boudin blanc aux morilles	20,80 €	le kg
Cervelas pistachés 5%	34,80 €	le kg
Cervelas truffé pistaché 3%	54,50 €	le kg



## Nos volailles des fêtes à cuisiner

Toutes nos volailles peuvent être farcies sur demande

Dinde fermière "de 2,8 à 5,5 kg"	19,70 €	le kg
Chapon fermier "de 2,5 à 3,4 kg"	19,90 €	le kg
Cuisse chapon	19,90 €	le kg
Poularde fermière "de 2 à 2,2 kg"	18,60 €	le kg
Pintade chaponnée "de 1,8 à 2,2 kg"	29,80 €	le kg
Oie "de 3 à 5 kg"	35,20 €	le kg
Caille	6,10 €	La pièce
Canette ou Canard	16,90 €	le kg
Magret de Canard	34,50 €	le kg
Filet canard	31,50 €	le kg
Farce de volaille maison	19,70 €	le kg

## Nos Gibiers frais des Fêtes à cuisiner

<b>Sanglier</b>		
Sauté sans os	20,10 €	le kg
Rôti cuissot sans os	23,90 €	le kg
<b>Cerf</b>		
Rôti cuissot sans os	29,90 €	le kg
Sauté sans os	23,90 €	le kg
<b>Daim</b>		
Rôti cuissot sans os	30,90 €	le kg
Rôti sans os	26,90 €	le kg



## La sélection du chef à cuisiner

Pavé de filet de boeuf cru et son médaillon de foie gras enrobé de figues ou noisettes

54,90 € le kg

## Plats cuisinés, Accompagnements

<b>Plats cuisinés</b>		
Filet st pierre sauce champagne	9,10 €	la part
Chapon sauce morille	8,30 €	la part
Pavé de boeuf sauce foie gras	8,30 €	la part
<b>Accompagnements</b>		
Timbale de riz camarguaise	2,10 €	pièce
Gratin dauphinois	3,30 €	la part
Pomme dauphine	17,40 €	le kg

