

# NOS VOLAILLES FERMIERES DU VELAY

Qté

Chapon 14.80€ / kg (2.800 kg à 3.200 kg)	<input type="checkbox"/>
Demi Chapon 15.50€ / kg <i>ficelé main</i>	<input type="checkbox"/>
Cuisse de chapon 15.60€ / kg	<input type="checkbox"/>
Dinde 14.80€ / kg (3.300kg à 3.800 kg)	<input type="checkbox"/>
Demi Dinde 14€ / kg	<input type="checkbox"/>
Pintade Chaponnée 19.70€ / kg	<input type="checkbox"/>
Pintade 11.10€ / kg	<input type="checkbox"/>
Roti de Pintade 19.20€ / kg	<input type="checkbox"/>
Cuisse de pintade 17.85€ / kg	<input type="checkbox"/>
Oie 19.20€ / kg (3.800kg à 4.500kg )	<input type="checkbox"/>
Canard 9.30€ / kg	<input type="checkbox"/>
Canette 12.90€ / kg	<input type="checkbox"/>
Cuisse de Canard 12.10€ / kg	<input type="checkbox"/>
Cuisse de canette 14.50€ / kg	<input type="checkbox"/>
Filet de Canard 19.60€ / kg	<input type="checkbox"/>
Caille 14.20€ / kg	<input type="checkbox"/>
Pigeon 22€ / kg	<input type="checkbox"/>
Farce fine nature 13.90€ / kg	<input type="checkbox"/>
Farce fine marron 15.50€ / kg	<input type="checkbox"/>

Possibilité de passer vos commandes par e-mail sur  
[boucherievernoux@gmail.com](mailto:boucherievernoux@gmail.com)

A. Vélit



Boucherie & Charcuterie

36 Rue Simon Vialet  
07240 Vernoux en Vivarais

04 75 58 10 89

[www.boucherie-vernoux.fr](http://www.boucherie-vernoux.fr)

Nom client

Téléphone

CETTE ANNEE  
LA CRECHE  
ET LE REPAS  
SONT ASSURES PAR

A. Vélit



Boucherie & Charcuterie



## APERITIFS

Qté

Mini verrine 2.30€ pièce   
2 saveurs (gambas/mangue ou crabe/agrumes)

## ENTREES FROIDES

Pâté croûte de brochet 22.80€ / kg   
Aux écrevisses

Pâté croûte de canard 24.50€ / kg   
Au foie gras et figue

Pâté croûte de perdrix 25.20€ / kg   
Pomme et cassis

Darne de saumon 5.30€ pièce   
Poisson froid cuit au torchon

Exquis de saumon d'artichaut 4.80€ pièce   
Posé sur un blinis, une mousse d'artichaut recouvert de saumon

Galantine de pintade farcie 29.90€ / kg   
Au marron et au girole (chaud ou froid, en volaille entière 16 parts)

Grosse crevette cuite prix selon le cours

## ENTREES CHAUDES

Escargot en persillade 7.30€ les 12

Cassolette aux écrevisses 5.30€ pièce   
Garni d'écrevisses et de sa sauce Nantua

Coquille St Jacques 5.30€ pièce   
Deux belles noix de St Jacques recouvertes d'une sauce bretonne

Croustillant de camembert 3.20 € pièce   
Au confit de Cidre

Corolle de la mer 3.90 € pièce   
Pâte filo garni de saumon, noix de St Jacques et crevettes

Feuilleté de volailles 2.90€ pièce   
Sauce crémeuse champignons/foie gras

## SAUMON ET FOIE GRAS

Qté

Foie Gras « Maison » 85€ / kg   
La tranche par personne entre 50 et 60g

Saumon fumé Ecossois Label rouge 64€ / kg   
La tranche 60g environ 

Saumon sauvage 67.50 € / kg   
La tranche 50g environ

## COEUR DE REPAS (prix à la part)

Cocotte lutée de St Jacques 6.60€

Chapon douceur de morilles 6.60€

Suprême de pintade 5.90€   
Saveur d'Automne

Civet de sanglier 7.10€

Civet de biche 6.60€

Gratin de cardons 3.80€   
Persillé

Gratin Dauphinois 3.40€   
Aux éclats de cèpes

Pommes dauphines 19.90€ / kg   
Aux éclats de cèpes

Champignons persillés 3.20€   
A la crème

## BOUDINS BLANCS ET CERVELAS

Boudin blanc truffé 38€ / kg

Boudin blanc morilles 28€ / kg

Boudin blanc nature 16.70 / kg

Cervelas pistaché 18.90 / kg

## CIVETS FRAIS

Civet frais de sanglier français 16.90€ / kg

Civet frais de biche / cerf 15.90€ / kg