

# Horaires

Dimanche 21 : 9H – 12H  
Lundi 22 : 7H – 12H15 / 14H30 – 18H  
Mardi 23 : 7H–12H15 / 14H30-19H

**Mercredi 24 : 8H - 16H**

Jeudi 25 et vendredi 26 : fermé

Samedi 27 : 7H–12H15 / 14H30-17H  
Dimanche 28 : 9H – 12H  
Lundi 29 : 7H – 12H15 / 14H30 – 18H  
Mardi 30 : 7H–12H15 / 14H30-19H

**Mercredi 31 : 8H - 12H**

Fermeture du 1er au 4 janvier  
Réouverture **Lundi 5 janvier**

## Date effective de toute commande

**Dimanche 21 décembre (noël)**

**Dimanche 28 décembre (nouvel an)**

**Une fois la date dépassée, votre achat reste possible dans la limite des stocks disponibles.**



## Apéritif

- Charcut'apéro 4 € / pers



## Entrées Froides

Fait maison / sur plateau & garni

- Saumon fumé 10 €
- Foie gras 12 €
- Médailon de Saumon 10 €



## Entrées Chaudes



- Coquille St Jacques  
"Maisons" 8 € 50

- Croûtes :

Forestière "Maisons" 8 €  
Forestière aux Morilles "Maisons" 10 €  
Aux Morilles "Maisons" 12 €



- Escargots (La douzaine) 9 €90  
(Helix Bruno Thienot ,Eleveur Producteur)



## Plat

**SUPRÊME de POULET**  
**Sauce Vin jaune & Morilles**  
**Gratin & poêlée de Marrons**  
**18€**



## Pierrade

COMPOSEZ votre PIERRADE  
avec les VIANDES de votre CHOIX:

- |  |                 |
|--|-----------------|
| - Bœuf                                 |                 |
| - Veau                                 |                 |
| - Dinde                                | <b>34 € /Kg</b> |
| - Canard                               |                 |
| - Mini Côtelette d'Agneau              |                 |
| - Mini Brochette de Poulet assaisonnée |                 |
| - Mini Steak Haché de Bœuf assaisonné  |                 |
| - Mini Saucisse blanche                |                 |
| - Porc                                 | - Cheval        |
| - Lard                                 | - Bison         |
| - Cuisse de Caille                     | - Gibier        |

## Fondues

**Fondue Chinoise** (Bœuf) .....33 € / Kg  
- Bouillon "maison" 8 € (pour un caquelon)

**Fondue Bourguignonne** (Bœuf).....33 € / Kg

**Fondue Paysanne** (Dinde panée).....24 € / Kg

**Fondue MIX** (Dinde panée et Bœuf)..... 28 € / Kg



Nous vous proposons des volailles  
Fermière & Label Rouge de "Marie Hot"  
Les fermiers Landais

Vos VOLAILLES peuvent-être FARCIES,  
avec une farce "fait maison"  
Nature ou aux Marrons.

* Caille :	4€90 /Pièce
* Pigeonneau :	35€50 /Kg
* Pintade Fermière :	16€50 /Kg
* Chapon fermier :	20€50 /Kg
* Mini Chapon fermier :	20€50 /Kg
* Chapon de pintade fermier :	26€00 /Kg
* Poularde fermière :	18€00 /Kg
* Dinde fermière :	25€00/Kg
* Oie fermière d'Anjou :	29€50 /Kg
* Cuisse de chapon :	23€50 /Kg
* Suprême de chapon :	28€90 /kg
* Magret de Canard :	36€00/ Kg

Nous aurons également  
de L'agneau (sur commande), porc, veau, bœuf

Et nos viandes d'exceptions

- Black Angus
- Cheval
- Bison (Rumsteack)
- Gibier (sur commande)



MERCI DU FOND DU CŒUR POUR VOTRE  
FIDÉLITÉ, VOTRE GENTILLESSE ET VOTRE  
BONNE HUMEUR QUI FONT VIVRE NOTRE  
MAISON CHAQUE JOUR.

REPRIS DEPUIS MAINTENANT 7 ANS, NOTRE  
BOUTIQUE PERPÉTUE UN SAVOIR-FAIRE  
ARTISANAL ET UNE PASSION  
DU « FAIT MAISON ».

NOUS TRAVAILLONS CHAQUE JOUR AVEC DES  
PRODUITS FRAIS ET DE QUALITÉS, DANS LE  
RESPECT DES RECETTES DE NOS GRANDS-  
MÈRES, POUR OFFRIR UNE CUISINE SIMPLE,  
AUTHENTIQUE ET SAVOUREUSE.

AUJOURD'HUI, NOUS SOMMES FIERS DE  
COMPTER SUR UNE ÉQUIPE COMPLÈTE,  
SOUDÉE ET PASSIONNÉE.

NOUS CONTINUERONS D'ÉVOLUER POUR  
TOUJOURS MIEUX VOUS SATISFAIRE ET  
PARTAGER AVEC VOUS NOTRE AMOUR DU BON  
PRODUIT.

MARC & ELINE

