



SUGGESTIONS* REPAS DE NOEL ET DU JOUR DE L'AN 2022

* sur commande exclusivement

VOLAILLES FERMIERES FESTIVES ELEVEES EN PLEIN AIR

* Volailles Label Rouge IGP du Velay

| | |
|---|------------|
| Dinde fermière (3,3 à 3,8kg) | 17,50€ /kg |
| Demi-dinde fermière ficelée main | 20,60€ /kg |
| Cuisse de dinde (400 à 500g) | 28,35€ /kg |
| Chapon fermier (3,3 à 3,8kg) | 17,65€ /kg |
| Demi-chapon fermier ficelé main | 21,15€ /kg |
| Cuisse de chapon fermier (350g) | 28,35€ /kg |
| Suprême de chapon fermier (200 à 250g) | 31,30€ /kg |
| Sauté de chapon (au kg) | 36,05€ /kg |
| Poularde fermière du Donjon (2,0 à 2,3kg) | 16,99€ /kg |
| Cuisse de poularde fermière du Donjon (180 à 200g) | 28,35€ /kg |
| Sauté de poularde fermière du Donjon (au kg) | 33,80€ /kg |
| Pintade fermière (1,6 à 1,9kg) | 11,99€ /kg |
| Pintade fermière chaponnée du Donjon (2,0 à 2,3kg) | 23,60€ /kg |



* Autres Volailles d'Exception

| | |
|--|------------|
| Poulet fermier de Bresse AOP (1,8 à 2,3kg) | 23,45€ /kg |
| Caille fermière Label Rouge (160 à 200g) | 18,50€ /kg |
| Pigeon fermier des Monts du Lyonnais (450 à 500g) | 28,70€ /kg |
| Magret de canard fermier (450 à 500g) | 31,15€ /kg |

* Les farcis

| | |
|---|----------------|
| Rôti de chapon farci aux morilles et à l'Armagnac (800g à 1,1kg) | 28,70€ /kg |
| Rôti de magrets de canard farci au foie gras (900 à 1,1kg) | 36,70€ /kg |
| Farce de volaille aux morilles et Armagnac (au détail) | 2,00€ les 100g |

* Le foie gras cru de canard éveiné

| | |
|--|------------|
| Foie gras surgelé qualité extra éveiné origine Bulgarie (pièce de 400 à 700g) | 84,00€ /kg |
|--|------------|

PLATS TRAITEURS CUISINES ARTISANAUX

* Les Apéritifs ...

| | |
|---|----------------------------------|
| Assortiment de feuilletés amuse-bouche (± 100g la part) | 4,05€ les 100g soit 4,05 la part |
| Pain surprise 60 toasts | 40,5€ l'unité |
| Plateau gourmand froid (36 pièces – 6 de chaque) | 40,50€ l'unité |
| comprenant : Dôme avocat, tomate séchée sur son moelleux d'herbes - Wap de rillettes d'esturgeon à l'estragon, salicornes, pickles oignon rouge – Entremet de foie gras de canard, biscuit aux épices, gelée de mangue – Fondant de gambas, fruits de la passion, sur son blinis – Cubik tout saumon sur son moelleux citron – Tonnelet de mousse de foie de canard aux morilles. | |
| Plateau apéritif chaud (24 pièces – 6 de chaque) | 27,95€ l'unité |
| comprenant : Quiche aux noix de St Jacques, Gougère au saumon, paniers champignons, préfoux noix de St Jacques, cake chèvre et figues, cake saumon fumé et citron | |
| Coffret Verrines Saveur (9 pièces – 3 de chaque) | 20,00€ l'unité |
| comprenant : Verrine de crème de potimarron, foie gras et crumble épices – Panacotta de petits pois, brunoise de jambon truffé à 1% - Délice de fourme de Montbrison, chutney de poires aux épices. | |

* Les Entrées Froides ...

| | |
|---|-----------------------------------|
| Foie gras de canard mi-cuit artisanal (± 45/50g la part) | 16,65 les 100g soit 8,30€ la part |
| Foie gras de canard mi-cuit IGP Sud-Ouest (± 45/50g la part) | 13,85 les 100g soit 6,95€ la part |
| Ballottine de chapon saveur d'automne | 6,00€ la part |
| Terrine de faisan pistachée et truffée 2% | 7,50€ la part |
| Saumon fumé Label Rouge origine Norvège (± 60g la part) | 8,60€ les 100g soit 5,80€ la part |
| Saumon fumé artisanal origine Island (± 70/80g la part) | 11,00 les 100g soit 8,80€ la part |
| Mosaïque d'écrevisses et de gambas à la bergamote | 8,00€ la part |
| Bûche de sandre et de homard | 8,00€ la part |
| Délice Scandinave | 7,50 € la part |
| comprenant : Biscuit Joconde, rillettes saumon, salicorne, saumon fumé, gravlax | |
| Demi queue de langouste de Cuba mayo(± 100g ou 170g) | 18,95€ / 24,00€ la pièce |

| | |
|---|---------------|
| Huîtres Fines de Claire Marennes d'Oléron n°3 | 13,95€ la DZ* |
| Huîtres Fines de Claire Marennes d'Oléron n°2 | 16,95€ la DZ* |

* Prestation sur plateau avec écaillage + glace pilée facturées 2,50€ la DZ

* Les Entrées Chaudes ...

| | |
|---|-----------------------------------|
| Escargots de Bourgogne au beurre fin persillé | 4,50€ la ½ DZ – 8,50€ la DZ |
| Boudin blanc artisanal aux cèpes, ou aux morilles et ou truffé 4% | 14,55€/kg /17,45€/kg /27,85€/kg |
| Cervelas artisanal pistaché truffé3% | 28,95€/kg |
| Feuilleté artisanal aux morilles (± 160/180g) | 3,20€ les 100g soit 5,75€ la part |
| Feuilleté artisanal aux Saint-Jacques et Écrevisses de Louisiane (± 160/180g) | 4,10€ les 100g soit 7,40€ la part |
| Coquille aux Noix de Saint-Jacques, poisson et fruits de mer(± 130g) | 6,10€ la pièce |

* Les Plats Chauds ...

| | |
|---|----------------|
| Mignon de Porc rôti sauce morilles (± 250g) | 4,75€ la part |
| Cuisse de chapon aux cèpes (± 250g) | 6,40€ la part |
| Civet de Chevreuil sauce Grand-Veneur (± 250g) | 8,00€ la part |
| Quasi de veau bourgeois sauce champagne | 10,00€ la part |
| Mousse chaude de truite d'Ardèche au coulis écrevisse | 8,00 la part |
| Filet de Saint-Pierre du Cap à la Champenoise (± 250g) | 7,25€ la part |
| Dos de loup de l'Atlantique au velouté de homard (± 250g) | 8,00€ la part |



* Les Accompagnements ...

| | |
|--|---------------|
| Pommes dauphines fraîches (3 unités/pers., ± 75g) | 1.15€ la part |
| Poêlée de légumes de décembre comprenant : choux Bruxelles, morilles, carottes des Landes, châtaignes, rattes du Touquet, dés de butternut et oignons grelot. | 4,75€ la part |
| Purée de pommes de terre fraîche à la truffe noire 1% du Périgord 1% (± 250g) | 4,90€ la part |
| Marrons confits à la crème de cèpes (± 250g) | 5,40€ la part |
| Gratin dauphinois aux cèpes et aux morilles (± 250g) | 6,00€ la part |

Morilles spéciales*** sèches (sans pied, sans terre) 44,00€ les 100g*

* Prix promotionnel du 01/12 au 15/12/22 sous réserve de commande d'une volaille festive 36,00€ les 100g

MENU DECOUVERTE : 17,50€ par personne (1 entrée au choix + 1 viande + 1 accompagnement)

Terrine de Faisan pistachée et truffée 2%
ou
Coquille aux noix de St Jacques, poisson et fruits de mer
.....
Cuisse de Chapon aux cèpes
.....
Gratin dauphinois aux cèpes et aux morilles

MENU GOURMAND : 25,50€ par personne (1 entrée au choix + 1 poisson + 1 viande + 1 accompagnement)

Mosaïque d'écrevisses et de gambas à la bergamote
ou
Foie gras de canard artisanal mi-cuit
ou
Saumon fumé artisanal Label Rouge
.....
Filet de St Pierre du Cap à la champenoise
.....
Civet de chevreuil sauce Grand-Veneur
.....
Marrons confits à la crème de cèpes (± 200g)
ou
Purée de pommes de terre fraîches à la truffe noire 1%

DATE LIMITE DE COMMANDE - NOEL : 19/12 à 12h00 / JOUR DE L'AN : 26/12 à 12h00

Florence et Renaud vous souhaitent un Joyeux Noël et vous présentent leurs Meilleurs Vœux pour l'année 2023 !



Le Relais des Terroirs, 542 rue de Verdun, 42580 L'ETRAT - Tél. : 04 77 56 48 03

Horaires habituels : Magasin ouvert du lundi au vendredi de 7h45 à 12h30 et de 15h à 19h et samedi de 7h45 à 12h30.

Horaires Noël : Samedi 24/12/22 magasin ouvert non stop 8h30 à 17h00. Fermé dimanche 25/12/22.

Horaires Jour de l'An : Samedi 31/12/22 magasin ouvert non stop 8h30 à 13h00. Fermé du 31/12/22 au 04/01/23 inclus.