



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, préfournois 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.