

## ★ *Les viandes et volailles*

### Les gibiers et viandes festives

• Chevreuil	
Rôti (cuissot s/os) .....	24,80 €/kg
• Sanglier	
Rôti (cuissot s/os) .....	16,00 €/kg
Sauté .....	14,80 €/kg
• Cerf	
Rôti (cuissot s/os) .....	18,90 €/kg
Sauté .....	13,80 €/kg
• Filet d'autruche .....	34,90 €/kg
• Filet de bœuf .....	34,90 €/kg
• Tournedos filet .....	34,90 €/kg
• Rosbeef .....	18,90 €/kg
• Côte de bœuf .....	19,90 €/kg
• Gigot d'agneau A/OS .....	16,90 €/kg
• Gigot d'agneau désossé .....	18,90 €/kg
• Épaule d'agneau avec os .....	14,90 €/kg
• Épaule d'agneau beurre	
d'escargot .....	16,90 €/kg
• Rôti de veau noix .....	21,90 €/kg



### ★ *Nos rôtis festifs*

• Rôti de veau façon orloff (noix de veau, emmental, bacon) .....	22,90 €/kg
• Rôti de porc façon orloff (longe de porc, emmental, bacon) .....	10,90 €/kg
• Rôti de porc au saumon (longe de porc, emmental, saumon fumé) .....	14,90 €/kg
• Rôti de porc au chorizo (longe de porc, emmental, chorizo) .....	10,90 €/kg
• Rôti de porc pruneaux abricots (longe porc, pruneaux, abricots, lard fumé) .....	10,90 €/kg
• Rôti de porc paysan (longe de porc, sauce paysanne, oignons frits) .....	10,90 €/kg
• Rôti de porc ananas (longe de porc, ananas, bacon) .....	10,90 €/kg

### Les volailles festives

• Pintade fermière .....	8,90 €/kg
• Canette de barbarie .....	7,80 €/kg
• Canard de barbarie .....	6,80 €/kg
• Dinde PAC .....	5,80 €/kg
• Dinde label fermière .....	12,90 €/kg
• Oie label fermière .....	12,90 €/kg
• Chapon PAC .....	12,90 €/kg
• Magret de canard .....	18,90 €/kg
• Rôti de canard farci foie gras .....	22,90 €/kg
• Gésiers de volaille .....	4,00 €/kg
• Pintade désossée farcie girolles ..	12,90 €/kg
• Pintade désossée farcie foie gras	13,90 €/kg
• Dinde désossée farcie girolles .....	12,90 €/kg
• Dinde désossée farcie foie gras ...	14,90 €/kg
• Chapon désossé farci girolles .....	16,90 €/kg
• Chapon désossé farci foie gras .....	16,90 €/kg

*Nous vous souhaitons de  
joyeuses fêtes de fin d'année* ★

Vos magasins seront fermés les 25 décembre 2017 et 1er janvier 2018



PENSEZ À PASSER VOS COMMANDES AVANT :  
le 20 décembre pour Noël  
et le 27 décembre pour la Saint Sylvestre

BREUIL-LE-VERT - 466 route de Paris - 03 44 19 51 60  
BRETEUIL - 21 Place de Verdun - 03 44 80 01 43  
GRANDVILLIERS - 7 rue Eugène de St Fuscien - 03 44 13 15 60

[www.viandes60.fr](http://www.viandes60.fr)

**Viandes**  
-60

*Menu  
Festif*

**2017**

Vos magasins seront ouverts  
les dimanches 24 et 31 décembre jusqu'à 17 heures

## \* Les idées apéritives

Bonhomme de neige (600g (20 toasts))	18,90€ la pièce
Pain surprise marin (500g (40 p))	22,50€ la pièce
Pain surprise bagel (490g (40p))	21,90€ la pièce
Bouchées aux escargots (200g (16p))	5,20€ la pièce
Mini coquille Jacques (65g)	1,34€ la pièce
Mini-boudins noirs créoles, Francfort, boudins blancs	12,80€ le kg
Cake au foie gras et figues (100g)	2,60€ la pièce
Cake aux noix de st Jacques (100g)	2,50€ la pièce
Cake moelleux au saumon et petits légumes (100g)	2,50€ la pièce
Mini involtini de chèvre au speck	17,90€ le kg



## \* La farandole des entrées

### Les entrées froides

Bulle de fête truffe et saumon (75g)	4,50€ la pièce
Gourmandise d'écrevisses et agrumes à la crème homardine (100g)	4,50€ la pièce
Tartare de saumon fumé (80g)	3,99€ la pièce
Artichaut Norvégien (100g)	4,90€ la pièce
Saumon farci aux petits légumes pré - tranché	32,90€ le kg
Bûche de langouste façon « Rossini »	24,80€ le kg
4% de foie gras	
Terrine génoise de crabe et homard	18,80€ le kg
Demi langouste macédoine (250g)	20,80€ la pièce (sur commande)

### Les entrées chaudes

Cassolette de poulet de Bresse aux morilles et vin jaune (170g)	7,50€ pièce
Cassolette de ris de veau (130g)	4,80€ la pièce
Cassolette de fruits de mer (120g)	3,80€ la pièce
Cassolette de saumon et écrivisses à la crème de citron confit (120g)	4,80€ la pièce
Coquille St Jacques glacée à la normande (180g)	4,50€ la pièce
Croustade de St Jacques (160g)	4,90€ la pièce
Bouchée au ris de veau (150g)	2,80€ la pièce
Bouchée à la reine (150g)	2,60€ la pièce
Mini sapin jambon fromage (70g)	2,20€ la pièce
Escargots de Bourgogne belles grosseur	4,50€ la douzaine

## \* La charcuterie festive

Galantine précieuse	18,90€ le kg
Galantine de canard aux épices de Noël et au miel	15,80€ le kg
Pâté en croûte de canard aux figues	20,80€ le kg
Pâté en croûte d'oie à la pêche et au foie gras de canard	23,80e le kg
Terrine du chef à la Poire	20,50€ le kg
Confit de foie de canard au foie gras et girolles	20,50€ le kg



## \* Colis fin d'année 69 €

- 4 Boudins blanc au porto
- 4 Tranches de saumon fumé
- 1 Chapon PAC environ 2,5kg
- 500g de Farce fine
- 1 Bouteille de Champagne brut



## \* Les plats cuisinés \*

Moelleux de chapon braisé sauce au foie gras et morilles au champagne	18,80€ le kg
Moelleux de poularde sauce au jus de truffe du Périgord	26,80€ le kg
Cuisse de canard sauce aux morilles	16,90€ le kg
Cuisse de pintade rôtie au foie gras et aux cèpes	21,90€ le kg
Filet de saumon sauvage sauce oseille	17,90€ le kg
Délice de St Pierre beurre de St Jacques au Meursault	20,90€ le kg
Filet de sandre sauce chablis	25,80€ le kg
Civet de chevreuil sauce grand veneur	16,90€ le kg
Souris d'agneau et sa sauce aux épices de Noël	20,80€ le kg

## \* Les accompagnements \*

Cassolette d'écrasé de pomme de terre à la truffe (90g)	2,70€ la pièce
Cassolette de purée gourmande aux girolles (90g)	2,70€ la pièce
Cassolette de gratin dauphinois aux girolles (90g)	2,70€ la pièce
Cassolette de risotto aux pleurotes et trompettes de la mort (90g)	2,70€ la pièce
Fagots d'haricots verts	1,20€ la pièce
Gratin dauphinois artisanal	12,80€ le kg
Purée onctueuse aux girolles	15,80€ le kg



\* sauf magasin de Grandvilliers