

## ★ 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 de bœuf .....	selon le cours
• Tournedos filet .....	selon le cours
• Rosbeef .....	21,50 €/kg
• Tournedos rosbeef .....	21,50 €/kg
• Côte de bœuf .....	24,90 €/kg
• Gigot d'agneau A/OS .....	19,90 €/kg
• Gigot d'agneau désossé .....	23,90 €/kg
• Épaule d'agneau beurre	
d'escargot .....	18,90 €/kg

## ★ Plats cuisinés et accompagnements

• Cuisse de pintade rôtie au foie gras et aux cèpes) .....	23,80 €/kg
• Cuisse de canard aux morilles .....	20,80 €/kg
• Chapon sauce sauternes raisin blond .....	22,50 €/kg
• Souris d'agneau aux épices de Noël .....	25,80 €/kg
• Sauté de Kangourou crème de cèpes .....	21,50 €/kg
• Civet de chevreuil crémé 5 poivres .....	28,50 €/kg
• Lotte aux douceurs d'automne .....	31,80 €/kg
• Pavé de sandre sauce beurre blanc .....	30,80 €/kg
• Gratin dauphinois .....	14,90 €/kg
• Dauphinois de butternut et pommes de terre .....	13,90 €/kg
• Ecrasé de pomme de terre à la truffe brumale 1% .....	18,90 €/kg
• Purée artisanale .....	14,90 €/kg
• Purée de patates douces pointe de cannelle .....	15,80 €/kg
• Churros de pomme de terre .....	16,80 €/kg

### Les volailles festives

• Pintade chaponné .....	16,90 €/kg
• Pintade Label fermière .....	8,90 €/kg
• Canard de barbarie .....	6,80 €/kg
• Dinde label fermière .....	12,90 €/kg
• Oie label fermière .....	12,90 €/kg
• Chapon label fermier .....	12,90 €/kg
• Mini chapon fermier .....	12,90 €/kg
• Poularde .....	13,90 €/kg
• Pintade désossée farcie girolles ..	13,90 €/kg
• Pintade désossée farcie foie gras	14,90 €/kg
• Chapon désossé farci girolles .....	17,90 €/kg
• Chapon désossé farci foie gras .....	18,90 €/kg
• Magret de canard (voir prix en magasin selon le cours)	
• Rôti de canard farci foie gras .....	25,90 €/kg

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

*Fermeture les 25 décembre 2021 et 1er janvier 2022  
Nous vous conseillons de commander les menus et plats cuisinés.  
La traçabilité et les allergènes sont disponibles en magasin.*

**PENSEZ À PASSER VOS COMMANDES AVANT :**  
*le 17 décembre pour Noël  
et le 26 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**  
[www.viandes60.fr](http://www.viandes60.fr)

# VIANDES 60

## Menu Festif 2021

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

Ne pas jeter sur la voie publique - Photos non contractuelles - réalisation www.mcd-communication.fr

## A l'heure de l'Apéritif

Pain surprises Marin (580g/40 toasts).....	23,80 € pièce
Feuilletés apéritifs d'escargots de Bourgogne x12.....	6,90 € pièce
Verrine Saint-Jacques, tomates et champignons.....	1,80 € pièce
Verrine Saint- Jacques, carottes et pommes fondantes.....	1,80 € pièce
Verrine saumon, fromage frais, concombre.....	1,80 € pièce
Cake foie gras figues 100g.....	2,90 € pièce
Cake de Noël au chapon, cèpes et marrons.....	2,90 € pièce
Assortiments saucisses cocktails ( noirs,blancs,fumés).....	13,90€ le kg



## Les entrées en Fanfare

### Les entrées froides

Saumon fumé..... ( voir le prix en magasin selon le cours)	
Foie gras de canard entier 200g/400g/1kg... voir le prix en magasin selon le cours	
Pintade farcie aux champignons et figues.....	34,80 € le kg
Galantine précieuse (viandes de porc et dinde, pistaches, raisins secs, cognac, cœur au foie gras de canard entier).....	23,80 € le kg
Galantine de canard aux épices de Noël et miel.....	21,90 € le kg
Galantine de chevreuil aux framboises.....	22,90 € le kg
Pâté en croûte de pintade aux morilles.....	23,80 € le kg
Pâté en croûte de cerf aux pommes vertes et noisettes.....	19,90 € le kg
Pâté en croûte richelieu traiteur au canard.....	19,90 € le kg
Pâté en croûte chevreuil aux airelles.....	17,90 € le kg



### Les entrées chaudes

Escargots de bourgogne belle grosseur « maison billot ».....	6,50 € la douzaine
Boudin blanc nature.....	10,90 € le kg
Forestier.....	13,90 € le kg
Truffé.....	16,90 € le kg
Délicatesse de St Jacques en croûte 150g.....	4,95€ pièce
Délicatesse de minis gambas et saumon en croûte 150g.....	4,95 € pièce
Coquille Saint Jacques en croûte de jalousie 140g.....	4,95 € pièce
Coquille Saint Jacques à la normande 180g.....	4,80 € pièce
Cocotte d'escargots persillés en croûte 130g.....	5,75 € pièce
Bouchée de la mer au saumon 150g.....	3,95 € pièce
Croustillant de gambas aux épices 120g.....	4,80 € pièce
Vol au vent fruits de mer 150g.....	4,70 € pièce
Bouchée de la mer au saumon 150g.....	3,95 € pièce
Vol au vent de chapon aux champignons de Paris et Morilles 150g.....	4,50€ pièce
Vol au vent au ris de veau cuisiné au porto 150g.....	4,70 € pièce



### Menu plaisir

15,80 euros par personne

- 1 Vol au vent de chapon aux champignons de Paris & morilles 150g
- 1 part de Sauté de Kangourou crème de cèpes 300g
- 1 part de Purée artisanal 130g
- 1 part de Purée de patates douces pointe de cannelle 130g



### Menu gourmand

16,80 euros par personne

- 1 Croustillant de gambas aux épices 120g
- 1 Tournedos de magret de canard sauce façon Rossini 180g
- 1 part de Gratin dauphinois 250g

### Menu prestige

22,00 euros par personne

#### Mise en bouche

- 1 verrine de st jacques, tomates et champignons 40g
- 1 verrine saumon, fromage frais et concombre 40g

#### Entrée

- 1 Coquille saint jacques en croûte de jalousie 140g

#### Plat

- 1 Souris d'agneau aux épices de Noël 350g
- 1 part de Gratin dauphinois 250g



### La Plancha du réveillon

6 pers. 48,50 €

- 500g filet de poulet
- 500G Escalope de dinde
- 500g fondue
- 300g Magret de canard
- / 6x220g parts de Dauphinois de butternut et pommes de terre

### La Fondue des fêtards

6 pers. 52 €

- 900g de Viande à fondue coupé
- 900gr de Blanc de dinde coupé
- Churros de pommes de terre 1.200kg