



### **PIERRADE POISSONS**

*(avec ou sans marinade)*

	<b><u>Le kg</u></b>
➤ Saumon frais.....	24.50 €
➤ Filet de perche .....	15.50 €
➤ Crevettes décortiquées.....	22.50 €
➤ Noix de St Jacques sans corail .....	50.50 €
➤ Filet de Rouget barbet.....	26.30 €

### **PLATS CUISINES**

*(Minimum 4 personnes par plat cuisiné)*

	<b><u>La part</u></b>
➤ Couscous aux 3 viandes.....	6.85 €
➤ Rougail saucisses .....	5.20 €
➤ Sauté de dinde aux épices .....	5.00 €
➤ Tajine de poulet ou d'agneau .....	6.20 €
➤ Sauté de gibier .....	5.50 €

Dans le prix de la part des plats cuisinés, un accompagnement est inclus.



### **PIERRADE POISSONS**

*(avec ou sans marinade)*

	<b><u>Le kg</u></b>
➤ Saumon frais.....	24.50 €
➤ Filet de perche.....	15.50 €
➤ Crevettes décortiquées.....	22.50 €
➤ Noix de St Jacques sans corail.....	50.50 €
➤ Filet de Rouget barbet.....	26.30 €

### **PLATS CUISINES**

*(Minimum 4 personnes par plat cuisiné)*

	<b><u>La part</u></b>
➤ Couscous aux 3 viandes.....	6.85 €
➤ Rougail saucisses .....	5.20 €
➤ Sauté de dinde aux épices .....	5.00 €
➤ Tajine de poulet ou d'agneau .....	6.20 €
➤ Sauté de gibier .....	5.50 €

Dans le prix de la part des plats cuisinés, un accompagnement est inclus.



### **PIERRADE POISSONS**

*(avec ou sans marinade)*

	<b><u>Le kg</u></b>
➤ Saumon frais.....	24.50 €
➤ Filet de perche.....	15.50 €
➤ Crevettes décortiquées.....	22.50 €
➤ Noix de St Jacques sans corail.....	50.50 €
➤ Filet de Rouget barbet.....	26.30 €

### **PLATS CUISINES**

*(Minimum 4 personnes par plat cuisiné)*

	<b><u>La part</u></b>
➤ Couscous aux 3 viandes.....	6.85 €
➤ Rougail saucisses .....	5.20 €
➤ Sauté de dinde aux épices .....	5.00 €
➤ Tajine de poulet ou d'agneau .....	6.20 €
➤ Sauté de gibier .....	5.50 €

Dans le prix de la part des plats cuisinés, un accompagnement est inclus.





### **BOUCHERIE sur commande**

- Filet de Bœuf ..... 41.60 € le kg
- Roti de bœuf ..... 24.40 € le kg
- Viande à Fondue :
  - Bœuf ..... 24.40 € le kg
  - Poulet ..... 15.65 € le kg
  - Porc ..... 15.15 € le kg
- Viande à Pierrade :
  - Bœuf ..... 24.40 € le kg
  - Porc ..... 15.15 € le kg
  - Veau ..... 25.00 € le kg
  - Dinde ..... 12.30 € le kg
  - Filet de caille ..... 32.80 € le kg
- Grenadin de veau ..... 32.10 € le kg
- Pavé de veau ..... 32.10 € le kg
- Gigot d'agneau ..... 20.60 € le kg
- Magret de canard ..... 28.90 € le kg
- Filet de kangourou ..... 19.00 € le kg
- Cuissot de sanglier ..... 13.90 € le kg
- Dinde fermière ..... selon le cours
- Chapon fermier ..... selon le cours
- Pintade fermière ..... selon le cours
- Poularde fermière ..... selon le cours



### **BOUCHERIE sur commande**

- Filet de Bœuf ..... 41.60 € le kg
- Roti de bœuf ..... 24.40 € le kg
- Viande à Fondue :
  - Bœuf ..... 24.40 € le kg
  - Poulet ..... 15.65 € le kg
  - Porc ..... 15.15 € le kg
- Viande à Pierrade :
  - Bœuf ..... 24.40 € le kg
  - Porc ..... 15.15 € le kg
  - Veau ..... 25.00 € le kg
  - Dinde ..... 12.30 € le kg
  - Filet de caille ..... 32.80 € le kg
- Grenadin de veau ..... 32.10 € le kg
- Pavé de veau ..... 32.10 € le kg
- Gigot d'agneau ..... 20.60 € le kg
- Magret de canard ..... 28.90 € le kg
- Filet de kangourou ..... 19.00 € le kg
- Cuissot de sanglier ..... 13.90 € le kg
- Dinde fermière ..... selon le cours
- Chapon fermier ..... selon le cours
- Pintade fermière ..... selon le cours
- Poularde fermière ..... selon le cours



### **BOUCHERIE sur commande**

- Filet de Bœuf ..... 41.60 € le kg
- Roti de bœuf ..... 24.40 € le kg
- Viande à Fondue :
  - Bœuf ..... 24.40 € le kg
  - Poulet ..... 15.65 € le kg
  - Porc ..... 15.15 € le kg
- Viande à Pierrade :
  - Bœuf ..... 24.40 € le kg
  - Porc ..... 14.70 € le kg
  - Veau ..... 25.00 € le kg
  - Dinde ..... 12.30 € le kg
  - Filet de caille ..... 32.80 € le kg
- Grenadin de veau ..... 32.10 € le kg
- Pavé de veau ..... 32.10 € le kg
- Gigot d'agneau ..... 20.60 € le kg
- Magret de canard ..... 28.90 € le kg
- Filet de kangourou ..... 19.00 € le kg
- Cuissot de sanglier ..... 13.90 € le kg
- Dinde fermière ..... selon le cours
- Chapon fermier ..... selon le cours
- Pintade fermière ..... selon le cours
- Poularde fermière ..... selon le cours



## LES ENTREES FROIDES

- \* Saumon fumé maison..... 6.70 €
- \* Cheesecake au Saumon fumé et tomates confites..... 6.70 €
- \* Foie gras de canard maison ..... 7.00 €
- \* Assiette « Terre et Mer » ..... 11.30 €  
(Foie gras, brunoise de légumes pétoncles et écrevisses, cuillère pastrami mozzarella tomate confite, croustillant de tartare impérial, brochette de crevettes)
- \* Assiette « petit goûte à tout » ..... 11.80 €  
(Foie gras, magret de canard, filet de caille, saumon fumé, terrine de poisson sur lit de mâche)
- \* Assiette « Océane » ..... 11.60 €  
(Tartare de saumon citron aneth, terrine de poisson maison, tataki de thon, Noix de St Jacques poêlées et brochette crevette ananas)
- \* Délice de la mer ..... 15.90 €  
(4 huitres, 4 langoustines, 4 gambas, crevettes grises, bulots, bigorneaux, mayonnaise, rince-doigts, beurre et citron)
- \* Demi-homard Bellevue.....selon le cours

## LES ENTREES CHAUDES

- \* Coquille St Jacques..... 4.70 €
- \* Feuilleté de ris de veau ..... 4.90 €
- \* Feuilleté escargots et beurre aillé ..... 4.90 €
- \* Duo de cuisses de grenouilles et anguilles à la crème persillée ..... 8.00 €
- \* Papillote de la criée sauce magique ..... 7.30 €
- \* Tarte au foie gras poêlé et compotée de fruits ..... 7.00 €
- \* Bouchée fruits de mer ..... 5.60 €

## LES POISSONS

- \* Pavé de Merlu de ligne ..... 7.50 €
- \* Filet de Bar ..... 8.90 €
- \* Filet de sandre à la fleur de sel au thym ..... 8.90 €
- \* Filet de Dorade Royale..... 9.20 €
- \* Filet de rouget/ brochette st Jacques Chorizo ..... 9.20 €
- \* Filet de St Pierre..... 9.50 €
- \* Pavé de Turbot sauvage..... 10.50 €

## SAUCES POISSONS AU CHOIX

- \* Beurre blanc (à partir de 6 pers.) ou beurre citronné
- \* Coulis de langoustine
- \* Coulis de poivron rouge
- \* Sauce petits légumes
- \* Sauce fondue de poireau
- \* Sauce armoricaine

## GARNITURES POISSONS

*(Une au choix offerte)*

- \* Samossa de légumes
- \* Polenta aux légumes du soleil
- \* Julienne de légumes
- \* Flan asperges, saveur truffe



*Pour être mieux servi,  
Passez vos commandes à l'avance*

## LES VIANDES

- \* Noix de joue de porc façon d'antan ou sauce bière de Noël..... 7.10 €
- \* Tournedos de canard sauce figues ..... 7.50 €
- \* Suprême de pintade à la crème foie gras. 7.70 €
- \* Souris de cerf sauce Grand Veneur ..... 7.50 €
- \* Mignon de sanglier sauce fruits rouges..... 8.90 €
- \* Mignon de porc sauce camembert ..... 7.20 €
- \* Pavé de rumsteck sauce poivre ..... 8.40 €
- \* Suprême de Chapon sauce champignons... 9.50 €
- \* Filet de kangourou sauce framboise ..... 7.50 €
- \* Filet de veau sauce fromagère ..... 9.30 €

## GARNITURES VIANDES

*(Une au choix offerte)*

Poêlée aux 2 pommes et raisin, pommes de terre grenailles, duo de pleurotes et de champignons de Paris, poêlée de légumes grillés, poêlée de pomme de terre à la forestière, gratin dauphinois, pomme fruit.

Toute garniture supplémentaire : 1.50 € la part

### Notre spécialité :

**Porcelet farci, riz créole, sauce**

- De 10 à 20 personnes 8.55 € la part
- Plus de 21 personnes 7.90 € la part

## LES MISES EN BOUCHE

- \* Préfou à l'andouille ou à l'ail ..... 5.70 €
- \* Assortiment de Wraps..... 21.00 €  
(6 fois 4 sortes soit 24 pièces)
- \* Pain surprise (40 sandwiches)..... 27.00 €
- \* Hérisson..... 35.00 €
- \* Plateau apéritif froid ..... 36.00 €  
(6 fois 6 sortes soit 36 toasts)
- \* Plateau cuillères et verrines ..... 38.75 €  
(6 fois 4 sortes 24 pièces)
- \* Plateau apéritif chaud ..... 39.60 €  
(6 fois 6 sortes soit 36 pièces)

## LES PLANCHES

- \* Planche festive ..... 7.80 €  
(foie gras, rilette de sanglier, jambon Italien, rilette de saumon)
- \* Planche de charcuterie classique ..... 3.30 €  
(terrines de campagne, jambon blanc, galantine, saucisson sec, saucisson à l'ail, andouille, salami)
- \* Planche du Charcutier.....4.00 €  
(andouille, chorizo, boudin noir, saucisson ail et sec, jambonneau, jambon italien)
- \* Planche du Charcutier et du Primeur .....4.20 €  
(andouille, saucisson ail, jambonneau, jambon italien, rosette, radis, tomate cerise, carotte, concombre)
- \* Planche du Charcutier et du Fromager.....4.70 €  
(andouille, saucisson ail, jambonneau, jambon italien, rosette, trois fromages)
- \* Planche Spéciale raclette.....8.90 €  
(bacon, jambon sec, salami, jambon blanc, rosette, saucisson ail ou andouille et 2 fromages )

Nous vous invitons à passer vos commandes à l'avance :

Pour le 24/12 avant le 15/12

Et pour le 31/12 avant le 22/12

Nous vous remercions pour votre confiance,  
vous souhaitons un Joyeux Noël  
Et une Bonne et Heureuse Année 2022.

## LES MENUS DE FETES

<u>Menu</u> à 10.90 € <u>par personne</u>	<u>Menu</u> à 16.50 € <u>par personne</u>	<u>Menu</u> à 23.20 € <u>par personne</u>
Cassiolette de la mer .....	Plateau apéritif chaud (4 pièces par personne) .....	Foie gras de canard maison .....
Noix de joue de porc à la bière de Noël .....	Coquille Saint Jacques .....	Filet de sandre coulis de langoustine/ Samossa de légumes .....
Gratin dauphinois	Souris de cerf sauce Grand Veneur/ Poêlée aux 2 pommes et raisins	Suprême de pintade crème foie gras/ Pommes de terre grenaille



Mousson de Canard  
Nuggets, pommes duchesse  
+ une surprise

Supplément possible (prix par personne):

Fromage affiné (4 sortes) avec confiture de cerise noire: 3.10 €  
Comté, Brie de Meaux, Chèvre, St Neactaire

LE MAGASIN SERA FERME

LE 7<sup>ER</sup> JANVIER 2022



Serge  
&  
Paul - Antoine  
Routhiau

Maître Artisan  
Traiteur Charcutier  
Boucher

Tél : 02-51-42-60-21

45 rue Nationale  
85250 St Fulgent