

# Pour Noël

## O volailles entières

1. Dinde
2. Chapon.
3. Poularde
4. Oie
5. Canard gras
6. Canelle.
7. Canard de Barbarie
8. Pintade chaponnée
9. Poulet de Bresse
10. Pintade
11. Caille.

## Rôtis

1. Rôti de chapon farci\*
2. Rôti de pintade farci\*
3. Rôti de cannelle farci\*
4. Rôti de canard aux piments d'Espelette
5. Rôti de canard à l'orange

## Découpe de volailles

1. Suprême de chapon
2. Filet de chapon
3. Cuisse de chapon
4. Suprême de pintade
5. Cuisse de pintade
6. Filet de canard
7. Magret de canard
8. Cuisse de canard confite

## Gibier

1. Sauté de Sanglier
2. Sauté de chevreuil
3. Sique de Chevreuil
4. Rôti de Biche dans le filet

## Préparations individuelles ou pour deux

- |   |  |
|---|--|
| 1. Paupiette de pintade aux champignons | 6. Cuisse de pintade aux morilles*       |
| 2. Paupiette de poulet                  | 7. Cuisse de chapon aux marrons*(2 pers) |
| 3. Paupiette de chapon                  | 8. Caille farcie                         |
| 4. Paupiette de canard                  | 9. Tournedos de biche                    |
| 5. Ballotin de pintade au thym (2 pers) | 10. Boudin blanc champignons-armagnac    |

### Mais aussi

#### Foie Gras de canard

1. Ballotin de 300g (6 parts)
2. Terrine 500g (10 parts)
3. Terrine 250g (5 parts)
4. Terrine 1kg (20 parts)
5. Foie gras frais 1<sup>er</sup> choix

Uniquement issus de nos fermes françaises

\*Farce marrons, champignons, armagnac

#### Entrées et apéritif

6. Magret fumé entier
7. Magret fumé tranché
8. Gésiers de canard confits
9. Magret fumé fourré au foie gras
10. Viande de canard confite

\*Farce morilles, porto