

MENU COMPLET



ENTRÉE

*Pain marbré aux Ecrevisses
& Saint Jacques*



VIANDE ET SON ACCOMPAGNEMENT



*Pièce de gibier mijotée &
Risotto pleurotte et trompettes de la mort*



POISSON ET SON ACCOMPAGNEMENT



*Filet de Saint Pierre Ecrevisses
aux agrumes & Purée patate douce*



DESSERT

Palet Sablé Caramel

28€



RÉSERVATION DE PRÉFÉRENCE AVANT LE 21/12 POUR NOËL
ET LE 28/12 POUR LE NOUVEL AN

ARTICLES EN PLUS DE LA VITRINE



FOIE GRAS & ACCOMPAGNEMENT



Foie Gras

110€ LE KG



Pain d'Épice Nature

4,55€ PIÈCE



4 Pots confits variés

9,50€ LE COFFRET

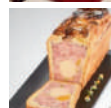


PATÉS CROÛTES



Canard & Cassis

35,50€ LE KG



Oie & Pêche

35,50€ LE KG



Pyramide Porc & Pistache

35,50€ LE KG



Saint-Jacques

35,50€ LE KG



NOUVEAUTÉ



Jambon Sec Porc Noir de Bigorre

46€ LE KG



Demie Langoustes

20€ PIÈCE



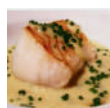
PLATS CUISINÉS



Haut de Cuisse Chapon Désossé

Sce Foie Gras

12,50€ PIÈCE



Dos de Cabillaud à la crème

12,50€ PIÈCE



Brioche ris de veau morilles

12,50€ PIÈCE



ACCOMPAGNEMENTS



Beignets de courgette

27,50€ LE KG



Pommes Dauphine

27,50€ LE KG



Marrons Confits

35,00€ LE KG



BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR

Franck Taillandier

& Toute son équipe

Vous souhaitent de Bonnes Fêtes

2025-2026

24 & 31 Décembre 6h-15h

Ouverture Exceptionnelle les Lundi 22 et 29 Décembre

Fermeture les 25-26 Décembre & 1-2 Janvier

Nom Prénom: _____

Téléphone: _____

N° de commande: _____

Date d'enlèvement: _____

42 avenue Wilson 63122 Ceyrat

0473613615

franck.taillandier63@orange.fr



VENTE À LA PIÈCE VIANDES



VOLAILLE

CHAPON FERMIER
22,50€ LE KG

☐

DINDE FERMIÈRE
18,00€ LE KG

☐

PINTADE CHAPON
26,50€ LE KG

☐

POULARDE
20,20€ LE KG

☐

PIGEON
41,90€ LE KG

☐

CAILLE
6,40€ LA PIÈCE

☐

MAGRET DE CANARD
35,50€ LE KG

☐

BOEUF

TOURNEDOS FILET
48,90€ LE KG

☐

ROSBEEF
31,10€ LE KG

☐

FONDUE
31,10€ LE KG

☐

VEAU

GRENADIN
29,90€ LE KG

☐

FILET MIGNON
39,90€ LE KG

☐

RÔTI NOIX PÂTISSIÈRE A/OS
28,50€ LE KG

☐

RÔTI QUASI S/OS
26,50€ LE KG

☐

AGNEAU

GIGOT RACCOURCI
26,90€ LE KG

☐

ÉPAULE A/OS
22,10€ LE KG

☐

ÉPAULE S/OS
25,00€ LE KG

☐

APÉRITIFS FROIDS



Mini Burger Homard

2,00€ PIÈCE

☐

Verrines Poulet rôti, châtaigne

& Cèpes

2,60€ PIÈCE

☐

Verrines Foie Gras, pomme

& Oignons confits

2,60€ PIÈCE

☐

Verrines Châtaigne, carottes

& Panais

2,60€ PIÈCE

☐

APÉRITIFS CHAUDS



Bonbons croustillants

Foie Gras de canard

2,50€ PIÈCE

☐

Bonbons croustillants

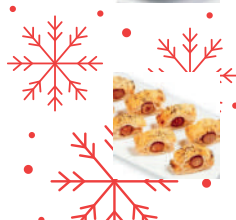
Saint Jacques

2,50€ PIÈCE

☐

Feuilletés saucisses

0,80€ PIÈCE

☐

ENTRÉES FROIDES



Terrine de canard au Butternut

38,50€ LE KG

☐

Oie rôtie flambée au Cognac

38,50€ LE KG

☐

ENTRÉES CHAUDES



Escargots de Bourgogne

8€ LA DOUZAIN

☐

Coquille Saint-Jacques

6,50€ PIÈCE

☐

Cassolette Volaille, Foie Gras & Morilles

6,50€ PIÈCE

☐

Cassolette Saumon & Ecrevisse

6,50€ PIÈCE

☐

Feuilleté Chapon & Girolles

39,50€ LE KG

☐

Feuilleté Saumon

39,50€ LE KG

☐

BOUDINS BLANCS



Boudin Blanc Nature

23,00€ LE KG

☐

Boudin blanc à la truffe d'été

29,90€ LE KG

☐

Boudin blanc aux morilles

29,90€ LE KG

☐

Boudin blanc aux abricots

25,50€ LE KG

☐

POISSONS FROIDS



Truite de Bretagne,

mousseline de Homard

49,50€ LE KG

☐

Saumon Fumé

69,00€ LE KG

☐

Bûche langouste & Foie Gras

46,50€ LE KG

☐

Bûche Homard & Cognac

46,50€ LE KG

☐