

## Menu Convivial 19,90€

Coupe gourmande au foie gras et magret fumé  
OU

Saumon fumé Bio

Paletot de pintade farcie

OU

Filet mignon de porc aux morilles

OU

Suprême de poularde sauce foie gras

Gratin Dauphinois à la crème

OU

Gratin de cardon épineux à l'os à moelle

## Menu Gourmand 24,90€

Foie gras de canard maison

OU

Saumon Bio

Cassolette de Saint-Jacques

OU

Bouchée de volaille au foie gras et morilles

Filet mignon de porc aux morilles

OU

Suprême de poularde sauce foie gras

OU

Caille désossée garnie farce périgourdine

OU

Paletot de pintade farcie

OU

Civet de sanglier aux châtaignes

OU

Filet de bar sauce champagne

Gratin Dauphinois à la crème

OU

Gratin de Cardon Épineux à l'Os à Moelle

Mousseline de céleri aux châtaignes

OU

Flan de Butternut

# Joyeuses Fêtes



Ouvert du Mardi au Samedi

8h00 - 12h30 / 14h00 - 18h00

**FERMETURE LES VENDREDIS 24 ET 31 DÉCEMBRE à 17H00**

**FERMETURE EXCEPTIONNELLE LE  
JEUDI APRÈS-MIDI 23 DÉCEMBRE**

# Joyeuses Fêtes

**Merci de passer vos commandes  
sur place ou par téléphone  
au 04 50 05 43 31**

Toutes commandes passées pour Noël ne pourront  
être modifiées après le Samedi 18 Décembre

355, Avenue de Bonatray - 74370 Villaz

WWW.LEPTIOUTARRY.FR



## Apéritifs

- Assortiment de 6 mini bouchées..... 10,00 €

## Foie Gras

- Foie gras de canard Maison «extra» IGP à la coupe..... 99,90 €/kg
- Foie gras de canard Maison ballotin 250 gr..... 99,90 €/kg
- Foie gras de canard Maison ballotin 500 gr..... 99,90 €/kg
- Tranche de foie gras de canard Maison..... 6,50 € la pièce

## Entrées Froides

- Pâté croûte de canard pantin au foie gras..... 25,90 €/kg
- Tourte de boudin blanc, foie gras et pomme..... 3,90 €/kg
- Terrine Landaise au foie gras et marrons..... 23,90 €/kg
- Coupe gourmande au foie gras et magret fumé..... 5,90 €/la pièce
- Verrine de foie gras de canard et sa compotée de poire..... 3,80 €/la pièce
- Verrine de duo de saumon et sa crème d'aneth..... 3,80 €/la pièce

## Poissons et Crustacés

- Saumon fumé Bio pré-tranché main..... 72,90 € le kg (Provenance : Irlande et Écosse)
- Saumon Frais entier cuit façon Bellevue garni..... 5,90 € la part (12 pers. minimum)
- Demi-Queue de Langouste Mayonnaise..... 18,90 € la pièce
- Médailon de Saumon Frais en coquille..... 5,20 € la pièce
- Terrine de St-Jacques et fondue de poireaux..... 22,90 € le kg

(Tous nos poissons et terrines sont accompagnés d'une sauce cocktail excepté le saumon fumé)

**Vente de divers champignons au détail, confiture de figes, d'oignons, d'échalottes et cerises noires**

Merci de passer vos commandes sur place ou par téléphone au 04 50 05 43 31

Toutes commandes passées pour Noël ne pourront être modifiées après le Samedi 18 Décembre

Prix nets en euros

## Entrées Chaudes

- Escargots de Bourgogne Maison (la douzaine)..... 8,20 € la dz
- Gratin de fruits de mer..... 5,20 € la pièce
- Coquille St-Jacques..... 5,20 € la pièce
- Timbale de ris de veau aux morilles..... 6,90 € la pièce
- Cassolette de noix de St-Jacques..... 5,20 € la pièce
- Cassolette de fruits de mer..... 4,90 € la pièce
- Cassolette d'escargots en croûte..... 5,30 € la pièce
- Volaille au foie gras et morilles en cocotte..... 4,60 € la pièce
- Boudin blanc nature..... 14,90 € le kg
- Boudin blanc forestier..... 17,90 € le kg
- Boudin blanc aux morilles..... 21,90 € le kg
- Boudin blanc truffé..... 22,90 € le kg

## Viandes et Poissons Cuisinés

- Filet mignon de porc sauce morilles..... 7,50 € la part
- Caille désossée garnie farce Périgourdine..... 7,50 € la part
- Le suprême de poularde sauce foie gras..... 7,50 € la part
- Paletot de pintade farcie..... 7,50 € la part
- Civet de sanglier aux châtaignes..... 7,50 € la part
- Filet de bar sauce champagne..... 7,50 € la part

## Viandes Crues

- Fondue chinoise (bœuf, filet de dinde)..... 21,00 € le kg
- Braséade assortie..... 23,50 € le kg
  - bœuf • filet de dinde • filet de poulet
  - côte d'agneau • magret • poitrine fumée
- Fondue Bacchus..... 23,50 € le kg
  - bœuf • filet de dinde • filet de poulet
  - côte d'agneau • magret • poitrine fumée
- Fondue bressane (poulet, dinde)..... 17,90 € le kg
- Fondue bourguignone..... 21,90 € le kg

## Viande Maturée

- Côte de bœuf limousine..... 49,90 € le kg
- Entrecôte limousine..... 59,90 € le kg

**CHASSE SUR COMMANDE UNIQUEMENT !!!**

**Cerf / Biche / Sanglier / Chevreuil**

Prix nets en euros

## Volailles

Sur pré-commande AVANT le 11 Décembre 2021, sujet à confirmation

- Dinde fermière des Landes -  - éfilée (3,6 kg/4,2 kg)..... 14,90 € le kg
- Chapon fermier des Landes -  - éfilé (3,5 kg/ 4 kg)..... 14,90 € le kg
- Poularde fermière des Landes -  - éfilée (2,2 kg /2,6 kg)..... 12,90 € le kg
- Chapon de pintade fermière des Landes -  - éfilé (2,2 kg/ 2,6 kg)..... 16,70 € le kg
- Mini chapon des Landes -  -  - éfilé (2,5 kg /2,6 kg)..... 14,90 € le kg
- Oie fermière -  - éfilée (4 kg/ 4,5 kg)..... 16,60 € le kg
- Canard -  - éfilé..... 10,90 € le kg
- Canette -  - éfilée..... 10,90 € le kg
- Caille désossée garnie, farce au choix..... 5,90 € la pièce
- Chapon de Bresse - éfilé..... 33,00 € le kg
- Poulet de Bresse roulé - éfilé..... 23,90 € le kg
- Poulet de Bresse - éfilé..... 19,30 € le kg
- Roulé de cuisse de dinde garni de farce fine..... 14,50 € le kg
- Rôti de filet dindonneau garni de farce fine..... 13,90 € le kg
- Magret de canard façon tournedos..... 22,90 € le kg
- Paletot de pintade farcie..... 22,90 € le kg
- Papillotes de pintade ou chapon 2 personnes min. .... 23,90 € le kg

Éfilé(e) : partiellement éviscéré(e) (avec abats)



## Farces Volailles

- Farce fine pour volailles..... 12,90 € le kg
- Farce fine pour volailles, girolles et châtaignes..... 15,00 € le kg
- Farce fine pour volailles périgourdine..... 15,00 € le kg

## Garnitures Chaudes

- Gratin de cardons épineux à l'os à moelle..... 4,50 € la part
- Gratin dauphinois à la crème..... 3,00 € la part
- Gratin dauphinois à la crème et aux girolles..... 3,50 € la part
- Flan de Butternut..... 2,50 € la part
- Mousseline de céleri aux châtaignes..... 2,50 € la part
- Poêlée de marrons aux champignons..... 4,50 € la part