

VOLAILLES

Chapon fermier des Landes	19€ le kg
Dinde fermière Label Rouge des Landes	21€ le kg
Poularde fermière des Landes	18€ le kg
Chapon de pintade fermier des Landes	23€ le kg
Canette fermière	18€ le kg
Pintade fermière	17€ le kg
Caille des Landes	5,50€ pièce
Pigeon	38€ le kg
Magret de canard des Landes	35€ le kg
Cuisse de chapon label rouge	32€ le kg
Magret fumé pré-tranché	9€ pièce
Foie de volaille (poulet)	12 € le kg
Chapon de Bresse AOP	64€ le kg
Poularde de Bresse AOP	54€ le kg
Dinde de Bresse AOP	34€ le kg
Poulet de Bresse AOP	29€ le kg
Perdreaux	17€ pièce
Faisan	22€ pièce
Gigue de chevreuil	38€ le kg
Epaule de sanglier sans os	35€ le kg

FOIES GRAS

Foie gras de canard entier mi cuit à la coupe	150€ le kg
Foie gras de canard frais déveiné extra	Selon le cours
<i>(sous réserve de disponibilité)</i>	

GALANTINES

Galantine d'oie rôtie au four, flambée cognac fine champagne	42€ le kg
Galantine de chapon rôti farce aux pommes, quetsches	42€ le kg

BOUDINS BLANCS

Boudin blanc nature à l'ancienne	22€ le kg
Boudin blanc forestier	24€ le kg
Boudin blanc truffé 3%	33€ le kg
Boudin blanc au foie gras de canard (20%) à la figue	38€ le kg

ACCOMPAGNEMENTS

Gratin dauphinois aux cèpes	30€ le kg
Fricassé de cèpes	37€ le kg
Gourmandise de châtaignes et ses champignons à la crème	30€ le kg

ENTRÉES TRAITER

Coquille St-Jacques recette normande	7€ pièce
Cassiolette de St Jacques aux petits légumes	6.50€ pièce
Cassiolette de saumon et écrevisses	6.50€ pièce
crème citron confit	
Escargot de Bourgogne	0.90€ pièce
Cassiolette de volaille au foie gras morille	6.50€ pièce
Verrine de crème brûlée au foie gras	3.00€ pièce
Verrine de boudin noir aux pommes	3.00€ pièce
Verrine d'escargots en persillade	3.00€ pièce

DIVERS

Saucisson truffé à cuire de Lyon	45€ le kg
----------------------------------	------------------

FEUILLETÉS ET PÂTÉS EN CROÛTE

Pâté croûte pyramide canard foie gras pistache	44€ le kg
Pâté croûte au ris de veau	42€ le kg
Pâté croûte d'oie à la pêche et au foie gras	36€ le kg
Pâté croûte filet de canard aux figues	34€ le kg
Pâté croûte cerf, pommes vertes et noisettes	34€ le kg
Mini pâté croûte bressan	16€ pièce
Feuilleté de cailles aux raisins	6.00€ pièce
Feuilleté de Noix de St Jacques aux écrevisses	6.00€ pièce
Feuilleté de ris de veau au foie gras de canard	6,50€ pièce

PLATS CUISINÉS

Sauté de chevreuil sauce grand veneur	35€ le kg
Sauté de porcelet à la bière et au sirop d'érable	33€ le kg
Noix de saint jacques aux petits légumes	39€ le kg
Haut de cuisse de chapon sauce foie gras	36€ le kg
Filet de caille au Montbazillac et aux raisins secs	46€ le kg
Cuisse de canard à l'orange	30€ le kg

Afin de vous donner entière satisfaction, les commandes seront prises jusqu'au mercredi 20 décembre 2023 à midi maximum

Par mail : maisonsevery@gmail.com ou par téléphone : 04 90 56 13 00 - 07 68 67 09 97