

PRODUCTEURS PARTENAIRES

SELON LES QUANTITÉS DISPONIBLES, à valider lors de la prise de commande. Les huîtres et noix de St Jacques sont à commander au plus tard le 16/12.

Quantité

Noix de St Jacques, bqt 1 kg 47€/kg
Escargots assaisonnés dans leur coquille, la douzaine 9€90/kg
Huîtres de Cancale, creuses, calibre n° 3, la bourriche de 2 douzaines 20€90

Uniquement les 22, 23 et 24 décembre pour les huîtres et noix de St Jacques.

PLATS CUISINÉS À RÉCHAUFFER

Nbre parts

Jambon de Noël, au miel et aux épices 8€50/part
Poularde, bière, moutarde et champignons 9€90/part
Suprême de chapon, pommeau, pommes et lardons 12€90/part

ACCOMPAGNEMENTS

Nbre parts

Gratin dauphinois 3€50/part
Gratin dauphinois aux cèpes et ciboulette 4€50/part
Pomme duchesse (pdt + patates douces) 4€/part
Poêlée de champignons aillés 4€/part
Brochette pdt au lard 4€/part
Galette de légumes râpés 3€50/part

APÉRITIF

Quantité

Plateau de verrines, 24 pièces 24€/plateau
Guacamole - crevettes - tomates & roquefort - crème - noix - bacon
Amuses-bouches festifs, 24 pièces 16€/plateau
Saucisses feuilletées, roulades variées, pruneaux & abricots au lard, choux farcis au jambon, cake chorizo-noix-tomates
Pain-surprise suédois Charcutier, 40 pièces 26€/pain
Pain-surprise suédois Saumoné, 32 pièces 32€/pain

ENTRÉES



Quantité

St Jacques assaisonnées moules et crevettes 7€90/pièce
Bouchée à la reine dés de jambon, champignons de paris 3€90/pièce
Bouchée festive chapon, morilles et poireau au cidre 6€50/pièce
Bouchée festive St Jacques, crevettes, estragon, lard fumé 6€90/pièce
(2 St Jacques par bouchée St Jacques)

PÂTES EN CROÛTE



Classique : tranches de 110g

Cocktail : portions de 300g

Traditionnel : porc, pistache, trompettes 26€50/kg
Noël : porc, figues, noix, noisettes 29€90/kg
Chapon : chapon, morilles, vin blanc 29€90/kg

« Classique » en tranches d'environ 110g et/ou « Cocktail » en portions d'environ 300g

INFOS PRATIQUES CONSERVATION

Les rôtis de volailles, porcs, boudins blancs, pâtés en croûte commandés sont conditionnés sous vide (DLC 10 à 12 jours) et nos produits sont ultra frais.



2 bis rue des Essarts, Le Gériet,
27240 Sylvains-Lès-Moulins

fermedelasenteauxanes@orange.fr
ou 06 19 56 01 86



BON DE COMMANDE

Nos spécialités festives pour les fêtes de fin d'année 2024

Commande avant le **jeudi 12 décembre** pour un retrait du **19 au 21 décembre**
Commande avant le **jeudi 19 décembre** pour un retrait du **22 au 24 décembre**

(Après le 19 décembre, sous réserve de disponibilité, nous contacter)

NOM et Prénom (prénom nécessaire) :

ACOMPTE (€, à remplir avec nous) :

Téléphone (obligatoire) :

Date de retrait souhaitée (une case à cocher) :

14h30-19h <input type="radio"/>	9h-12h puis 14h30-19h <input type="radio"/>	9h-12h puis 14h30-18h <input type="radio"/>
Jeudi 19 déc.	Vendredi 20 déc.	Samedi 21 déc.
9h-13h <input type="radio"/>	9h-12h puis 14h30-19h <input type="radio"/>	9h-13h <input type="radio"/>
Dimanche 22 déc.	Lundi 23 déc.	Mardi 24 déc.

Pensez à garder une copie du Bon de Commande.

Commandes possibles en nous déposant ce bon au magasin ou par mail.

Dans tous les cas, la commande ne sera validée qu'à la réception d'un acompte.

Dans la limite des stocks disponibles. En cas de rupture, nous vous ferons une proposition alternative.

Fermeture du magasin une semaine à partir du 25/12 inclus.

Réouverture le 09/01 avec prise des commandes dès le 06/01.

NOS CHAPONS, POULARDES ET PINTADES AU LAIT SONT ÉLEVÉS AU LAIT FRAIS COLLECTÉ QUOTIDIENNEMENT DANS LA FERME VOISINE !

VOLAILLES FESTIVES ENTIÈRES



(compter environ 400g/personne)

Chapon (3 à 4 kg)	18€50/kg
Chapon entier précuit (3 à 4 kg).....	21€90/kg
Poularde (1,8 à 2,5 kg)	14€90/kg
Pintade au lait (1,8 à 2,5 kg).....	18€90/kg

Chapons minimum 7 personnes, Pintades et Poulardes minimum 4 personnes

COMMANDE VOLAILLES	Type de Volaille	Nombre personnes
Volaille 1		
Volaille 2		
Volaille 3		

FARCE

Barquette de 500g.....8€90/barquette

La farce est incluse dans le prix des rôtis farcis. Les barquettes proposées ici sont à destination des volailles entières si vous souhaitez les farcir.

Compter 2 barquettes par chapon et 1 barquette par poularde/pintade.

Choix farce : nature, girolles, figues, marrons ou orange	Nombre de barquettes

PANIERS GOURMANDS FESTIFS

Pensez à nos paniers gourmands pour offrir pendant les fêtes ! Nous aurons des paniers déjà prêts ou à composer selon vos envies.

RÔTIS DE VOLAILLES FESTIVES FARCIS

(environ 200g, 250g/personne)

Rôti de chapon farci.....	24€90/kg
Rôti de cuisse de chapon farci (2 à 3 personnes)	19€90/kg
Rôti de poularde farci	22€50/kg
Rôti de pintade au lait farci	26€90/kg

Rôtis pour minimum 6 pers., indiquer le nbre de pers.
Farce au choix : nature, girolles, figues, marrons ou orange.

COMMANDE RÔTIS	Rôti de	Choix farce pour rôti	Nbre pers.
Rôti 1			
Rôti 2			
Rôti 3			

RÔTIS DE PORC FESTIFS ÉLABORÉS



Poids minimum 800g - 200g/personne conseillé

	Poids (kg)
Rôti Abricots-Pruneaux.....	17€90/kg
Rôti Camembert.....	17€90/kg
Rôti Cheddar-bacon.....	17€90/kg
Rôti Chèvre-estragon	17€90/kg
Rôti Chorizo.....	17€90/kg
Rôti Norvégien (saumon).....	17€90/kg
Rôti Orloff.....	17€90/kg
Rôti Reblochon.....	17€90/kg
Rôti au Beurre d'escargot	17€90/kg
Rôti aux Girolles.....	17€90/kg

RÔTIS DE PORC FESTIFS FARCIS

Poids minimum 800g - 200g/personne conseillé

	Poids (kg)
Rôti farci de Noël : pomme confite, miel, pain d'épices, boudin blanc de Noël.....	16€90/kg
Rôti farci Forestier : girolles, champignons, boudin blanc aux trompettes	16€90/kg

BOUDINS BLANCS



à partir de 2 boudins, environ 120g/boudin

	Nbre de boudins
Boudin blanc nature	16€90/kg
Boudin blanc aux trompettes.....	17€20/kg
Boudin blanc de Noël : aux pommes confites, miel, pain d'épices.....	17€20/kg

GALANTINES

à partir de 2 tranches

	Nbre de tranches
Galantine porc-pruneaux	23€50/kg
Galantine volaille-pistaches.....	26€50/kg

FOIE GRAS DE CANARD

SELON LES QUANTITÉS DISPONIBLES,
à valider lors de la prise de commande

Poids minimum 300g - 50g/personne conseillé,
indiquer le poids voulu

	Poids (grammes)
Foie gras au pommeau mi-cuit façon torchon en ballotin.....	140€/kg