



VOLAILLES CRUES, FARCIES OU CUITES A EMPORTER

VOLAILLES	ORIGINE	Nbre de Convives	Poids Estimé KG	Prix Crue Nature /KG	Prix Crue Farcie Marrons ou Cèpes /KG	Prix Cuit Nature /KG	Prix Cuit Farcie Marrons ou Cèpes /KG
Chapon Fermier	Challans	(+ -8/10 Pers)	2,8 à 3,2 Kg	11,50 €	13,80 €	13,50 €	15,80 €
1/2 Chapon Fermier Désossé	Challans	3 à 4 Pers.			19,00 €		23,00 €
NOS GARNITURES FESTIVES							
* Pommes Sautées aux Cèpes et Persillade (150g)		4,50 € La Portion					
* Gratin de Légumes d'Hiver et Cèpes au Mascarpone (120 g)		5,50 € La Portion					
* Flans de Girolles (90g)		3,50 € La Pièce					
* Rizotto aux Champignons (150g)		4,50 € La Portion					

Farce maison à base de viande de porc, de volaille, abats de volailles, porto et assaisonnements.

30% de châtaignes pour la farce aux châtaignes.

Volailles crues remises prêtes à cuire, bardées et ficelées, avec instruction de cuisson.

Volailles cuites remise chaudes avec leur jus de cuisson et instructions de réchauffage, **à enlever entre 16h et 17h.**