

*Gibiers de chasse de france*

Cuissot de chevreuil	28,90€/kg
Roti de cerf sans os	26,90€/kg
Roti de sanglier sans os	26,90€/kg
Sauté de sanglier	24,90€/kg
Sauté de cerf	24,90€/kg

*Spécial Noël*

*Pour toute commande passée  
pour les fêtes, participez à  
notre tirage au sort !*

*A gagner:  
10 couteux personnalisés  
de la Maison JP Couvert*



**HORAIRES D'OUVERTURE**

Lundi 22	8h - 12h	fermé
Mardi 23	7h30 - 12h30	15h - 19h
Mercredi 24	7h30	18h
Lundi 29	fermé	
Mardi 30	7h30 - 12h30	15h - 19h
Mercredi 31	7h30	17h



*Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière*

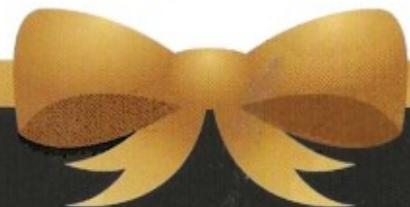
[www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)

Impression : Photographe du Centre - 04 73 69 16 76 - Ne pas jeter sur la voie publique.

**Carte des fêtes**  
**Tél. 04 73 69 25 70**



**AISON**  
**VILLERETTE**





## Les entrées froides

Cochon de lait maison	28,90€/kg
Galantines variées maison	24,90€/kg
Terrine de sanglier maison	22,90€/kg
Foie gras maison	119,90€/kg
Saumon fumé (salé au sel sec tranché maison)	75,90€/kg

## Les entrées chaudes

Bouchée à la reine maison	5,00€/pièce
Cassolete de ris de veau aux morilles maison	9,00€/pièce
Escargot pur beurre maison	8,50€/la douzaine
Boudin blanc aux morilles maison	23,90€/kg
Coquille aux noix St-Jacques	5,50€/pièce

## Les accompagnements

Purée à la truffe noire du Périgord 1%	19,90€/kg
Pomme dauphine royale	16,90€/kg
Gratin dauphinois	13,90€/kg
Champignons et morilles à la drème	30,90€/kg

## Les poissons cuisinés

Filet de St-Pierre du Cap à la champenoise	28,90€/kg
Filet de lotte à l'Américaine	44,90€/kg

## Les viandes cuisinées

Chapon fermier d'Auvergne aux champagne maison	26,90€/kg
Noix de veau à la crème et aux morilles maison	26,90€/kg
Civet de sanglier aux trompettes	26,90€/kg
Rosbif en croûte parfumé au foie gras maison	24,90€/kg
(pour 4 pers. minimum et à finir de faire cuire)	

## Volaille

Dinde fermière d'Auvergne	18,90€/kg
Chapon fermier d'Auvergne	18,90€/kg
Poularde des Volcans	16,90€/kg
Chapon de pintade	23,90€/kg
Pigeons	29,90€/kg
Caille	19,90€/kg
Oie	29,90€/kg
Canette	13,90€/kg
Canard	15,90€/kg
Poulet de Bresse	32,90€/kg

## Découpe volaille

Cuisse chapon fermier	19,90€/kg
Suprême chapon fermier	29,90€/kg
Cuisse de canard	14,90€/kg
Filet de canard/magret	25,90€/kg

  
*N'oubliez pas de réserver  
vos plateaux*

### Pierrade - Raclette - Fondue

*Pour des raisons d'organisation  
voir les dates de fin de commande  
**Samedi 20 et 27 Décembre***