

ACCOMPAGNEMENTS

- * Pommes dauphines 3.00 € les 3 pièces
- * Flan de légumes (épinards, carottes, brocolis, patates douces)
2.00 € pièce
- * Gratin de légumes d'antan (girolles, patates douces, topinambours, panais)
5.10 € la part
- * Marrons confits 2.50 € les 80 g
- * Tatin de tomates confites 2.50 € € la pièce

Merci de passer commande avant le Dimanche 19 Décembre

DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES

Vous pouvez aussi commander :

- Les huîtres N°3 ou N°4
- Les volailles (chapon, pintade, chapon pintade, poularde ...)

Le magasin sera ouvert

Le vendredi 24 Décembre de 8 h à 18 h

Le vendredi 31 Décembre de 8h à 17 h

Fermé : le 25 Décembre, 1^{er} et 2 Janvier

Bonne Année 2022



Carte de fin d'année 2021



*Nous vous souhaitons de BONNES FÊTES
et vous proposons une sélection de plats cuisinés,
pour une fin d'année en toute simplicité !*

44 .430 LE LANDREAU

TEL 09.77.02.22.53

www.charcuterie-traiteur-paillou.fr

lemarchelandreen@wanadoo.fr

APÉRITIF :

Douceurs croquantes : 4.20 € les 4 pièces

*Rillettes de saumon /Rillettes de St jacques /
Ganache de foie gras et magret de canard / Guacamole crevettes*

ENTRÉES FROIDES :

***Foie Gras de Canard Nature fait maison (50 à 60 g)
6.50 € la part**

***Foie Gras de Canard poché au Vin ou Café fait maison (50 à 60 g)
7.20 € la part**

***Saumon Fumé d'Ecosse LABEL ROUGE (50 à 60 g)
6.80 € les 100 g**

***1/2 Langouste à la Parisienne
18.00 € la pièce**

***Tatin au bloc de Foie gras de Canard et Pommes caramélisées
(pain d'épices, bloc de foie gras de canard, pommes caramélisée)
5.90 € la pièce**

***Verrine fraîcheur Mangue et tartare de St Jacques
4.60 € pièce**

*** Rillettes aux 2 saumons (pot de 250 g) fait maison
8.50 € le pot**

POISSONS CUISINÉS :

***Coquille Saint -Jacques
6.30 € pièce**

***Bocal de la mer
(Noix de St Jacques , petits légumes , Gambas)
6.20 € la part**

***Filet de Lotte sauce Nantua
6,40 € la part**

***Filet de St Pierre sauce Champagne
6.90 € la part**

VIANDES CUISINÉES :

***Roulade de Lapin aux saveurs des sous-bois
(Lapin, farce fine de volaille, champignons, échalotes, fines herbes)
6.50 € la part**

***Sauté de porcelet à la bière et sirop d'érable
6.90 € la part**

***Cuisse de canard farcie aux Cèpes
6.00 € la part**

***Pavé de Cerf sauce Grand Veneur
6.20 € la part**

*** Caille farcie au foie gras de canard sauce foie gras
7.80 € la part**

ATTENTION : COMMANDES DANS LA LIMITE DES STOCKS DISPONIBLES !!!