



Menus de
FETES

2019

La Ferme Charcutière

fabrication artisanale & magasin à la ferme à Épégard

fabrication artisanale & magasin à la ferme à Épégard

Cocktail

Assortiment mini-boudins (24 pièces)		5,90 €	
Mini-quiches		0,50 € pièce	
Mni-pizzas		0,50 € pièce	Q
Mini-saucisses feuilletées		0,50 € pièce	u
Mini-bouchées		0,50 € pièce	a
Saucisson sec		7,60 € pièce	n
Chorizo (doux, fort)		2,00 € pièce	t
Pruneaux aux lards (24 pièces)		5,80 €	i
Pain surprise campagne (40 toasts)		25,00 €	t
			é

Entrées froides

Assortiment de charcuterie		4,20 € la part	
Galantine	nature	15,00€/kg	
	poulet	17,00 €/kg	
	noisettes	17,70€/kg	Q
	pistache	17,70€/kg	u
	pintade	19,00 €/kg	a
	foie gras	22,00 €/kg	n
Petit canard		2,70 € pièce	t
Délice des fêtes		32,80 €/kg	i
Porcelet farci froid (45 parts)		140,00 €	t
Foie gras de canard maison		98,00 €/kg	é
Pâté en croûte		13,00 €/kg	



Coup de coeur de l'équipe



Nouveautés 2019

NOM/PRENOM :




TELEPHONE :

**Bon de commande à transmettre avant le
14 décembre (Noël) et le 21 décembre (Nouvel an)**

DATE & HEURE DE RETRAIT :

Retrait des commandes possible mardi 24 et mardi 31 décembre de 13h à 16h




Entrées chaudes

Bouchée à la reine		2,50 € pièce	
Feuilletés au boudin noir		2,90 € pièce	
Feuilleté forestier		3,40 € pièce	
Quiche	Lorraine	2,10 € pièce	
	Chorizo	2,10 € pièce	
	Fromage	2,10 € pièce	
	Provençale	2,10 € pièce	
	Oignon	2,10 € pièce	Q
	5 personnes	9,50 € pièce	u
Friand	Nature	2,00 € pièce	a
	Moutarde	2,40 € pièce	n
Boudin noir	Nature	11,20 €/kg	t
	Antillais 	12,60 €/kg	i
Boudin blanc	Nature	16,30 €/kg	t
	Pommes	17,30 €/kg	é
	Morille	21,60 €/kg	
	Foie gras	23,90 €/kg	
	Figue 	23,90 €/kg	
	Truffe 	23,90 €/kg	

Accompagnements

Tomate provençale		0,50 €/pièce	
Pomme Arly (200-300 grammes)		10,00 €/kg	
Fagot d'haricots verts		0,80 € pièce	Q
Flan de courgettes		1,20 € pièce	u
Pommes de terre (200 grammes la part)		8,90 €/kg	a
Gratin Dauphinois (200 grammes la part)		8,90 €/kg	n
Sauce	Normande	0,50 € la part	t
	Madère	0,50 € la part	i
	Morilles	0,50 € la part	t
	Camembert	0,50 € la part	é

Plats cuisinés et viandes

Sauté de porc	à la Normande	5,70 € la part	
	morilles	6,10 € la part	
Jambon à l'os	présenté (40 personnes)	92,00 €	
	en croûte (10 parts minimum)	2,75 € la part	
Paupiette	nature	13,90 €/kg	
	pruneaux	15,20 €/kg	
	forestière	15,20 €/kg	
	morilles	18,00 €/kg	
	foie gras 	18,00 €/kg	
Médaillon	nature	11,50 €/kg	Q u a n t i t é
	beurre d'escargot	19,50 €/kg	
	foie gras	26,50 €/kg	
Roti filet	beurre d'escargot	19,90 €/kg	Q u a n t i t é
	morilles	22,60 €/kg	
	figue - foie gras	30,50 €/kg	
	camembert 	14,50 €/kg	
	provençal	14,50 €/kg	
	alsacien	14,50 €/kg	
	chèvre-miel	15,80 €/kg	
	orloff	15,80 €/kg	
	marrons	15,40 €/kg	
Cochon de lait chaud	à la part 	6,80 €	
	nature (40-45 personnes)	220,00 €	
	farci (40-45 personnes)	250,00 €	

Volailles

Oie prête à cuire (offre limitée)	12,00 €/kg	Q u a n t i t é	
Pintade prête à cuire	11,90 €/kg		
Chapon	14,90 €/kg	Q u a n t i t é	
Poularde	13,50 €/kg		
Pintade cuisinée en sauce	normande	7,90 € la part	Q u a n t i t é
	morille	8,20 € la part	

la ferme charcutière



16 rue René Lothon 27110 ÉPÉGARD
02 32 24 32 27

magasin à la ferme ouvert toute l'année
mercredi : 10 h-13 h • vendredi : 9 h-19 h • samedi : 9 h-18 h



www.ferme-charcutiere.com

