

JUSQU'AU 31 DÉCEMBRE 2024*

Catalogue festif 2024

La Carte des vins.....p.2

Le Cocktail salé.....p.3

Les entrées froides.....p.6

Les entrées chaudes.....p.7

Le Canard.....p.11

Les Volailles.....p.12

Les Viandes.....p.15

Les Gibiers.....p.17

Les Accompagnements.....p.18

Les Délices Glacés.....p.19

Nos Menus.....p.22

KERVIANDE
VOTRE BOUCHER À DOMICILE

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé -
À consommer avec modération - Photos non contractuelles

Dans la limite des stocks disponibles -Pour votre santé, mangez au moins cinq fruits et légumes par jour !

La carte des vins

Vendu par carton de 6 bouteilles

Les Accords
Mets & Vins...



Domaine Réthoré

25217 AOP Rosé de Loire - Sec.....48,00€

Cépage : Gamay/Grolleau - Bouteille de 75 cl - 12% vol.

Age des vignes : 20 à 30 ans

Garde : 18 mois pour conserver la fraîcheur

Carton de 6 bouteilles

25218 AOP Anjou Rouge - Cuvée Prestige55,40€

Cabernet Sauvignon - Bouteille de 75 cl - 13% vol.

Age des vignes : 50 ans

Garde : 4 à 10 ans

Carton de 6
bouteilles

Domaine Réthoré

L'exploitation viticole «Domaine Réthoré» a commencé en 1920 sur les terres de Saint-Aubin-de-Luigné près d'Angers. Véritable passion et héritage familial, le savoir-faire viticole s'est transmis de génération en génération. Actuellement, la 4^{ème} génération a pris la relève !



Tout au long du repas, pour les buffets froids, les crudités, la charcuterie et les grillades !

Viandes,
grillades,
fromages



Apéritif,
dessert.

Raphaël Mauguin - Cave de la Hinière

25223- HVE - Anjou Pétillant Méthode traditionnelle -brut58,50€

Type : Blanc BRUT cuvée Millésime Extra - Cépage : Chenin

Bouteille de 75cl - 12%

Caractéristique : Robe jaune paille. Nez de fruits blancs, amande.

Bulles fines, bouche élégante, fraîche, et douce pour le demi-sec.

Potentiel de garde : à boire

Service : 7° à 8 ° C

Carton de 6 bouteilles

25224 - HVE - Sauvignon - Anjou Blanc sec -48,50€

Type : Blanc sec - Sauvignon - Cépage : Chenin.

Bouteille de 75 cl - 12 %

Age des vignes : 50 ans - Potentiel de garde : à boire ou à garder 4 à 5 ans

Caractéristique : Robe jaune or soutenue.

Nez concentré de miel et d'abricot. Bouche fine et veloutée.

Service : 7° à 10 ° C

Carton de 6 bouteilles

Raphaël Mauguin

Le vignoble angevin de 35 hectares situés sur les plateaux ensoleillés des Côteaux du Layon, produit des vins élevés selon les traditions de la région. « Buvez moins, mais plus souvent ! Et de toute façon, avec modération. Buvez Mauguin »



Poissons en sauce, viandes blanches grillées, fromages de chèvre.



Apéritif,
dessert.



Domaine des Haubertières - Marc Besnard

25225 Côteaux du Layon -Blanc Doux -59,50€

Bouteille de 75 cl - 12%

Type : Blanc doux

Carton de 6 bouteilles

Domaine Des Haubertières

Le Domaine des Haubertières est produit par le producteur Marc Besnard situé à Chanzeaux dans le Maine-et-Loire. Un vigneron patienonné qui se place dans le top 50 des vins de Côteaux du Layon.





Le cocktail salé



1 min30

900W



1

7,95 €

Cake aux Saint
Jacques à la bretonne
À déguster froid ou chaud
Pour 3-4 personnes

Code : 25010

7,95 €

Mousse pur canard
Père Noël - Par 2

Code : 25004



2

3

7,30 €

Mousse pur canard
Canetins - Par 2

Code : 25003



- 1 - Cake aux saint jacques à la bretonne..... Pièce de 260 g..... 7,95 € la pièce..... Élaboré en France
- 2 - Père Noël Mousse de canard..... Pièce de 2 x 50 gr..... 7,95 € la pièce..... Élaboré en France
- 3 - Canetins Mousse de canard..... Pièce de 2 x 50 gr..... 7,30 € la pièce..... Élaboré en France



1

7,80 €

Boudin blanc cocktail
Cognac fine-champagne
250gr

Code : 21549

2

7,95 €

Boudin blanc cocktail aux girolles
250gr

Code : 25213

3

49,90 €

Caviar baerii vintage
La maison STURIA,
éleve, produit,
sélectionne et affine
du caviar 100% Français.

Une production de Caviar issu de leur élevage d'esturgeon en Aquitaine.

Un caviar aux notes d'herbes fraîches, d'olives noires et d'huitre.

Un grains brillants aux reflets vert foncé. Un caviar gourmand et subtil
entre 3 et 10 mois d'affinage. Un très beau savoir faire français.

Code : 25053



4

8,95 €

Cake lardon chèvre figue miel

À déguster froid ou chaud

Pour 3-4 personnes

Code : 25064

1 - Cocktail boudin Cognac blanc fine champagne.....	Sachet de 250g.....	7,80 € le sachet.....	Élaboré en France
2 - Cocktail boudin blanc aux girolles.....	Sachet de 250g.....	7,95 € le sachet.....	Élaboré en France
3 - Caviar Baerii vintage France.....	Boîte de 30gr.....	49,90 € la boîte.....	Origine France
4 - Cake lardon chèvre figue et miel.....	Pièce de 260 g.....	8,95 € la pièce.....	Élaboré en France

Le cocktail salé



8,00 €

4 Verrines saumon, fromage et concombre

Code : 25011

1



Truite fumée et hoki



3

12,30 €

Les délices à tartiner certifiés et sans additifs
à base de yaourt aux saveurs cotières
Délice Truite fumée (ASC) et Hoki

Code : 25098



19,90 €

Ruban de chorizo
et confit de poivrons
12 verrines de 30g

Code : 25014

5



8,00 €

4 Verrines de Thon Chorizo et poivron

Code : 25009

2



19,90 €

Ruban de gambas et mangue
12 verrines de 30g

Code : 25016

4



1 - Verrines saumon, fromage et concombre.....	Boîte de 4 x 40 gr.....	8,00 € la boîte.....	Élaboré en France
2 - Verrines de Thon Chorizo et poivron.....	Boîte de 4 x 40 gr.....	8,00 € la boîte.....	Élaboré en France
3 - Tartinables : truite fumée et hoki.....	Barquette de 300 gr.....	12,30 € la barquette.....	Élaboré en France
4 - Ruban de gambas et mangue.....	Boîte de 12 x 30 gr.....	19,90 € la boîte.....	Élaboré en France
5 - Ruban de chorizo et confit de poivrons.....	Boîte de 12 x 30 gr.....	19,90 € la boîte.....	Élaboré en France

Les entrées Froides

28,50 €

6 nuages de Saint Jacques et gambas

Code : 25057



2

28,50 €

8 Fraicheurs noix de Saint Jacques

Code : 25091



3

22,90 €

5 Mini-ballotine de pintade au cognac et aux amandes

Code : 25058



1- Nuages de saint jacques et gambas.....	Boîte de 6 x 100 gr.....	28.50 € la boîte	Élaboré en France
2- Fraicheurs noix de saint jacques.....	Boîte de 8 x 70 gr.....	28.50 € la boîte	Élaboré en France
3- Mini-ballotines de pintade au cognac et aux amandes.....	Boîte de 5 x 150 gr.....	22.90 € la boîte	Élaboré en France

KERVIANDE

Les entrées Chaudes



1

15min à 180°C

19,95 €



6 feuilletés de volaille
aux cèpes sauce foie gras
6 x 110 gr

Code : 25026



25,90 €



6 Bouchées de Saint-Jacques
et crevettes - FRAIS

Code : 25103

2

3

19,90 €

Boudin blanc Royal
au foie gras

Code : 21502



1 - Feuilleté de volaille aux cèpes.....	Boîte de 6 x 110 g.....	19.95 € la boîte.....	Élaboré en France
2 - Bouchées de Saint Jacques et crevettes.....	Boîte de 6 x 150 g.....	25.90 € la boîte.....	Élaboré en France
3 - Boudin blanc Royal au foie gras.....	Boîte de 8, ss-vide, pièce de 125g.....	19.90 € le kilo.....	Élaboré en France

KERVIANDE



24,90 €

6 Tourtes canard
champignons
forestiers

Code : 25028



15min à 180°C



1

2

29,95 €

6 Trésors de Saint-Jacques
et morilles - FRAIS

Code : 25040



3

15,50 €

4 buchettes charcutières
Chapon, truffe brumale
1,1% cœur au marron

Code : 25110



- | | | | |
|--|-------------------------|-----------------------|-------------------|
| 1 - Tourtes canard champignons Forestiers..... | Boîte de 6 x 110 g..... | 24.90 € la boîte..... | Élaboré en France |
| 2 - Trésors de Saint Jacques et morilles..... | Boîte de 6 x 110 g..... | 29.95 € la boîte..... | Élaboré en France |
| 3 - Buchettes charcutières..... | Pièce de 90 g..... | 15.50 € les 4..... | Élaboré en France |

KERVIANDE

Les entrées Chaudes



2

31,90 €

Cocotte de saumon
et gambas parfumée
aux agrumes

Code : 25111

15min à 180°C



3

19,95 €

6 Feuilletés Saint Jacques
à la normande

Code : 25051



15min à 180°C



1

21,95 €



6 Couronnes de Noël
aux fruits de mer

Code : 25072



1 - Couronne de Noël aux fruits de mer	Boîte de 6 x 120 g	21,95 € la boîte	Élaboré en France
2 - Cocotte de saumon et gambas parfumée	Boîte de 6 x 120 g	31,90 € la boîte	Élaboré en France
3 - Feuilletés de St Jacques à la normande	Boîte de 6 x 110 g	19,95 € la boîte	Élaboré en France



29,95 €

6 Trésors de crevettes
et de Saint-Jacques

FRAIS

Code : 25042



1



15min à 180°C

34,20 €

6 Cassolette de ris
de veau et morilles

Code : 25106

3



2

35,90 €

6 Tourbillons de Saint-Jacques
à la truffe noire 1,1%

Code : 25066



4

29,90 €

6 Cassolettes
de Saint-Jacques
et julienne de légumes

Code : 25076



Nouveauté !

Nouveauté !



1 - Trésors de crevettes et de st jacques.....	Boîte de 6 x 110 g.....	29.95 € la boîte.....	Élaboré en France
2 - Cassolette de ris de veau et morilles.....	Boîte de 6 x 150 g.....	34.20 € la boîte.....	Élaboré en France
3 - Tourbillons de st jacques à la truffe noire.....	Boîte de 6 x 125 g.....	35.90 € la boîte.....	Élaboré en France
4 - Cassolette de st jacques et julienne de légumes.....	Boîte de 6 x 100 g.....	29.90 € la boîte.....	Élaboré en France

Le Canard



1

36,49 €

6 Tournedos
de magret de canard

Code : 22087



3

22,95 €

Cuisse de canard confit
fraiche

Code : 24025

Nouveauté !

2



22,95 €

Effiloché
de canard confit

Code : 22142



4

19,95 €

Gésiers de canard
maigre confit

Code : 24033



6

35,90 €

Magret de canard cru

Code : 22034

15,95 €

Cuisse de canard
maigre crue

Code : 22011

5



1 - Tournedos de magret de canard.....	6 pièces de 180 g env. - ss vide.....	36,49 € le kilo.....	6,41 € / personne.....	Origine France
2 - Effiloché de canard.....	Pièce de 800 g env. - ss vide.....	22,95 € le kilo.....		Origine France
3 - Cuisse de canard confit sous vide x4 pièces frais.....	Pièce de 350 g env. - ss vide.....	22,95 € le kilo.....	5,47 € / personne.....	Élaboré en France
4 - Gésiers de canard maigre confit.....	Pièce 1 kg.....	19,95 € le kilo.....	5,98 € / personne.....	Origine France
5 - Magret de canard cru.....	Pièce de 350 à 400 g env. -.....	35,90 € le kilo.....	7,38 € / personne.....	Origine France
6 - Cuisse de canard maigre crue.....	Pièce de 250 à 350 g env. -.....	15,95 € le kilo.....	3,99 € / personne.....	Origine France

Les volailles



15min à 180°C

2 20,90 €
Chapon fermier PAC
Code : 22085 
DISPO LE 10/12/24



1 27,20 € 

Chapon fermier PAC
de l'Ain effilé - Pesé brut
Code : 22083

1h à 180°C



4 34,90 €
Rôti de chapon farce
figue abricot
Code : 22050 
DISPO LE 10/12/24



5 22,90 €
Dinde noire fermière PAC
Code : 22082 
DISPO LE 10/12/24



1 - Chapon fermier de l'Ain effilé	Pièce de 3,5kg à 4 kg ..Pesé brut - PAC	27.20 € le kilo	6.80 € / personne	Origine France
2 - Chapon fermier 10/12/2024	Pièce de 2,7 à 3,2 kg - PAC	20.90 € le kilo	4,10 € / personne	Origine France
3 - Dinde blanche PAC 10/12/2024	Pièce de 4 à 5kg...petits calibres	9.95 € le kilo	2,49 € / personne	Origine France
4 - Rôti de chapon farce figue abricot épices de Noël 10/12/2024	Pièce de 700 à 800gr	34.90 € le kilo	5.82 € / personne	Élaboré en France
5 - Dinde noire fermière label rouge 10/12/2024	Pièce de 3 à 3,5kg...PAC	22.90 € le kilo	5.72 € / personne	Origine France

Les volailles



1

16,95 €



Chapon sélection PAC

Praêt à cuire

Code : 22307



2

39,90 €



Rôti de chapon 1h45 à 170°C
aux morilles
et à l'Armagnac

Code : 22095

DISPO LE 10/12/24



3

22,95 €



10 ballotins de poulet farcis
marrons trompettes

Code : 22092

DISPO LE 10/12/24



1 - Chapon sélection PAC surgelé.....	Pièce de 2,8 à 3,5 kg env.....	16,95 € le kilo.....	Origine France
2 - Rôti de chapon aux morilles et à l'armagnacsurgelé 10/12/2024.....	Pièce de 1,4 kg env.....	39,90 € le kilo.....	Élaboré en France
3 - Ballotins de poulet farcis 10/12/2024.....	Sachet de 10 pièces - 180 gr/pièce.....	22,95 € le kilo.....	Origine France



29,95 €



1

Pintade chaponnée fermière PAC

Code : 22040

DISPO LE 10/12/24 

31,95 €



8 Ballotins de chapon farcis
marrons trompettes

Code : 22093 

3 DISPO LE 10/12/24



23,95 €



10 Ballotins de poulet farcis
abricot épices de Noël

Code : 22094

DISPO LE 10/12/24 

4

1 - Pintade chaponnée fermière 10/12/2024.....Pièce de 1,8 à 2,2 kg env. - PAC..... 29,95 € le kilo.....6,00 € / personne.....Origine France

2 - Poularde fermière 10/12/2024.....Pièce de 1,8 à 2k-g env. PAC..... 18,50 € le kilo.....4,62 € / personne.....Origine France

3 - Ballotin de chapon farcis au marron trompettes 10/12/2024.....Boîte de 8 x 120 g à 140 g env..... 31,95 € le kilo.....Élaboré en France

4 - Ballotin de poulet farcis abricot épices de Noël 10/12/2024.....Boîte de 10 x 140 g à 180 g env..... 23,95 € le kilo.....3,98 € / personne.....Élaboré en France

KERVIANDE

Les viandes



49,35 €

Tournedos filet de Bœuf
sans chaînette

1

Code : 11106 - 11304



30,20 €

Rosbif cœur de Rumsteck
La pièce de 1kg

2

Code : 11022

4

26,95 €

Côte de Bœuf
la pièce de 1kg

Code : 11312



3

31,20 €

Rôti de veau Orloff

Code : 12382



1 - Tournedos de boeuf	Filet sans chaînette - 200 gr env/p	49,35 € le kilo	7,05 € / personne	Origine France
2 - Fondue de boeuf de rumsteck	Coeur de rumsteck épluché - 200 gr env/p	30,20 € le kilo	4,31 € / personne	Origine France
3 - Rôti de veau Orloff	Pièce de 1kg env.	31,20 € le kilo	4,46 € / personne	Origine France
4 - Côte de Boeuf	Pièce de 1 kg env.	26,95 € le kilo	5,16 € / personne	Origine France
5 - Filet mignons de porc chèvre/poitrine fumée surgelé	Pièce de 800 gr à 950 gr env.	24,80 € le kilo	4,32 € / personne	Élaboré en France
6 - Filet mignons de porc chorizo/poitrine fumée surgelé	Pièce de 800 gr à 950 gr env.	24,80 € le kilo	4,32 € / personne	Élaboré en France

KERVIANDE



« Nos spécialités Gourmandes »

5



24,80 €

Rôti de Filet mignon de porc
chèvre/poitrine fumée

Code : 14327



6

24,80 €



Rôti de Filet mignon de porc
chorizo/poitrine fumée

Code : 14329



Découvrez nos recettes de filets mignons de porc élaborés et ficelés à la main par nos bouchers dans nos ateliers. Un produit idéal pour les fêtes !



Le conseil du chef : Dans un premier temps procédez à une cuisson à basse température pendant 40 min à 110°C puis en fin de cuisson, pour dorer la viande, augmentez la puissance du four à 200°C pendant 20 min

Les gibiers



1

26,95 €

Cuissot de sanglier
avec os

Code : 23303



2

32,90 €

Pavé de cerf (biche)

Code : 23050



3

19,90 €

Sauté de cerf (biche)

Code : 23053

5

4

29,95 €

Cuissot de chevreuil
avec os

Code : 23302



5

29,95 €

Rôti de cerf
(biche)

Code : 23060



En amont, faites rissoler le rôti dans une cocotte avec sa garniture aromatique puis procédez à une cuisson basse température au four : 1h à 100°c



1 - Cuissot de sanglier avec os	Pièce de 2,5 à 4 kg env.	26,95 € le kilo	6,50 € / personne	Origine UE ou UK
2 - Pavé de cerf (biche)	Par 6 pièces de 160 à 180g env., Sachet de 1 kg env., ss-vide	32,90 € le kilo	5,00 € / personne	Origine UE ou UK
3 - Sauté de cerf (biche)	Pièce de 1 kg env., ss-vide	19,90 € le kilo	2,58 € / personne	Origine UE ou UK
4 - Cuissot de chevreuil avec os	Pièce de 2 à 3 kg env.	29,95 € le kilo	6,50 € / personne	Origine UE ou UK
5 - Rôti de cerf (biche)	Pièce de 1 kg env., ss-vide	29,95 € le kilo	5,00 € / personne	Origine UE ou UK

Les accompagnements



15min à 180°C



17,00 €

1

6 Flans de Courgette
Emmental - Parmesan

Code : 25034



19,20 €

6 Gratins de Butternut,
patate douce et marrons

Code : 25077

2



3

17,90 €

Gratin Dauphinois
à la truffe noire 1,1%

Code : 25330



1 - Flans de courgette emmental parmesan.....	Boîte de 6 x 80 g.....	17,00 € le sachet.....	2,83 €/ personne.....	Élaboré en France
2 - Gratins butternut et patate douce et marrons.....	Boîte de 6 x 90 g.....	19,20 € le sachet.....	3,20 €/ personne.....	Élaboré en France
3 - Gratins dauphinois à la truffe noire...surgelés.....	Boîte de 2,7kg.....	17,90 €.....		Élaboré en France

Les délices glacés



1 35,90 € 
 Bûche L'INCONTOURNABLE
 Crème glacée Vanille Sablé
 et caramel au beurre salé
 8 pers. **Code : 33128**
 4 pers. **Code : 33132**

2 35,90 € 
 Bûche NOISETTE CHOCO
 Crème glacée Noisette
 et chocolat
 8 pers. **Code : 33129**
 4 pers. **Code : 33133**

3 35,90 € 
 Bûche EXOTIQUE
 Crème glacée Noix de coco
 et fruits de la passion
 8 pers. **Code : 33130**
 4 pers. **Code : 33134**



4 35,90 € 
 Bûche PISTACHE & FRUITS ROUGES
 Crème glacée Pistache et sorbet Fruits rouges
 8 pers. **Code : 33131**
 8 pers. **Code : 33135**



1 - Bûche L'incontournable.....	Bûche de 800 g pour 8 personnes.....	35,90 € la pièce.....	Élaboré en Bretagne
1 - Bûche L'incontournable.....	Bûche de 600 g pour 4 personnes.....	25,95 € la pièce.....	Élaboré en Bretagne
2 - Bûche Noisette Choco.....	Bûche de 800 g pour 8 personnes.....	35,90 € la pièce.....	Élaboré en Bretagne
2 - Bûche Noisette Choco.....	Bûche de 600 g pour 4 personnes.....	25,95 € la pièce.....	Élaboré en Bretagne
3 - Bûche Exotique.....	Bûche de 800 g pour 8 personnes.....	35,90 € la pièce.....	Élaboré en Bretagne
3 - Bûche Exotique.....	Bûche de 600 g pour 4 personnes.....	25,95 € la pièce.....	Élaboré en Bretagne
4 - Bûche Pistache fruits rouges.....	Bûche de 800 g pour 8 personnes.....	35,90 € la pièce.....	Élaboré en Bretagne
4 - Bûche Pistache fruits rouges.....	Bûche de 600 g pour 4 personnes.....	25,95 € la pièce.....	Élaboré en Bretagne



1 19,95 € 
 Bûche Chalet Vanille chocolat - 8 pers.
Code : 33014

2 20,90 € 
 Bûche Trois chocolats - 8 pers.
Code : 33926



3 19,95 € 
 Bûche Mangue Passion - 8 pers.
Code : 33930

4 20,90 € 
 Bûche Fruits rouges - 8 pers.
Code : 33928



5 20,90 € 
 Bûche Gianduja Caramel
 8 pers.
Code : 33999



*A sortir du congélateur
 et placer au frigo 2 à 4 heures
 avant dégustation*

1 - Bûche Chalet Vanille chocolats.....1 Blister 18 cm.....	Bûche de 359 g pour 8 personnes.....	19,95 € la pièce.....	Élaboré en Bretagne
2 - Bûche Trois chocolats.....1 Blister 18 cm.....	Bûche de 470 g pour 8 personnes.....	20,90 € la pièce.....	Élaboré en Bretagne
3 - Bûche Mangue passion.....1 Blister 18 cm.....	Bûche de 574 g pour 8 personnes.....	19,95 € la pièce.....	Élaboré en Bretagne
4 - Bûche Fruits rouges.....1 Blister 18 cm.....	Bûche de 596 g pour 8 personnes.....	20,90 € la pièce.....	Élaboré en Bretagne
5 - Bûche Gianduja Caramel.....	Bûche de 600 g pour 8 personnes.....	20,90 € la pièce.....	Élaboré en Bretagne

Les délices glacés



17,90 €

Bûche Charlotte Tiramisu - 8 pers.

Code : 33001



1



12,90 €

2 Bûchettes

Gianduja Caramel

Code : 33016



2

3



9,90 €

2 Bûchettes

façon Tiramisu

Code : 33015



**Nouvelle
recette
Sans alcool**



9,95 €

Galette Amande Crue - sans alcool

Pièce 28 cm

Code : 33102

5

4

12,95 €

9 Fondants au chocolat

Code : 33033



1 - Bûche Charlotte Tiramisu.....1 Blister 18 cm.....	Bûche de 442 g pour 8 personnes.....	17,90 € la pièce.....	Élaboré en Bretagne
2 - Bûchette Gianduja Caramel.....	Blister de 2 - 388 g.....	12,90 € la pièce.....	Élaboré en France
3 - Bûchette façon Tiramisu.....	Blister de 2 - 232 g.....	9,90 € la pièce.....	Élaboré en France
4 - Fondants au chocolat.....	Boîte de 324 g.....	12,95 € la pièce.....	Élaboré en France
5 - Galette Amande 28 cm crue.....	La pièce - 805 g.....	9,95 € la pièce.....	Élaboré en France



6*
personnes

Le Menu Sensation

Code : 24100



6 Personnes



Verrines de Thon Chorizo et confit de poivrons⁽¹⁾

* * *

Coquille St Jacques à la Bretonne 60%⁽²⁾

* * *

Suprême de Pintade sauce Riesling et cèpes⁽³⁾
et son gratin dauphinois^{** (4)}

* * *

Bûche Chalet Vanille Chocolat^{** (5)}

22,50 € par personne

Soit 135 € pour 6 personnes environ

Disponible à partir du 04/12 !



1 bouteille coteaux du layon offerte !



1 - 25009 - 2 x 4 Verrines Thon Chorizo et confit de poivrons 2 Boîtes de 4 verrines de 40g environ

2 - 26540 - 6 Coquilles St-Jacques à la Bretonne 60 % de noix de St Jacques Zygochlamys Patagonica x 110 g - surgelés **Boîte de 6 x 110 g

3 - 22041 - Suprême de Pintade sauce Riesling et cèpes Pièce de 1,8 kg env.

4 - 25328 - Gratins dauphinois individuels SURGELÉBoîte de 10 x 120 g

5 - 33014 - Bûche Chalet Vanille Chocolat SURGELÉES8 personnes.

Z8063 - Bouteille coteaux du layon offerte (sans possibilité de changement)

**Composition auprès de votre vendeur / *environ



8*
personnes

Le Menu *Elegance*

Code : 24103



8 Personnes



Saumon fumé de Norvège ⁽¹⁾

* * *

Pavé de Chapon sauce aux morilles ⁽³⁾,
ses pommes dauphines ⁽⁴⁾
et ses fagots de haricots verts lardés ⁽⁵⁾

* * *

Bûche glacée généreuse Mangue Passion ^{** (6)}

Disponible à partir du 04 décembre



18,50 € par personne

Soit 148,00 € pour 8 personnes environ*



1 bouteille coteaux du layon offerte !



- 1 - 25043 - Saumon fumé norvégien tranchéBande de 1 kg environ
- 2 - 22091 - Pavé de Chapon sauce aux morilles.....8 parts -1,800 kg
- 3 - 34011 - Pommes dauphines aux oeufs frais SURGELEES.....2 sachets de 1 Kg
- 4 - 34013 - 18 fagots de haricots verts lardés boîte de 800 gr.....Boîte de 18 x 45 g
- 5 - 33930 - Bûche Mangue Passion SURGELÉ.....Boîte 8 personnes.

Z8063 - Bouteille coteaux du layon offerte (sans possibilité de changement)

**Composition auprès de votre vendeur / *environ



8*

personnes

Le Menu émotion

Code : 24102



8 Personnes



Verrines de Saumon fromage et concombre⁽¹⁾

Bouchée à la Reine⁽²⁾

*Filet de Cailles au Monbazillac et aux raisins secs⁽³⁾
accompagné de ses pommes dauphines aux œuf frais⁽⁴⁾*

Bûche glacée aux trois chocolats^{(5)}*

16,87 € par personne

Soit 135,00 € pour 8 personnes environ

Disponible immédiatement !



1 bouteille coteaux du layon offerte !



1 - 25011 - 2 x 4 Verrines de Saumon fromage et concombre.....2 Boîtes de 4 verrines de 40g environ

2 - 25007 - Bouchée à la Reine.....12 pièces de 150 g

3 - 22326 - Filet de Cailles au Monbazillac et raisins secs.....Sachet de 1,7 Kg

4 - 34011 - Pommes dauphines aux œuf frais sachet SURGELÉ.....2 sachets de 1 Kg

5 - 33926 - Bûche glacée trois chocolats SURGELÉE.....8 personnes.

Z8063 - Bouteille coteaux du layon offerte (sans possibilité de changement)

**Composition auprès de votre vendeur / *environ





DISPO :
08/12



Le Menu Exception

Code : 24104



6 Personnes



Filet de cabillaud issu de la pêche durable⁽¹⁾

* * *

Bouchée Ris de veau⁽²⁾

* * *

*Moelleux de Chapon braisé aux jus de morilles⁽³⁾
et son gratin dauphinois^{** (4)}*

* * *

*Bûche glacée généreuse aux fruits rouges^{** (5)}*

Disponible à partir du 08 décembre

22,50 € par personne

Soit 135,00 € pour 6 personnes environ*



1 bouteille coteaux du layon offerte !



- | | |
|---|---------------------|
| 1- 26505 - Filet de cabillaud sans peau sans arête gadus morhua MSC pêché atl nord..... | Sachet de 1Kg |
| 2 - 25102- Bouchées ris de Veau..... | Boîte de 6 x 150 g |
| 3 - 22055 - Moelleux de Chapon braisé aux jus de morilles..... | Pièce de 1,750 Kg |
| 4 - 25328 - Gratins dauphinois individuels SURGELÉ..... | Boîte de 10 x 120 g |
| 5 - 33928 - Bûche aux fruits rouges SURGELÉE..... | 8 personnes. |

Z8063 - Bouteille coteaux du layon offerte (sans possibilité de changement)

**Composition auprès de votre vendeur / *environ



DISPO :
28/11



Le Menu Gourmand

Code : 24106



10 Personnes



Filet de Saumon cru ⁽¹⁾

Sauté de Chevreuil sauce Grand Veneur ⁽²⁾
et son mélange forestier ⁽³⁾

Fondant au chocolat cuit ⁽⁴⁾

Bûche Chalet Vanille et Chocolat ⁽⁵⁾

14,50 € par personne
Soit 145.00 € pour 10 personnes environ*



1 bouteille coteaux du layon offerte !



- 1 - 26015 - Filet de Saumon cru.....Bande de 1,4 à 1,8 Kg env.
- 2 - 23000 - Sauté de chevreuil sauce Grand Veneur.....10 parts / 1,650 Kg
- 3 - 34002 - Mélange forestier bolets, cèpes, lactaire pleurotes sachets SURGELÉ.....Sachet de 1 Kg
- 4 - 33033 - Blister de 9 fondants au chocolat cuit.....Boîte de 9 x 36 g
- 5 - 33014 - Bûche Chalet Vanille et Chocolat 18 cm.....8 personnes.

Z8063 - Bouteille coteaux du layon offerte (sans possibilité de changement)

**Composition auprès de votre vendeur *environ



6*
enfants



Le Menu des petits Gourmets

Code : 24105



Burger bistrot
Boeuf Charolais** (1)



* * *

Fondant au chocolat cuit** (2)

* * *

Disponible immédiatement



6,63 € par enfant
Soit 39,80 € pour 6 enfants*

Astuce : Si la livraison est prévue bien avant Noël, n'hésitez pas à congeler vos Burgers ! Ce sont des produits frais.



1 - 25549 - Burger Bistrot boeuf charolais Élaboré en France.....6 x 195 g

2 - 33033 - Blister de 9 fondants au chocolat cuit.....Boîte de 9 x 36 g

**Composition auprès de votre vendeur *environ

Image : gpointstudio/ sur Freepik Image de upklyak/ sur Freepik

Le Menu Sur mesure

Code 11F01

Composez vous même votre menu !

Votre Menu Festif à la ligne 11F01
doit être impérativement composé de :

- * Une entrée
- * Un plat
- * Un dessert

Pour 100 € facturé, 1 bouteille de vin* sera offerte.
Pour 200 € facturé, 2 bouteilles de vin* seront offertes.

Vous avez la possibilité de choisir entre :

- * Côteaux du Layon (code Z8056)
- * HVE Anjou Pétillant (code Z8059)
- * AOP Anjou Rouge Cuvée Prestige (code Z8060)
- * AOP Rosé de Loire (code Z8061)
- * HVE Sauvignon Anjou Blanc Sec (code Z8062)

Jusqu'à
2 bouteilles de vin*
offertes !



Comment faire ?

Les commandes de menus festifs à la ligne devront être saisies à part des autres commandes, sous le code «11F01». Attention : Toute commande non saisie en 11F01 ne se verra pas offrir de bouteille de vin gratuite. Attention les codes des bouteilles gratuites doivent être saisis en dehors du lot 11F01.