

NOM

PRENOM

TEL

DATE DE LAIVRAISON

ADRESSE MAIL

NUMERO DE COMMANDE

**À compléter par le vendeur**

NUMERO DE CARNET

**R** Sébastien  
AMBAUD  
BOUCHER CHARCUTIER  
*La Boucherie du parc*

*Deux boucheries à votre service...*



**BON DE  
COMMANDE  
A REMETTRE  
AVANT LE  
18 DECEMBRE 25**

*Sébastien Rambaud, et toute  
son équipe vous souhaitent  
d'agréables fêtes  
de fin d'année...*

## Festif

|   |  |
|---|--|
| Délice Nordique au Saumon 110gr         |  |
| Gougères garnies (thon /from frais)x10p |  |
| Bouchées d'escargot PAR 16 PIECES       |  |
| Gros escargots de Bourgogne x6p         |  |
| Foie gras de canard mi-cuit maison tr   |  |
| Saumon fumé artisanal féroées Nb tr     |  |

## Entrées Chaudes

|  |  |
|--|--|
| Majestueux au boudin blanc 1p  |  |
| Feuilleté aux 2saumons /épinards   |  |
|  |  |
| Coquille st Jacques 3 noix maison  |  |
| Bouchée à la reine /ris de veau maison                                   |  |
| Cassiolette escagots à la Normande<br>(camembert pomme de terre/lardons) |  |
| Cassiolette de la mer  |  |

## Poissons

|  |  |
|--|--|
| Filet de St Pierre sauce chorizo       |  |
| Dos de cabillaud et sa sauce citronnée |  |

## Volailles

|   |  |
|---|--|
| <b>Rôtis farcis tranchés + sauce</b>                  |  |
| Rôti de chapon forestier                              |  |
| Rôti de chapon pruneaux raisins                       |  |
| Rôti de chapon maître boucher du terroir              |  |
| Rôti de pintade forestier                             |  |
| Rôti de pintade pêche/abricot                         |  |
| <b>Autres Volailles</b>                               |  |
| Cuisse de canard confite sauce à l'orange             |  |
| Rôti de poulet festif et sa farce pomme /boudin blanc |  |
| <b>Volailles entières cuites / découpées</b>          |  |
| Dinde, Chapon, Pintade etc...                         |  |

## Gibiers

|                  |  |
|------------------|--|
| Civet de gibiers |  |
|------------------|--|

## Autres spécialités

|  |  |
|--|--|
| Médallions de filet mignon de porc sauce forestière                      |  |
| Pavé de veau sauce à l'ancienne  |  |
| Jambon de porcelet épices de Noël<br>cuit en papillote (6/8pers minimum) |  |
| Carré d'agneau en croute d'herbes<br>(5 pers minimum)                    |  |
| Fondant de cuisse de poulet fermier à la Provençale                      |  |
| Carbonnade de Bœuf aux épices de Noël                                    |  |

## Accompagnements

|  |  |
|--|--|
| Timbale de gratin dauphinois 4pers     |  |
| Plat de gratin dauphinois 6 pers       |  |
| Plat de gratin dauphinois 8pers        |  |
| Poire pochée au vin rouge              |  |
| Flan de légumes                        |  |
| Purée de patates douces                |  |
| Pommes dauphines ( 3 pièces/150gr)     |  |
| Poêlée forestière                      |  |
| Poêlée pommes de terre marrons lardons |  |