

Pâté en Croûte de Porc Plein Air Emincé de Poulet Fermier à la Crème de Bresse **Pommes Dauphines**

(Option Bûche au Chocolat ou Fruits Rouges + 3,50 €)

Côté Boucherie

Cervelas Pistaché et Truffé 3% 58.00 € /Kg 18,90 € /Kg **Boudin Blanc Nature Boudin Blanc aux Morilles** 24,90 € /Kg

Volailles de fêtes (en pré-commande avant le 15/12)

17,90 € /Kg **Dinde Fermière Label Rouge Chapon Fermier Label Rouge** 18,00 € /Kg Chapon de Pintade Fermier Label Rouge 22,00 € /Kg Poularde Fermière Label Rouge 16,90 € /Kg Oie Fermière Label Rouge 19,90 € /kg

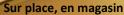


Commandes à passer avant le lundi 20 décembre pour Noël et avant le lundi 27 décembre pour le Jour de l'An

(en dehors de ces délais votre commande pourra ne pas être acceptée, merci de votre compréhension)

our commander

Un cadeau surprise offert pour toute commande



Sur le site www.fairemescourses.fr: tapez Pont de Veyle et retrouvez notre boutique. Veillez à bien noter votre nom et n° de téléphone.

Nous vous rappellerons pour finaliser votre commande et régler un acompte de 20% par CB à distance, en toute sécurité.

Des conseils pour réchauffer vos plats vous seront remis le jour du retrait de votre commande.

En cas d'indisponibilité d'un produit, nous vous proposerons une solution de remplacement. Les tarifs peuvent être modifiés en cas de forte hausse du marché.

Toutes les commandes seront présentées sur des plats jetables.

Nous vous remercions pour votre confiance, et vous souhaitons de passer de très bonnes fêtes de fin d'année!















Horaires Magasin:

Mardi, Jeudi, Vendredi: 08h00-12h30 / 15h30-19h00

Mercredi, Samedi: 08h00-13h00

Ouvertures exceptionnelles : Lundi 20 & 27 décembre de 08h00 à 12h30 Vendredi 24 & 31 décembre de 08h00 à 17h00 NON STOP

Fermé le 25 décembre et le 1^{er} janvier



Possibilité de commander en ligne sur le site www.fairemescourses.fr (tapez Pont de Veyle)

Apéritits

Canapés Festifs (plateau de 40 pièces)	36,00 €
(Foie Gras, Crevettes, Saumon Fumé, Jambon Cru, Œuf de Caille, Œu	ufs de Poisson)
Petits Binis colorés (plateau de 24 pièces)	22,00 €
(Foie Gras, Chèvre-Saumon, Poivron-tomate confits, Rillette de pois	son-agrumes)
Verrines apéritives (plateau 18 pièces)	28,80 €
(Accords de viande, poisson et légumes en différentes textures)	
Assortiment de Feuilletés (env. 100 pièces/kg)	32,00 € /Kg
(Saucisse, Emmental, Olive, Fruits secs)	
Gougères au Comté (env. 80 pièces/Kg)	30,00 € /Kg

Entrées Tarif/pers.

Entrées Froides

Entremet de Canard et sa Chantilly de Foie Gras	5,90 €
Ballotine de Cerf aux Noisettes	3,80 €
Foie Gras de Canard et sa compotée d'oignons (50 g)	6,50€
Médaillon de Brochet, crème Ciboulette	3,90 €
Saumon fumé d'Ecosse (80g)	5,60€
Opéra de Saumon et Thon Rouge en Tartare au Citron Yuzu	6,50€
1/2 Langouste des Caraïbes Bellevue et sa Garniture	21,00€

Entrées Chaudes

Escargots au Beurre de Bresse AOC (la douzaine)	7,50€	
Coquille St Jacques sauce Champagne	6,70 €	
Gratin de Fruits de Mer	4,90 €	
Petite Tourte Saumon Epinards	4,50 €	

Menu - 20,00 € (Tarif/pers.)

Entremet de Canard et sa Chantilly de Foie Gras Fondant de Pintade Fermière sauce Forestière Gratin de Butternut & Tatin de Champignons (Option Bûche au Chocolat ou Fruits Rouges + 3,50 €)





(Tarif /pers.)

2 Canapés Festifs 2 Gougères au Comté 1 Verrine apéritive 2 feuilletés

Pas de modifications possibles dans les menus

Plats Chauds Tarif/pers.

Plats Chauds Poissons

Filet de Lotte à l'Armoricaine	7,20 €
Pavé de Sandre, Crème de Confit d'Oignons	6,90 €
Lieu Jaune au Monbazillac	7,80 €
Médaillon de Rascasse Blanche à la Citronnelle	7,80 €

Plats Chauds Viandes

8,80 €
7,50€
7,50€
13,90 €
14,90 €

Accompagnements Tarif,

arif /pers.

Classification	Tarif /pers.
Gratin Dauphinois	3,00€
Risotto au Comté	3,40 €
Tatin de Champignons	3,60 €
Gratinée de Cardons	3,50 €
Mousseline aux deux Légumes	2,90 €
Marrons au jus	3,50 €
Gratin de Butternut	3,80 €

Fromages et Dessetts Tarif/pers

Plateau de Fromages affinés (4 pers. Minimum)	3,20 €
(Morbier, Fourme d'Ambert, Selles sur Cher et Abondance Fermier)	
Bûche Roulée Chocolat (portion individuelle)	3,50 €
Bûche Mousse Framboise-Cassis (portion individuelle)	3,50€
(Bûches élaborées par un Pâtissier local)	

Menu - 25,00 € (Tarif/pers.)

Saumon fumé d'Ecosse

Poularde de Bresse désossée farcie, sauce Vin Jaune
Gratin Dauphinois
& Légumes au Naturel
(Option Bûche au Chocolat ou Fruits Rouges + 3,50 €)