



Pour vos fêtes de fin d'année, en plus de notre assortiment habituel de **gibiers et volailles** soigneusement sélectionnés, nous vous proposons également :

Nos foies gras

Mi-cuits maison, vous les dégusterez en verrines, en crème brûlée ou en tranche pour le plaisir des papilles...

Foie gras d'oie : 156.60 € le kg

Foie gras de canard : 142.80 € le kg

Foie gras de canard cru à poêler: 98.80 € le kg
(en portions de ± 100 gr)

Pour les accompagner, nous vous proposons nos **confits d'oignon**, nos **chutneys de mangue, de figue ou de prune**, notre **délice de coing aux épices** ainsi qu'un **pain d'épices** « spécial foie gras » à toaster pour une dégustation gourmande.

Nos volailles fermières : Issues d'élevages traditionnels, à rôtir, farcies ou non, elles restent les grands classiques des fêtes...

Dinde fermière nature : 12.85 € le kg (± 6,5 € par pers)

ou farcie (farce au foie gras) : ± 11,5 € par pers.

Chapon fermier nature : 21.25 € le kg (± 10€ par pers).

ou farci : ± 16€ par pers.

*Toutes les volailles farcies peuvent également être **truffées sur demande** (truffes noires fraîches du Périgord) en supplément, prix selon arrivage.*

Oie fermière : 17.80 € le kg

Poulet ou pintadeau farci : 38 € pièce

Poulet ou pintadeau farci truffé: 60 € pièce

Caille farcie : 8 € pièce

Caille farcie truffée : 12 € pièce



Sauces maison

- aux cèpes : 6.80€ le ¼ litre
- aux morilles : 8.20€ le ¼ litre
- aux truffes : 10.20€ le ¼ litre

Fonds de sauce maison : 10.5 € le ravier

Leurs accompagnements : Sucrés ou salés, préparés par nos soins, prêts en quelques minutes, ils accompagnent volailles et gibiers ...

- Pommes aux airelles : 3.30 € pièce
- Poires au vin rouge : 1.80 € pièce
- Gratin dauphinois : 4.20 € le ravier (400 gr)
- Croquettes de pommes de terre : 0.42 € pièce
- Purée de pommes de terre : 3.20 € le ravier (400 gr)
- Purée de céleri rave : 3.20 € le ravier (250 gr)
- Purée de marrons : 3.90 € le ravier (250 gr)

Nos plats préparés : une volaille ou un gibier préparé selon nos recettes et ses accompagnements, ...
Prix par portion :

Faisan à la brabançonne : 23.40 €

Civet de biche : 15.60 €

Waterzooi de volaille : 18.60 €

Suprême de pintadeau aux morilles : 19.80 €

Vol-au-vent de volaille et ris de veau : 18.60 €

Tournedos de biche, pommes aux airelles : 23.80€

Caille farcie, sauce aux truffes : 18.20 €

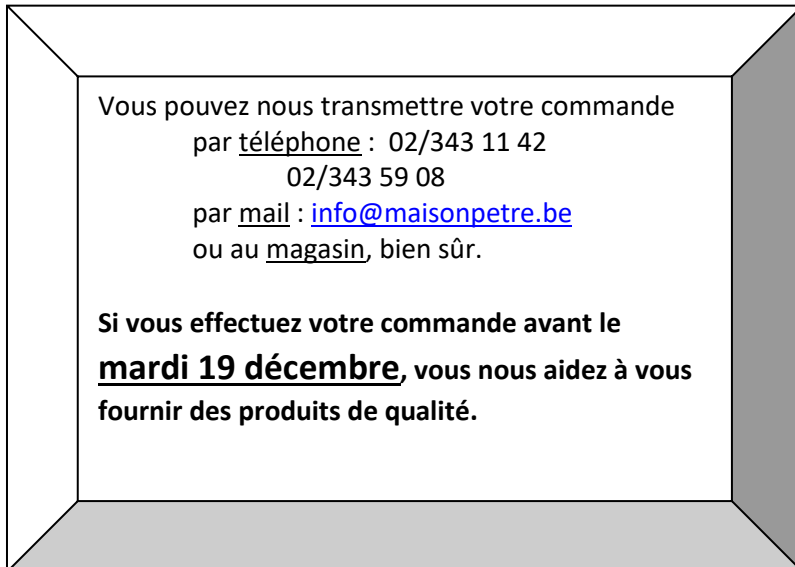


Pour l'apéritif

Mini nems de volaille, sauce aigre douce 4.40€/100gr.

Mini croquettes aux crevettes grises 1.60€ la pièce

N'hésitez pas à nous demander un conseil pour vos sauces, cuissons, choix, recettes,... nous mettons tout en œuvre pour la réussite de votre repas de fête.



Le **vendredi 22**, ouverture de **10 à 14 heures**. **retrait de commandes jusqu'à 18h.**

Le **samedi 23**, ouverture de **10 à 18 heures**.

Le **dimanche 24**, ouverture de **10 à 14 heures**.

Le **samedi 30**, ouverture de **10 à 17 heures**.

Le **dimanche 31**, ouverture de **10 à 14 heures**.

Par ailleurs, le **magasin sera fermé** les 25 et 26 décembre, les 1^{er}, 2, et 3 janvier.



Facebook : Maison Pétré