

Pour vos apéritifs

Canapés assortis (4 par personne).....	3,20 €
Petits fours chauds (4 par personne)	3,20 €
Bouchée d'escargot.....	1,00 €/pièce
Pain surprise	25,50 €/kg
Mignardise sucrée	1,20 €/pièce

Exemple de menu

Médaille de volaille chaud-froid et sa
mousse de canard ***
Saint Pierre à la Normande ***
Cerf grand veneur ***
Gratin dauphinois à la truffe
Flan de butternut ***
Salade ***
Fromage (2 portions) ***
Poirier et sa crème Anglaise ***
Pain

**29.00 € TTC
par pers**



**Sandrine, Patrick
et Benjamin
vous souhaitent une
Bonne et Heureuse
Année**



Retrouvez-nous sur internet:
www.ferrier-traiteur.fr

 **Charcuterie Traiteur Ferrier**

Contactez-nous par courrier électronique
safferrier@wanadoo.fr

Patrick & Sandrine Ferrier Traiteur



Sandrine, Patrick FERRIER et
Benjamin sont heureux de vous
présenter leur sélection d'entrées et plats
à emporter pour vos repas et buffets.

2021



2022

**Pour un meilleur service,
en cette période compliquée et durable,
nous tenons à attirer votre attention, sur
un risque de rupture de matière première,
ainsi que des problèmes de livraison.
Soyez vigilants et anticipez vos
commandes.**

8, place de la République
03320 LURCY-LÉVIS
Tél. 04 70 67 82 72
safferrier@wanadoo.fr

ATTENTION TOUTES COMMANDES SERONT A PASSER AVANT LE 19 DÉCEMBRE MIDI POUR NOËL ET AVANT LE 26 DÉCEMBRE MIDI POUR LA SAINT SYLVESTRE

Nos entrées froides

Entremêt de foie gras pain d'épice et poire cuite au vin ..	6,20 €
Charlotte de foie gras pomme tatin.....	6,20 €
Bûche jambon mousse de foie de volaille	3,00 €
Médailon de volaille chaud-froid et sa mousse de canard ..	5,50 €

Nos terrines et galantines

Galantine de caille aux mousserons	28,80 €/kg
Galantine de pintade aux noisettes.....	28,30 €/kg
Galantine de sanglier aux pistaches.....	29,50 €/kg
Terrine de chevreuil au suprême	29,50 €/kg
Poularde galantine au foie gras.....	30,00 €/kg

Nos foies gras maison

Foie gras de canard	132 €/kg
Foie gras aux pêches.....	140 €/kg

Nos volailles fermières

Dinde - Chapon - Oie - Poulet - Pintade - Poulet du Bourbonnais.
(sur commande 10/12 jours à l'avance. Merci)

Nos poissons froids

Coquille de saumon	4,50 €
Coquille de sandre	5,00 €
Corail (avocat-crabe-sauce Américaine).....	6,00 €
Délice de gambas et Saint-Jacques	6,00 €
Terrine de crabe aux asperges verte	26,50 €/kg

Saumon fumé.....	68 €/kg
Demi langouste	20,00 € la demi

Les garnitures poissons

Toasts tomate, œuf et asperge.....	3,00 € les 2 pièces
Croûte macédoine + crevettes	1,80 €

Nos entrées chaudes

Bouchée à la reine.....	3,00 €
Bouchée de fruits de mer	4,20 €
Tourte de canard aux champignons forestiers..	4,30 €
Boudin blanc nature	16 €/kg
Boudin blanc truffé	27 €/kg
Boudin blanc au foie gras	25,60 €/kg
Escargots (la douzaine)	6,00 €

Nos poissons chauds

Sandre au Champagne	8,00 €
Saint Pierre à la Normande	7,00 €
Lotte à L'Américaine	8,00 €
Saumon à l'oseille.....	8,00 €
Coquille Saint Jacques.....	7,00 €

Nos viandes cuisinées

Aiguillette de chapon sauce moutarde de Charroux	6,20 €
Suprême de pintade farci aux marrons sauce Porto..	7,10 €
Cerf grand veneur	7,00 €
Ris de veau au Banuyls.....	11,50 €

Les garnitures de légumes

Gratin dauphinois à la truffe	2,10 €
Gratin dauphinois	1,80 €
Gratin de courgettes.....	1,80 €
Gratin de chou fleur	1,80 €
Pomme dauphine.....	14,50 €/kg
Flan de butternut.....	1,80 €
Marrons.....	1,90 €

ATTENTION TOUTES COMMANDES SERONT A PASSER AVANT LE 19 DÉCEMBRE MIDI POUR NOËL ET AVANT LE 26 DÉCEMBRE MIDI POUR LA SAINT SYLVESTRE