

Pour vos apéritifs

Canapés assortis (4 par personne).....	3,80 €
Petits fours chauds (4 par personne)	3,80 €
Bouchée d'escargot.....	1,40 €/pièce
Pain surprise	25,50 €/kg
Mignardise sucrée	1,50 €/pièce
Verrine de perles océanes	1,90 €/pièce
Verrine avocat-tomate	1,80 €/pièce
Oeuf de Noël / crevettes	2,90 €/pièce

Exemple de menu

Entremêt de foie gras aux pêches

St Pierre sauce Champagne

Suprême de poulet farci aux asperges vertes

Effeillé de pomme de terre salardaises
Flan patate douce et romanesco

Salade

Fromage portions (2)

Buchette mange coco

Pain

**31.00 € TTC
par pers**



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



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 qui seront présent uniquement en magasin ou par téléphone. Merci d'avance

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

Nos entrées froides

Entremet foie gras aux pêches	6,20 €
Timbale d'avocat et petits légumes	5,20 €
Entremet foie gras magret fumé et confit d'oignon	6,20 €
Caneton mousse de foie	4,10 €
Oeuf mollet forestier	3,80 €

Nos terrines et galantines

Terrine de volaille au Riesling	28,10 €/kg
Terrine de sanglier aux girolles	36,60 €/kg
Terrine de chevreuil aux figues	32,60 €/kg
Galantine de faisan aux pépites de poires	31,50 €/kg
Galantine de pintade forestière	33,20 €/kg
Galantine de canette suprême	43,20 €/kg

Nos foies gras maison

Foie gras de canard	160 €/kg
---------------------------	----------

Nos volailles fermières

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

Nos poissons froids

Coquille de saumon	5,00 €
Coquille de sandre	5,50 €
Médaille de sandre et garniture	7,60 €
Médaille de saumon et garniture	6,80 €
Oeuf Norvégien	6,00 €
Terrine de rouget au Muscadet	32,60 €/kg
Saumon fumé	68 €/kg
Demi langouste garnie	selon cours

Nos entrées chaudes

Cassolette de pétoncles et écrevisse	7,20 €
Bouchée à la reine	3,60 €
Brioche garniture ris de veau et morilles	9,10 €
Tourte de truite	4,70 €
Boudin blanc nature	18,80 €/kg
Boudin blanc truffé	27 €/kg
Boudin blanc au foie gras	29,20 €/kg
Escargots maison (la douzaine)	6,20 €

Nos poissons chauds

Sandre sauce Sauternes	8,20 €
Saumon sauce écrevisses	8,00 €
Cabillaud sauce safranée	7,00 €
Saint Pierre sauce Champagne	7,00 €
Coquille Saint Jacques	7,50 €
Lotte au beurre blanc	8,50 €

Nos viandes cuisinées

Suprême de poulet farci asperges verte	7,00 €
Mini rôti de chapon sauce Champagne	7,20 €
Filet de cerf grand veneur	7,10 €
Suprême de pintade au Riesling et cèpes	8,00 €
Fondant de poulet foie gras et pommes sauce Normande	6,80 €

Les garnitures de légumes

Gratin dauphinois	2,00 €
Effeillé de pomme de terre salardaises	2,50 €
Gratin de chou fleur ou courgettes	2,00 €
Flan de patate douce et romanesco	1,90 €
Tatin de légumes du soleil	2,90 €
Pomme dauphine	15,50 €/kg
Purée de butternut et noisettes	23,30 €/kg
Pomme cuite aux aïrelles	2,00 €