

## Pour vos apéritifs

Canapés assortis (4 par personne).....	4,00 €
Fours chauds (4 par personne) .....	4,00 €
Brioche d'escargot .....	1,60 €/pièce
Pain surprise (max 20 pers).....	25,50 €/kg
Verrine de St Jacques mandarine .	3,90 €/pièce
Verrine perles océane.....	2,50 €/pièce
Verrine tomate/avocat .....	2,50 €/pièce
Mignardise sucrée .....	1,60 €/pièce

## Exemple de menu

Entremet foie gras aux fruits exotique  
\*\*\*  
Cassolette de crevettes au chablis  
\*\*\*  
Filet de poulet farci asperge verte  
et bacon de dinde  
\*\*\*  
Crumble de légumes  
Pressé de rattes au beurre  
\*\*\*  
Salade  
\*\*\*  
Fromage portions (2)  
\*\*\*  
Poire revisitée sur crème anglaise  
\*\*\*  
Pain

**34.00 € TTC  
par pers**



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



Retrouvez-nous sur internet:

[www.ferrier-traiteur.fr](http://www.ferrier-traiteur.fr)



Charcuterie Traiteur Ferrier

Contactez-nous par courrier électronique

[safferrier@wanadoo.fr](mailto:safferrier@wanadoo.fr)

**(Hors fêtes de fin d'année)**

# 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 prisent uniquement en magasin ou  
par téléphone. Merci d'avance**

**PAS PAR MAIL, NI SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX**

**8, place de la République**

**03320 LURCY-LÉVIS**

**Tél. 04 70 67 82 72**

**[safferrier@wanadoo.fr](mailto:safferrier@wanadoo.fr)**

### Nos entrées froides

Entremet foie gras aux fruits exotique .....	6,50 €
Pressé de joue de boeuf et lentilles au foie gras	38,50 €/kg
Choux fleur carmen .....	3,80 €
Oeuf mollet forestier .....	3,90 €
Smoothie de courgette et tartare/tomate.....	4,20 €

### Nos terrines et galantines

Galantine de cailles à l'orange.....	32,80 €/kg
Galantine de sanglier forestier .....	30,90 €/kg
Galantine de biche aux girolles .....	37,80 €/kg
Terrine de ris de veau et morilles .....	39,80 €/kg
Terrine de pintade aux pistaches .....	31,20 €/kg
Terrine de lapin au suprême .....	38,80 €/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 3/12 jours à l'avance. Merci)

### Nos poissons froids

Coquille de saumon .....	5,00 €
Coquille de sandre .....	5,50 €
Terrine de rouget et julienne de légumes .....	37,80 €/kg
Opéra de saumon fromage au 2 citrons.....	3,90 €
Oeuf en gelée saumon .....	5,00 €
Saumon fumé.....	82 €/kg
Demi langouste garnie .....	selon cours

### Nos entrées chaudes

Brioche de volaille forestière au butternut..	7,00 €
Bouchée à la reine.....	3,60 €
Bouchée ris de veau .....	9,10 €
Bouchée fruits de mer.....	4,50 €
Boudin blanc nature .....	19,50 €/kg
Boudin blanc truffé .....	27,80 €/kg
Boudin blanc au foie gras .....	30,85 €/kg
Escargots (la douzaine) .....	6,20 €

### Nos poissons chauds

Cabillaud sauce tomate et chorizo .....	8,80 €
Sandre sauce écrevisses .....	8,80 €
Saumon sauce champagne.....	8,00 €
Cassolette de crevettes au chablis.....	7,80 €
Coquille Saint Jacques.....	8,00 €

### Nos viandes cuisinées

Filet de pintade farci aux cèpes .....	7,20 €
Filet de poulet farci asperge verte et bacon de dinde .	7,50 €
Biche sauce griottes .....	8,90 €
Jambon à l'os sauce chablis .....	9,00 €
Noix de veau sauce forestière .....	8,00 €

### Les garnitures de légumes

Gratin dauphinois individuel .....	2,50 €
Gratin de chou fleur/courgettes .....	2,50 €
Crumble de légumes .....	2,50 €
Tatin de butternut/carotte/chataigne .....	2,50 €
Pressé de rattes au beurre .....	2,50 €
Pomme dauphine.....	15,50 €/kg
Fondant de champignons .....	2,50 €
Pomme cuite aux airelles .....	2,30 €