

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



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



Retrouvez-nous sur internet:

www.ferrier-traiteur.fr



Charcuterie Traiteur Ferrier

Contactez-nous par courrier électronique

saferrier@wanadoo.fr

(Hors fêtes de fin d'année)

IMP. AEC-HIS - 03360 ANAY-LE-CHATEAU

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.

2025



2026

**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 anticipiez vos commandes qui
seront présent 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

saferrier@wanadoo.fr

ATTENTION TOUTES COMMANDES SERONT A PASSER AVANT LE 18 DÉCEMBRE MIDI POUR NOËL ET AVANT LE 23 DÉCEMBRE MIDI POUR LA SAINT SYLVESTRE - Fermé le 01/01/2026 et le 02/01/2026

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

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 ratten au beurre	2,50 €
Pomme dauphine.....	15,50 €/kg
Fondant de champignons	2,50 €
Pomme cuite aux airelles	2,30 €

ATTENTION TOUTES COMMANDES SERONT A PASSER AVANT LE 18 DÉCEMBRE MIDI POUR NOËL ET AVANT LE 23 DÉCEMBRE MIDI POUR LA SAINT SYLVESTRE - Fermé le 01/01/2026 et le 02/01/2026