

APÉRITIF

Pour commencer en beauté !

Toasts tapas plateau de 16 pièces	23.20 €
Mini tartelettes apéritives plateau de 16 pièces	15.20 €
Mini choux d'escargot plateau de 12 pièces	12.15 €
Mini macarons foie gras assortis plateau de 12 pièces	16.20 €
Mini hamburger plateau de 12 pièces	17.95 €
Mini croque-monsieur plateau de 10 pièces	7,95 €
Mini aumônière de crevettes plateau de 16 pièces	10.30 €

ENTRÉES

Pour une dégustation de collection !

● ENTRÉES FROIDES

Foie gras de canard entier au Sauternes	les 100 gr 11,95 €
Saumon fumé tranché main	le kg 49,90 €
Pâté en croûte de saumon	le kg 29,95 €
Terrine de saumon à l'oseille	le kg 27,90 €
Pâté en croûte, Galantine, terrine de foie gras aux girolles...	

● ENTRÉES CHAUDES

Bouchée au ris de veau	la part 5,70 €
Vol au vent à la volaille	la part 2,95 €
Coquille Saint Jacques	la part 5.70 €
Croustade de volaille	la part 2.90 €
Dos de cabillaud, fondue de poireaux, sauce beurre blanc	la part 6.95 €
Tarte fine, boudin blanc et pomme	la part 3.90 €
Tarte fine, Saint-Jacques poireaux	la part 5,95 €
Cassolette de poissons sauce Sancerre	la part 6.95 €
Cassolette de homard et crabe au Montbazillac	la part 6.95 €
Aumônière de Saint-Jacques	la part 3.95 €
Escargot de Bourgogne	les 12 pièces 7,20 €



● CHARCUTERIE FINE

Boudin blanc au porto	le kg 19.00 €
Boudin blanc aux morilles	le kg 23.50 €
Boudin blanc truffé 3%	le kg 35,90 €



DÉGUSTATIONS CHAUDES

Plats et accompagnements festifs

● PLATS CHAUDS

Chapon sauce morilles	la part 8.50 €
Tournedos de canard sauce Rossini	la part 9.95 €
Suprême de pintade sauce Normande	la part 8.50 €
Caille farcie au foie gras	la part 10.95 €
Dos de loup de mer sauce citron échalotes	la part 6.95 €
Pavé de limousine Label Rouge aux 3 poivres	la part 10,50 €
Pavé de veau aux noisettes	la part 10.50 €
Ris de veau aux cèpes	10.20 €
Estouffade d'autruche aux châtaignes	10.20 €

● LÉGUMES D'ACCOMPAGNEMENT

Pomme de terre au sel de guérande	la part 1.80 €
Pomme de terre gratinée	la part 1.60 €
Tatin d'endives	la part 2.50 €
Pommes aux airelles et coulis de fruits rouges	la part 1.80 €
Gratin de choux fleurs et brocolis	la part 0.95 €
Poêlée de pleurottes et marrons	la part 2.60 €
Fondant de vitelotte aux amandes	la part 2.50 €

FROMAGES CHAUDS

Mini camembert frit	la part 2.50 €
Chèvre en croustillant de Kadaif	la part 2.50 €

LES VOLAILLES

Fermières d'exception

● VOLAILLES FERMIÈRES DES LANDES

Dinde fermière Label Rouge
Poularde fermière Label Rouge
Chapon fermier Label Rouge
Mini chapon fermier Label Rouge

● VOLAILLES FERMIÈRES DE BRESSE

Dinde de Bresse
Chapon de Bresse
Poularde de Bresse

LES VIANDES DE COLLECTION

Découvrez l'excellence !

Sélection Remy Montet !

● LE BŒUF LIMOUSIN BLASON PRESTIGE

Filet de bœuf
Cœur de Rumsteak
Cœur de faux filet
Côte à l'os

● L'AGNEAU LABEL ROUGE DU BOURBONNAIS

Gigot avec ou sans os
Carré d'agneau à la française
Côte au filet désossé
Rôti de filet d'agneau maître d'hôtel

● LE VEAU DU LIMOUSIN

Filet mignon
Côte de veau avec ou sans os
Quasi de veau
Rôti Orloff





**NOS HORAIRES ANNUELS
OUVERT**

lundi, mardi, jeudi, vendredi
9h-12h30 / 14h30-19h

Le samedi
9h-12h30 / 14h30-18h

Le dimanche
9h-12h

Fermé le mercredi

**OUVERTURES
EXCEPTIONNELLES**

Mercredi 21 et 28 décembre
de 9h à 12h30 / 14h30 à 19h

Jeudi 24 et 31 décembre
de 8h30 à 16h

Fermeture les dimanches
25 décembre et 1^{er} Janvier

**Afin d'assurer votre commande,
nous vous conseillons de la faire enregistrer
au plus tard le 19 décembre pour Noël
et le 26 décembre pour Nouvel an.**

*Au-delà de cette date,
nous ne pourrons pas vous la garantir.*

**52, rue des Potiers - 62240 DESVRES
Tél. 03 21 87 54 38
contact@fc-saveurs.com
www.fc-saveurs.com**

desvres impression

**BOUCHER
CHARCUTIER
TRAITEUR**



Collection Noël
2016