

CARTE DES FÊTES

Entrées froides

Côté terre

- Foie gras de canard au Macvin du Jura.....8,50€/pers
(chutney de figues, tuiles de pain d'épices)
Terrine de sanglier au Trousseau et noisettes.....4,50€/pers
Terrine foie de volaille et vin jaune.....4,50€/pers
Pâté en croûte de canard au foie gras et figues.....5,00€/pers
(les terrines et pâté en croûte sont accompagnés d'une salade mesclun et pickels de légumes)

Côté mer

- Saumon fumé au bois de hêtre5,70€/pers
Saumon gravlax à la vodka.....5,50€/pers
Terrine de colin, homard et tourteau.....6,50€/pers
Médaille de brochet6,80€/pers
Médaille de truite farcie à la mousseline de homard.....7,00€/pers
(La terrine et les médaillons sont accompagnés d'une macédoine de légumes et crevette.)

Entrées chaudes

- Escargots de Bourgogne (la douzaine).....7,80€/pers
Tourte aux fruits de mer.....6,50€/pers
Tourte ris de veau, foie gras et foie de volaille...6,80€/pers
Coquille Saint Jacques.....6,50€/pers
Gratin de crabe.....6,00€/pers
Cassolete de volaille au foie gras et morilles.....6,50€/pers

Plats chauds

- Poulet de Bresse aux morilles et vin jaune.....12,50€/pers
Chapon aux morilles et foie gras.....9,50€/pers
Filet de poularde au vin jaune et champignons.....9,50€/pers
Ballotine de volaille morilles et vin jaune.....9,00€/pers
Civet de sanglier sauce grand veneur8,50€/pers
Pavé de veau sauce forestière.....9,50€/pers
Pavé de sandre au Savagnin.....8,50€/pers
Pavé de truite aux écrevisses.....9,50€/pers

Accompagnements

- Pommes dauphines.....3,60€/pers
Gratin dauphinois.....3,80€/pers
Pomme de terre mitraille aux châtaigne et girolles.....4,20€/pers
Flan de potimarron et châtaigne.....5,20€/pers
Marrons confits.....4,80€/pers
Risotto à la truffe noir.....5,30€/pers
Poêlée aux pleurotes, asperges et pois gourmands.....4,50€/pers
Méli-Mélo de légumes.....4,50€/pers



Nos plateaux

Plateau pierrade.....7,50€/pers
Plateau fondue.....7,50€/pers
(Bourguignonne, bressanne, Chinoise)
(viande au choix : bœuf, porc, dinde, poulet, canard, veau...)

Plateau raclette
(charcuterie et fromage) 8,50€/pers
Plateau de charcuterie6,50€/pers
(Jambon blanc, jambon cru, rosette, terrine
foie de volaille et vin jaune, pate crôte)

Volailles

SUR COMMANDE

Poulet de Bresse AOC P.A.C (1,6 à 1,8 kg).....27,50€/kg
Poulet de Bresse AOC effilé sous toile (2,8kg).....27,50€/kg
Poulet de Bresse AOC effilé (1,7 à 2,5).....23,50€/kg
Dinde fermière (3 à 3,5 kg).....19,50€/kg
P.A.C = Prêt à cuire

Chapon fermier de Bourgogne P.A.C (3kg).....18,50€/kg
Oie fermière P.A.C (3 à 4kg).....23,50€/kg
Poularde fermière P.A.C (2,2kg)16,50€/kg
Et autres sur commande

Farces de volailles

SUR COMMANDE

Farce de volaille foie gras et figues.....19,50€/kg
Farce de volaille aux marrons.....16,50€/kg
Farce de volaille aux morilles.....19,50€/kg

Gibier

SUR COMMANDE

Chevreuil, cerf, biche, sanglier, autruche,
faisan, lièvre, pigeon...
Prix sur demande

**Dans le souci de bien vous servir,
nous vous demandons de passer vos commandes :**

Pour les 24 et 25 décembre
Avant le 20
décembre

Pour le 31 décembre
Avant le 27 décembre

**Pour les fêtes le magasin sera ouvert
Les lundis 23 et 30 8h à 12h30 et les
mardis 24 et 31 décembre de 9h à 17h30
le 25 décembre et 01 janvier sera fermé**

Toute l'équipe de l'Atelier du Charcutier vous
souhaite de joyeuses fêtes de Noël et vous
présentent leurs meilleurs vœux pour cette
nouvelle année !

L'ATELIER DU CHARCUTIER

Lieu-Dit tramelans

39230 Darbonnay

latelierducharcutier@hotmail.com

03 84 25.96 81