



NOS VIANDES

Le bœuf
Origine France

L'agneau français
Provenance Poitou-Charentes

Le veau de Lait français

Le porc français



LES PLATS CONVIVIAUX

- Pierrade classique 30.50€/kg
boeuf / veau / volaille / magret de canard
- Pierrade tout bœuf 32.90€/kg
- Fondue Bressane 23.50€/kg
- Fondue Chinoise 32.90€/kg
Boeuf uniquement, bouillon offert
- Fondue Bourguignonne 32.90€/kg

Dates limites de commande « Plats conviviaux »
Le Samedi 20 Décembre pour Noël
Et le Samedi 27 Décembre pour le jour de l'an.



Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière. www.mangerbouger.fr - RCS PELLETIER LK - Conception www.activ-communication.com - 11/25
Ne pas jeter sur la voie publique - Photos non contractuelles - Crédits photos : Adobe stock - ACTIV communication - Textes et prix TTC sous réserve d'erreurs typographiques.

Pensez à passer vos commandes avant :
Le Mardi 16 Décembre pour Noël
Et le Samedi 27 Décembre pour le jour de l'an.

Horaires d'ouvertures pour les fêtes

St-Genis-Pouilly - 04 50 42 12 00

Du Mardi 16 au Mardi 23 Décembre
Mercredi 24 Décembre
FERME Jeudi 25 Décembre
Vendredi 26 au Mardi 30 Décembre
Mercredi 31 Décembre

HORAIRES HABITUELS
8h00-13h 14h30-17h00

HORAIRES HABITUELS
8h00-13h 14h30-17h00

Fermé du 1er au 5 Janvier 2026
Réouverture Mardi 6 Janvier 2026



Gex - 04 50 40 83 98

Du Mardi 16 au Mardi 23 Décembre
Mercredi 24 Décembre
FERME Jeudi 25 Décembre
Vendredi 26 au Mardi 30 Décembre
Mercredi 31 Décembre

HORAIRES HABITUELS
8h00-12h30 14h00-16h00

HORAIRES HABITUELS
8h00-15h Non stop

Fermé du 1er au 5 Janvier 2026
Réouverture Mardi 6 Janvier 2026



MENU Festif 2025



Boucherie Charcuterie PELLETIER

CONTACTEZ-NOUS À ST-GENIS-POUILLY
au 04 50 42 12 00

CONTACTEZ-NOUS À GEX
AU 04 50 40 83 98



NOS PRÉPARATIONS PRESTIGE

Entrées froides

- Foie gras de canard « maison » (100% morceaux) 165.00€/kg
- Saumon fumé « Norvège » 88.90€/kg
- Médaillon de saumon « maison » 30.90€/kg

Entrées chaudes

- Coquille de St-Jacques « maison » 9.90€/pièce
- Bouchée aux ris de veau « maison » 9.90€/pièce
- Escargots en coquille 14.00€/la douzaine

Dates limites de commande :

Le Mardi 16 Décembre pour Noël

Et le Samedi 27 Décembre pour le jour de l'an.

NOS SPÉCIALITÉS

- Quenelle de brochet « maison » - Sauce Nantua offerte 29.90€/kg
- Boudin blanc « maison » 18.50€/kg
- Boudin blanc truffé « maison » 29.90€/kg
- Saucisson à cuire truffé « maison » 49.90€/kg
- Saucisson à cuire pistaché « maison » 29.30€/kg

NOTRE SÉLECTION VOLAILLES DE BRESSE AOC

En provenance d'éleveurs de Bresse

- Dinde de Bresse 3.3-4.50kg** 34.00€/kg
- Chapon de Bresse 3.5-4kg* 47.90€/kg
- Poularde de Bresse roulée 2-2.5kg* 37.50€/kg
- Poularde de Bresse non roulée 2-2.5kg * 29.00€/kg
- Poulet de Bresse 2.2-2.8kg* 23.50€/kg
- Pintade chaponnée 1.8kg-2kg* 23.90€/kg



VOLAILLES FERMIERES

- Dinde fermière 3-3.5kg ** 26.90€/kg
- Chapon fermier 3-3.5kg** 25.90€/kg
- Pintade fermière 1.6/1.8kg** 16.90€/kg
- Canard** 16.50€/kg
- Canette** 16.90€/kg
- Pigeon** 14.90€/pièce
- Caille** 6.10€/pièce
- Magret de canard 29.90€/kg
- Foie gras de canard frais suivant cours

* tarifs volaille effilée

** tarifs volaille prête à cuire

Possibilité de farcir vos volailles sur demande

- Farce à volaille 19.90€/kg

RÔTIS DE VOLAILLES

- Rôti de chapon farci lard chataignes 5/6 pers env. 1kg/1,200kg 36.90€/kg
- Rôti de poularde farcie aux morilles env.1,5kg 35.90€/kg
- Rôti de pintade 5/6 pers 27.90€/kg
- Rôti de canette au foie gras 5/6 pers env.1 kg 39.90€/kg
- Rôti de dinde aux marrons env.1,5kg/2 kg 33.90€/kg

CŒUR DE REPAS

- Poulet fermier à la crème et aux morilles 13.50€/pers
- Dinde fermière rôtie aux marrons 13.00€/pers
- Chapon fermier au vin jaune 14.50€/pers

Les plats proposés sont fabriqués par nos soins

Dates limites de commande :

Le Mardi 16 Décembre pour Noël

Et le Samedi 27 Décembre pour le jour de l'an.

NOS ACCOMPAGNEMENTS

- Gratin Dauphinois « maison » 16.90€/kg
- Gratin de cardon Lyonnais à la moelle « maison » 19.90€/kg

VIANDE PRÊTE À CUIRE

- Filet de bœuf en croûte 59.90€/kg
(à partir de 4 pers)



LE PETIT + POUR ACCOMPAGNER

- Sauce morilles « maison » 4.00€/pers
- Sauce périgueux « maison » 4.90€/pers
(foie gras et truffes)

