

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 31.90€/kg
- Fondue Bressane 22.50€/kg
- Fondue Chinoise 32.90€/kg
Boeuf uniquement, bouillon offert
- Fondue Bourguignonne 31.90€/kg

Dates limites de commande :

Le Mardi 17 Décembre pour Noël

Et le Samedi 28 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 - 11/24
Ne pas jeter sur la voie publique - Photos non contractuelles - Crédit photos : Adobe stock - ACTIV communication - Textes et prix TTC sous réserve d'erreurs typographiques.

Pensez à passer vos commandes avant :

Le Mardi 17 Décembre pour Noël

Et le Samedi 28 Décembre pour le jour de l'an

Horaires d'ouvertures pour les fêtes

St-Genis-Pouilly - 04 50 42 12 00

Du Mardi 17 au Samedi 21 Décembre	HORAIRES HABITUELS
Lundi 23 Décembre	8h00-13h00
Mardi 24 Décembre	8h00-13h00 14h30-17h00
FERME Mercredi 25 Décembre	
Jeudi 26 au Samedi 28 Décembre	HORAIRES HABITUELS
Lundi 30 Décembre	8h00-13h00
Mardi 31 Décembre	8h00-13h00 14h30-17h00

Fermé du 1er au 6 Janvier 2025
Réouverture Mardi 7 Janvier 2025

Gex - 04 50 40 83 98

Du Mardi 17 au Samedi 21 Décembre	HORAIRES HABITUELS
Lundi 23 Décembre	8h00-13h00
Mardi 24 Décembre	8h00-12h30 14h00-17h00
FERME Mercredi 25 Décembre	
Jeudi 26 au Samedi 28 Décembre	HORAIRES HABITUELS
Lundi 30 Décembre	8h00-13h00
Mardi 31 Décembre	8h00-12h30 14h00-17h00

Fermé du 1er au 6 Janvier 2025
Réouverture Mardi 7 Janvier 2025

MENU festif

2024



**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 » 87.90€/kg
- Médaillon de saumon « maison » 30.90€/kg

Entrées chaudes

- Coquille de St-Jacques « maison » 9.90€/pièce
- Bouchée aux ris de veau « maison » 8.90€/pièce
- Escargots en coquille 12.00€/la douzaine

Dates limites de commande :

Le Mardi 17 Décembre pour Noël
Et le Samedi 28 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** 33.90€/kg
- Chapon de Bresse 3.5-4kg* 47.50€/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* 22.00€/kg
- Pintade chaponnée 1.8kg-2kg* 25.70€/kg

Volailles fermières

- Dinde fermière 3-3.5kg ** 25.90€/kg
- Chapon fermier 3-3.5kg** 24.90€/kg
- Pintade fermière 1.6/1.8kg** 16.90€/kg
- Canard** 16.00€/kg
- Canette** 16.90€/kg
- Pigeon** 14.90€/pièce
- Caille** 5.90€/pièce
- Magret de canard 27.50€/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 aux cèpes 5/6 pers env. 1kg/1.200kg ... 39.90€/kg
- Rôti de pintade 5/6 pers 27.90€/kg
- Rôti de canette au foie gras 5/6 pers env.1 kg 38.90€/kg

Cœur de Repas

- Poulet fermier à la crème et aux morilles 13.00€/pers
- Dinde fermière rôtie aux marrons 12.50€/pers
- Chapon fermier au vin jaune 13.90€/pers

Les plats proposés sont fabriqués par nos soins

Dates limites de commande :

Le Mardi 17 Décembre pour Noël

Et le Samedi 28 Décembre pour le jour de l'an

Nos accompagnements

- Gratin Dauphinois « maison » 15.90€/kg
- Gratin de cardon Lyonnais à la moelle « maison » 18.30€/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 périgieux « maison » (foie gras et truffes) 4.90€/pers

