## NOS VIANDES

**Le bœuf**
Origine France

**L'agneau français**
Poitou Charentes

**Le veau de Lait**
Origine France

**Le porc**
Origine France

## LES PLATS CONVIVIAUX

| | |
|---|---|
| • Pierrade classique | 31.50€/kg |
| boeuf / veau / volaille / magret de canard | |
| • Pierrade tout boeuf | 35.90€/kg |
| • Fondue Bressane | 25.50€/kg |
| • Fondue Chinoise | 33.90€/kg |
| boeuf uniquement, bouillon offert | |
| • Fondue bourguignonne | 33.90€/kg |

**Dates limites de commande**
**" Plats conviviaux "**
**Le mardi 22 décembre pour Noël**
**Le mardi 29 décembre Jour de l'an**

Pensez à passer vos commandes avant :
**Le jeudi 17 décembre pour Noël**
**Le samedi 26 décembre Jour de l'an**

## ST-GENIS-POUILLY

| | |
|---|---|
| Mardi 15 décembre au | HORAIRES |
| Mercredi 23 décembre | HABITUELS |
| Jeudi 24 décembre | 8h-13h 14h30-16h |
| Vendredi 25 décembre | FERMÉ |
| Samedi 26 décembre au | HORAIRES |
| Mercredi 30 décembre | HABITUELS |
| Jeudi 31 décembre | 8h-13h 14h30-17h |

FERMÉ vendredi 1 janvier au lundi 5 janvier

REOUVERTURE MARDI 5 JANVIER 2027

## GEX

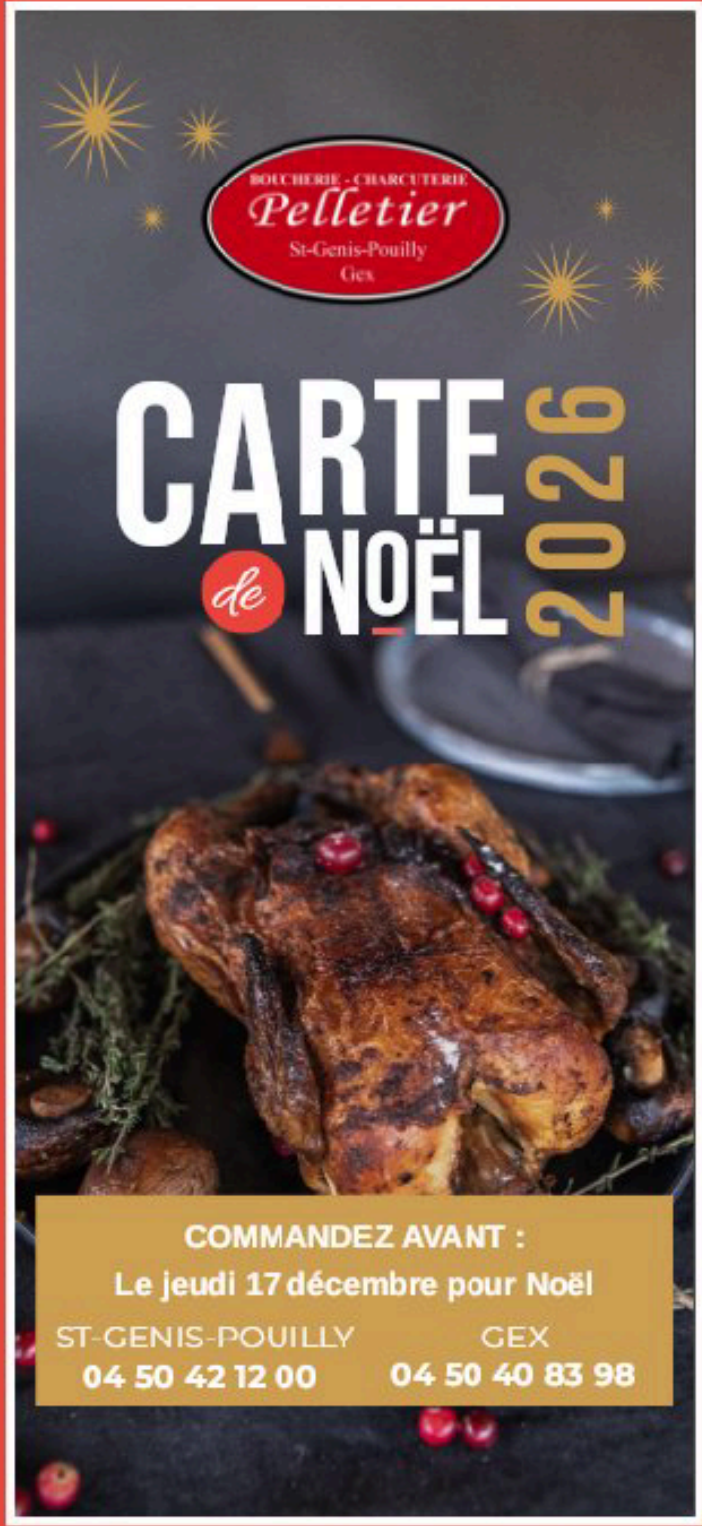
| | |
|---|---|
| Mardi 15 décembre au | HORAIRES |
| Mercredi 23 décembre | HABITUELS |
| Jeudi 24 décembre | 8h-12h30 14h30-16h |
| Vendredi 25 décembre | FERMÉ |
| Samedi 26 décembre au | HORAIRES |
| Mercredi 30 décembre | HABITUELS |
| Jeudi 31 décembre | 8h-15h NON STOP |

FERMÉ vendredi 1 janvier au lundi 5 janvier

REOUVERTURE MARDI 5 JANVIER 2027

BOUCHERIE - CHARCUTERIE
Pelletier
St-Genis-Pouilly
Gex

# CARTE de NOËL 2026



**COMMANDEZ AVANT :**
**Le jeudi 17 décembre pour Noël**

ST-GENIS-POUILLY **04 50 42 12 00**

GEX **04 50 40 83 98**

# NOS PRÉPARATIONS PRESTIGE

## *Entrées froides*

| | |
|---|---|
| • Foie gras de canard "maison" | 165.00€/kg |
| • Saumon fumé "Norvège" | 89.90€/kg |
| • Médaillon de saumon "maison" | 32.90€/kg |

## *Entrées chaudes*

| | |
|---|---|
| • Coquille de St Jacques «maison» | 9.90€/pce |
| • Bouchée Ris de Veau « maison » | 10.50€/pce |
| • Escargots en coquille | 14.00€/la dz |

# NOS SPÉCIALITÉS

| | |
|---|---|
| • Quenelle de brochet «maison» *sauce Nantua offerte* | 31.50€/kg |
| • Boudin blanc «maison» | 19.90€/kg |
| • Boudin blanc truffé «maison» | 29.90€/kg |
| • Saucisson à cuire truffé «maison» | 55.90€/kg |
| • Saucisson à cuire pistaché «maison» | 29.90€/kg |

**Dates limites de commande :**

**Le jeudi 17 décembre pour Noël**
**Le samedi 26 décembre Jour de l'an**

# NOTRE SÉLECTION

## VOLAILLES DE BRESSE AOC

*En provenance d'éleveurs de Bresse*

| | |
|---|---|
| • Dinde de Bresse 3,3-4,50kg** | 35.50€/kg |
| • Chapon de Bresse 3,5-4kg* | 49.90€/kg |
| • Poularde de Bresse roulée 2-2,5kg* | 39.50€/kg |
| • Poularde de Bresse non roulée 2-2,5kg* | 31.50€/kg |
| • Poulet de Bresse 2,2-2,8kg* | 24.90€/kg |
| • Pintade chaponnée 1,8kg-2kg* | 26.50€/kg |

## VOLAILLES FERMIÈRES DE L'AIN

| | |
|---|---|
| • Dinde fermière 3-3,5kg ** | 26.90€/kg |
| • Chapon fermier 3-3,5kg** | 25.90€/kg |
| • Oie fermière** | 35.50€/kg |
| • Pintade fermière 1,6/1,8kg** | 18.50€/kg |
| • Canard** | 16.50€/kg |
| • Canette** | 16.90€/kg |
| • Pigeon** | 40.90€/kg |
| • Caille** | 6.10€/pce |
| • Magret de canard | 32.90€/kg |
| • Foie gras de canard frais | suivant cours |

*Possibilité de farcir vos volailles sur demande*

| | |
|---|---|
| • Farce à volaille | 22.90€/kg |

**tarifs volaille effilée*
***tarifs volaille prête à cuire*

## ROTIS DE VOLAILLES

| | |
|---|---|
| • Rôti de chapon farci lard chataignes 5/6 pers env. 1kg/1.200kg | 39.80€/kg |
| • Rôti de poularde farcie aux morilles env.1.5kg | 37.80€/kg |
| • Rôti de pintade aux Morilles 5/6 pers | 36.90€/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 | 35.90€/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 jeudi 17 décembre pour Noël**
**Le samedi 26 décembre Jour de l'an**

# NOS ACCOMPAGNEMENTS

| | |
|---|---|
| • Gratin Dauphinois «maison» | 17.50€/kg |
| • Gratin de cardon Lyonnais à la moelle «maison» | 20.90€/kg |
| • Pommes Dauphines "maison" | 29.90€/kg |

# VIANDE PRÊTE À CUIRE

| | |
|---|---|
| • Filet de bœuf en croûte (à partir de 4 pers.) | 61.90€/kg |

# LE PETIT + POUR ACCOMPAGNER

| | |
|---|---|
| • Sauce morilles « maison » | 4.50€/pers |
| • Sauce périgueux «maison» (foie gras et truffes) | 5.50€/pers |