

MD

Maison Degletagne

BOUCHERIE - CHARCUTERIE



Joyeuses
Fêtes
de fin d'année !

Toute l'équipe est avec vous pour vous aider à préparer d'agréables fêtes et pour cela nous avons sélectionné le meilleur des produits, pour que **nos menus** soient une **réussite**.

04 74 36 32 87 - rdegletagne@orange.fr

133 rue Docteur Temporal - 01230 SAINT RAMBERT--EN-BUGEY

NOTRE GAMME DE PRODUITS FESTIFS

Noël 2024



NOS CHARCUTERIES

Côte Terre

- Porcelet farci _____ **26.90€ le kg**
Foie gras de canard SO * _____ **129.90€ le Kg**
Pâté en croûte de pintade aux morilles _____ **24.90€ le Kg**

Côte Mer

- Médaille de saumon garni _____ **la pièce 6.50€**
Terrine de ST Jacques garnie _____ **la pièce 5.00€**
Saumon fumé Norvégien _____ **le kg 79.90€**



LES ENTRÉES CHAUDES

Côte Terre

- Cassolette de ris de veau aux pleurotes _____ **la pièce 7.50€**
Feuilleté de caille aux raisins _____ **la pièce 5.00€**
Tourte aux escargots et épinards _____ **la pièce 5.00€**

Côte Mer

- Coquille St Jacques à la Normande _____ **la pièce 7.00€**
Cassolette d'écrevisses sauce Nantua _____ **la pièce 7.00€**
Bouchée de poissons aux fruits de mer _____ **la pièce 4.00€**





LES PLATS CHAUDS

- Jambon braisé sauce madère ou cèpes _____ **la part : 4.00€**
Civet de cerf sauce grand veneur _____ **la part 6.00€**
Dinde rôtie au jus _____ **la part 6.00€**
Blanquette de poisson (loup, saumon..) _____ **la part 7.00€**



LES ACCOMPAGNEMENTS

- Gratin de pommes de terre _____ **la part 3.00€**
Gratin des chartreux _____ **la part 4.00€**
Flan de pleurotes _____ **la pièce 3.00€**
Flan de légumes (carottes / courgettes) _____ **la pièce 2.50€**
Gaufrette de pomme de terre _____ **les 2 1.00€**



LES INCONTOURNABLES

Escargots de bourgogne Pur beurre TG _____	la douzaine 12.90€
Boudin blanc au porto _____	le Kg 17.00€
Boudin blanc aux morilles _____	le Kg 19.90 €
Quenelle nature pur beurre (135g) _____	la pièce 1.20€
Quenelle aux morilles (80g) _____	la pièce 0.90€
Feuilleté aux morilles (pour 4) _____	la pièce 14.00€
Tourte de veau aux girolles (pour 4) _____	la pièce 14.00€



NOS VIANDES

Fondue bourguignonne (1kg pour 4) _____	24.90€
Pierrade 4 viandes au choix (1kg pour 4) _____	22.90€
Rosbif bardé extra _____	22.90€ Le kg
Epaule de veau roulée au jambon _____	19.60€ le Kg
Filet mignon farci en papillote _____	19.90€ le kg





NOS VOLAILLES SÉLECTIONNÉES

Dinde fermière LR**	22.90€ Le kg
Dinde standard	12.00€ Le kg
Chapon fermier LR** prêt a cuire	19.90€ Le Kg
Poularde fermière LR** (prête à cuire)	22.90€ Le Kg
Poulet de Bresse (AOC)	24.90€ le kg
Pintade fermière	14.90€ Le kg
Poulet fermier de l'Ain	13.90€ Le kg
Canette	14.90€ Le Kg
Caille	6.00€ la pièce



Nos idées de Menu

MENU

10 € /pers.

Pâté en croûte de pintade
Jambon braisé sauce madère

Gratin de pomme de terre



MENU

13,50 € /pers.

Bouchée de poisson aux fruits de mer
Civet de cerf sauce grand veneur
Gaufrette de pomme de terre
Flan de légumes



MENU

19,50 € /pers.

Médailлон de saumon garni
Dinde rôtie
Gratin des chartreux
Flan de pleurotes





DATES BUTOIRS DES COMMANDES

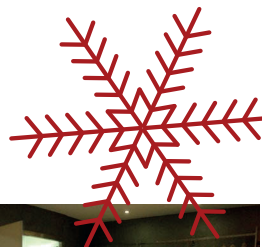



- Noël jusqu'au **samedi 21 à midi** •
- Jour de l'an **samedi 28 jusqu'à midi** •



Reserver

04 74 36 32 87 - rdegletagne@orange.fr





Toute l'équipe de la maison DEGLETAGNE
vous souhaite de très bonne

Fête de fin d'Année

et vous présente ses *Meilleurs Vœux*
pour *2025*

Horaires d'ouvertures

Lundi / Mercredi FERMÉ

Mardi / Jeudi / Vendredi : 8h-12h30 et 14h30-19h

Samedi : 8h-12h30 et 14h30-18h

Dimanche : 8h-12h

MD

Maison Degletagne

BOUCHERIE - CHARCUTERIE

