

LES REMPARTS

PASSEZ COMMANDE

Pour Noël : avant le 17/12/2025

Pour le Nouvel An : avant le 23/12/2025

Dans la limite des stocks disponibles

HORAIRES D'OUVERTURE EXCEPTIONNELS

Mercredi 24 décembre : 8h-12h30

FERMÉ

Jeudi 25 décembre
vendredi 26 décembre

Mercredi 31 décembre : 8h-12h30

FERMÉ

Du jeudi 1^{er} janvier au
mardi 6 janvier 2026 inclus

RÉOUVERTURE :
Mercredi 7 janvier 2026

*Foyeux
Noël*

Tél : 04 42 80 99 29

24, place Neuve - Saint-Mitre-Les-Remparts

BOUCHERIE LES REMPARTS - BOUCHERIE LES REMPARTS - BOUCHERIE LES REMPARTS - BOUCHERIE LES REMPARTS

PRÉLUDES & ENTRÉES

- Saumon de Noël de Norvège fumé à la ficelle en tranches (≈100g) 8,90€/pièce
- Foie gras mi cuit de canard en tranches (≈50g) 6,50€/pièce
- Foie gras mi cuit de canard entier (≈500g-10/12 tranches) 65€/pièce

FEUILLETÉS & ENTRÉES CHAUDES

- Coquilles St-Jacques à la Normande (≈190g) 7,95€/pièce
- Surprise au bloc de foie gras et pommes compotées (≈110g) 7,95€/pièce
- Feuilleté de volaille aux cèpes, sauce bloc de foie gras de canard (≈110g) 4,20€/pièce
- Escargots de Bourgogne (la douzaine) 11,28€/pièce

COEUR DE REPAS

- Civet de sanglier aux pleurottes (≈300g) 38,95€/kg
- Sauté de daim à l'Armagnac (≈300g) 32,95€/kg
- Volaille de Noël farcie (coquelet semi desossé farci - 2/3 pers) 32,95€/pièce

ACCOMPAGNEMENTS

- Gratin dauphinois truffé 26,95€/kg
- Polenta truffée (≈180g/pers) 23,95€/kg
- Polenta nature (≈180g/pers) 19,95€/kg
- Pommes dauphines (≈100g/pers) 28,95€/kg

METS À PARTAGER

Pâté en croûte charcutier
Pâté en croûte de foie gras
Foie gras de canard mi-cuit
Saumon fumé
Boudin blanc truffé (3%)
Boudin blanc aux morilles (3%)
Jambon cru ibérique

VOLAILLES

Chapon	Dinde
Mini chapon	Caille
Cuisse de chapon	Pintade chaponnée
Volailles de Bresse	Pintade

Toutes nos volailles peuvent être farcies

VIANDES

Fondue
Pierrade
Rosbeef
Rosbeef dans le filet
Pavé de filet de boeuf

GIBIERS

Chevreuil
Biche
Sanglier

PRODUITS D'EXCEPTION

Truffles fraîches (sur commande)
Caviar d'Acquitaine IGP (20g, 50g, 100g)

EPICERIE FINE

Confit d'oignons (135g)
Confit de figues (140g)

NOM :

TÉL :

DATE DE RETRAIT :

HEURE :

N°CDE :