

Les marchés

Vertus le Mardi
15, 22, 29 décembre

Fère Champenoise le Mercredi
16, 23 décembre

Avize le Vendredi
11, 18 décembre

Épernay le Samedi
12, 19 décembre

Épernay le Mercredi
23, 30 décembre

Ouvert tous les jours de 9h00 à 17h00
Fermée le 24 décembre à partir 12h00
et les 25 et 31 décembre.

NELLY VATEL
AUBERGE SAINT-FERGEUX

51130 GIONGES
Tél.: 03.26.57.90.60
Fax : 03.26.57.77.22

auberge-saint-fergeux@wanadoo.fr
www.auberge-saint-fergeux.fr

Bonne fêtes
de fin d'année !



LA BOUTIQUE DE BÉA

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER



Nos Foie Gras de canard
entier Cuit en Conserve

300 gr = 5/6 pers = 40 €
180 gr = 4/5 pers = 24 €
120 gr = 3/4 pers = 16 €



Plats
cuisinés
pour Noël

Tarifs 2020



LA BOUTIQUE DE BÉA

Nos Foies Gras de canard Entier

Mi - cuit

En tranche (40 gr)	6,00 € / Pce
150 gr (2 à 3 pers)	20,00 €
250 gr (5 à 6 pers)	34,00 €
400 gr (8 à 10 pers)	53,00 €
550 gr (12 pers)	72,00 €



Cru

À Poêler	60,00 € / kg
Éveiné (pour faire votre terrine)	64,00 € / kg
Non éveiné	60,00 € / kg



Nelly VATEL - Auberge Saint-Fergeux
LA BOUTIQUE DE BÉA

A réchauffer

Nêms de poulet /3	3,30 €
Nuggets de poulet / 6	3,30 €
Boulette de canard /3	4,20 €
Mini boulette de canard au comté /6	3,30 €

Entrées Froides

Magret de canard fumé tranché (100 gr)	4,00 € / Pce
Magret de canard fumé tranché (250 gr)	10,50 € / Pce
Gésiers de volailles (300 gr)	6,00 € / Pce
Saucisson de canard à l'ail	20,40 € / kg
Terrine de canard au foie gras (2 tranches)	3,50 € / Pce
Pressé de canard au foie gras (2 tranches)	4,50 € / Pce
Pâté en croûte au foie gras (1 pers)	3,60 € / Pce
Pâté en croûte au foie gras (3/4 pers)	10,50 € / Pce

Entrées Chaudes

Cassolette de Saint Jacques	8,50 € / Pce
Sur julienne de légumes	

Nos Farcis à cuire

Rôti de dinde au comté (3 pers)	18,00 € / kg
Rôti de canard à l'abricot (3 pers)	13,30 € / Pce
Rôti de pintade aux pruneaux (3 pers)	14,00 € / kg
Cuisse de canard farci noix noisette (1 pers)	4,20 € / Pce
Paupiette de canard au foie gras (1 pers)	4,50 € / Pce
Crêpinette de dinde par 4	6,40 € / Pce
Blanc de poulet façon orloff (2 pers)	6,20 € / Pce
Chapon farci aux morilles (5/6pers)	30,00 € / kg

Volailles prêtes à cuire

Possibilité de découper les volailles sur demande

Dinde	12,50 € / kg
Oie	14,50 € / kg
Chapon	14,50 € / kg
Poularde (quantité limitée)	10,50 € / kg
Poulet	8,50 € / kg
Coq	11,50 € / kg
Pintade	8,50 € / kg

Canard

Magret	18,80 € / kg
Cuisses	10,80 € / kg
Aiguillettes	22,90 € / kg

Plats cuisinés

Dinde aux champignons de Paris	8,00 € / pers
Oie aux pommes et au cidre	9,00 € / pers
Chapon aux morilles	9,50 € / pers
Paupiettes de canard au foie gras	9,50 € / pers
Confit de canard	5,00 € / pers
Lasagne au magret de canard	10,00 € / barquette
Parmentier au confit de canard	9,75 € / barquette
Suprême de pintade aux morilles	8,50 € / pers
Boudin blanc au foie gras	28,00 € / kg

Légumes

Gratin dauphinois	1,50 € / pers
Pomme (Royal Gala) au four	1,50 € / pers
Gratin d'endives	1,50 € / pers

Nos Marinades poulet 5,50€ ou canard 7,00 €

Les parfums

morilles, citron poivre vert, miel abricot, curry, échalotes, girolles, thâï, fines herbes, cèpes, dijonnaise (moutarde), bigarade (orange), calabraise, thym citron, 3 poivres, pastrami (fumé).

Sachet de 300 Gr (env. 2 pers)

Idéal plancha, pierrade ou à la poêle