C'est le temps de partager !

Plats cuisinés pour Noël

Tarifs 2022

LA BOUTIQUE DE BÉA

Nos Foies Gras de canard Entier

Mi - cuit

En tranche (40 gr)	6,50 € / Pce
150 gr (2 à 3 pers)	21,50 €
250 gr (5 à 6 pers)	35,50 €
400 gr (8 à 10 pers)	54,50 €
550 gr (12 pers)	73,50 €

Nelly VATEL - Auberge Saint-Fergeux
LA BOUTIQUE DE BÉA

A réchauffer

Nems de poulet /6	7,80 €
Nuggets de poulet / 8	5,20 €
Boulette de canard / 3	4,50 €
Mini boulette de canard au comté /6	3,90 €

Entrées Froides

Magret de canard fumé tranché (100 gr)	5,00 € / Pce
Magret de canard fumé tranché (250 gr)	12,00 € / Pce
Gésiers de volailles (300 gr)	7,00 € / Pce
Saucisson de canard à l'ail	23,25 € / kg
Terrine de canard au foie gras (2 tranches)	6,00 € / Pce
Pressé de canard au foie gras (2 tranches)	6,00 € / Pce
Pâté en croûte au foie gras (1 pers)	3,60 € / Pce
Pâté en croûte au foie gras (Apéro)	12,00 € / Pce

Nos Farcis à cuire

Rôti de dinde au comté (3 pers)	18,00 € / kg
Rôti de canard à l'abricot (3 pers)	13,80 € / Pce
Rôti de pintade aux pruneaux (3 pers)	15,00 € / kg
Cuisse de canard farci noix noisette (1 pers)	4,50 € / Pce
Paupiette de canard au foie gras (1 pers)	6,00 € / Pce
Crépinette de dinde par 4	6,40 € / Pce
Blanc de poulet façon orloff (2 pers)	6,30 € / Pce
Rôti de chapon farci aux morilles (5/6pers)	36,00 € / kg

Canard

Magret	21,50 € / kg
Cuisses	12,25 € / kg
Aiguillettes	25,00 € / kg

Possibilité de découper les volailles sur demande

Volailles prêtes à cuire

Dinde	13,50 € / kg
Oie	15,50 € / kg
Chapon	15,50 € / kg
Poularde (quantité limitée)	11,00 € / kg
Poulet	10,00 € / kg
Coq	12,50 € / kg
Pintade	10,00 € / kg

Plats cuisinés

	± 4 pers ½ Volaille	± 8 pers ½ Volaille	Unité
Dinde aux champignons de Paris	36 €	72 €	
Oie aux pommes et au cidre	40 €	80 €	
Chapon aux morilles	48 €	84 €	
Paupiettes de canard au foie gras			10 €/pers
Confit de canard			6 € /pers
Lasagne au magret de canard			12 €/2 pers
Parmentier au confit de volailles			10 €/2 pers
Suprême de pintade aux morilles			9 €/pers

Légumes

Gratin dauphinois	2,00 € / pers
Pomme (Royal Gala) au four	2,00 € / pers
Flan de Potiron	2,00 € / pers

Nos Marinades

poulet 6,50€

Les parfums

Morilles, Cèpes, Girolles, Wok ananas, Curry, Citronnelle, Thai, Herbes fines, Romarin, Thym citron, Miel abricot, Mangue, Échalotes, Buffalo, Andalouse, Tandori, 3 poivres, Dijonnaise, Pastrami, Espelette, Tomates, Calabraise, Barbecue, Ail ours, Maitre hôtel, Colombo, Tex mex

Sachet de 300 Gr (env. 2 pers)

Idéal plancha, pierrade ou à la poêle

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

Les marchés

Vertus le Mardi
13, 20, 27 décembre

Fère Champenoise le Mercredi
21 décembre

Avize le Vendredi
16 décembre

Épernay le Samedi
17, 24, 31 décembre

LA BOUTIQUE DE BÉA

MENU DE LA FERME Spécial Noël

(UNIQUEMENT SUR COMMANDE)

Entrée

(A Réchauffer 20 min à 140°)

Boudin Blanc de Canard au Foie Gras
Et ses Pommes en cassolette
Sauce ratafia

Plat

(A Réchauffer environ 15 minutes à 180°C)

Cuisse de Pintade aux morilles
Et son gratin dauphinois

25 € / pers