

BON DE COMMANDE ANNEE 2024



Nom du Client :

Adresse :

SARL NELLY VATEL

La Boutique de Béa

24 rue de la Crolière - Gionges

51130 BLANCS

COTEAUX

03 26 57 90 60

auberge-saint-fergeux@wanadoo.fr

N° Tel :

Enlèvement à
Gionges LE :

Prêt à Consommer :

Pâté en Croûte au Foie Gras 1 pers = 4 €

Pâté en Croûte au Foie Gras ¾ pers = 11 €

Pâté en Croûte au Foie Gras Apéro = 13 €

Boulettes de Canard / 3 = 4,95 €

Nem's de poulet / 6 = 9 €

Nugget's de poulet / 8 = 6 €

Aiguillette de Poulet pané 1,10 € pièce

Samoussa de Poulet 5€ les 6

Confit de Canard SV / 2 = 12,00 €

Magret de canard fumée tranché 250 GR = 13,20 €

Gésiers de volailles cuit / 300 GR = 7,50 €/ PCE

Saucisson de canard à l'ail = 25,50 €/kg

Pressée de Canard 2 tranches = 6,50 € (env. 120 gr)

Terrine de Canard au Foie Gras 6,50 les 2 tranches



Prêt à cuire :

Cordon bleu de Dinde = 16,50 € / KG

Pavé saint Antoine = 4,20 € PCE

Carré Savoyard = 4,20 € PCE

Nos farcis :	
	<p>Rôti de Dinde au comté (2/3 pers) = 13,50 € / PCE (env.600g) Temps de cuisson : 45 minutes en cocotte</p>
	<p>Rôti de Canard à l'abricot (2/3 pers) = 14,50 € PCE (env.600g) Temps de cuisson : 45 minutes en cocotte</p>
	<p>Rôti de Pintade aux pruneaux (3/4 pers) = 20,00 € / KG Temps de cuisson : 45 minutes en cocotte</p>
	<p>Rôti de Canard à l'orange (2/3 pers) = 14,50 € PCE (env.600g) Temps de cuisson : 45 minutes en cocotte</p>
	<p>Crêpinette de Dinde = 1,80 € PCE Temps de cuisson : 20 minutes en cocottes</p>
	<p>Blanc de poulet façon. Orloff (1/2 pers)= 7 € PCE Temps de cuisson : 15 minutes au four</p>
	<p>Rôti de poulet aux morilles (4 pers) = 22,00 € kg Temps de cuisson : 1 heures en cocotte</p>
	<p>Rôti de pintade aux pommes (3/4 pers) = 20,00 € kg Temps de cuisson : 1 heures en cocotte</p>
	<p>Rôti de poulet au brie (4 pers) = 20,00 € kg Temps de cuisson : 1 heures en cocotte</p>

Nos produits crus :

Canard

Magrets de Canard / 2 = 24 €/KG

Cuisses de Canard / 2 = 13,50 €/KG

Aiguillettes de Canard / 6 = 27,50 €/KG

Poulet

Poulet prêt à cuire = 12 €/KG

Cuisse de poulet / 2 = 13,50 €/KG

Blanc de poulet / 2 = 17,60 €/KG

Pintade

Pintade prête à cuire = 12 € /KG

Cuisse de pintade / 2 = 16,50 € /KG

Suprême de pintade / 2 = 21 € /KG

Dinde

Cuisse de dinde / 1 = 11,00 € /KG

Filet de dinde / 2 = 16,50 € /KG

Rôti de dinde = 14,75 € / KG

Nos Marinades

Poulet = 7,50 € / 300 gr = 2 pers

Canard = 10,00 € / 300 gr = 2 pers

Morilles	Citron poivre vert	Miel Abricot	Curry
Échalotes	Girolles	Thaï	Fines herbes
Cèpes	Dijonnaise	Bigarade (orange)	Calabraise
Thym Citron	3 poivres	Espelette	Far west
Pastrami (fumé)	Tandori (cumin)	Colombo	Orange
Romarin	Ail des ours	Tomates Basilic	Mangue
Tex Mex	Citronnelle		

Nos Saucisses

VERSION POULET	VERSION CANARD
- Nature = 14 € / kg	- Nature = 16,50 € / kg
- Chèvre miel = 14,50 € / kg	- Brie Moutarde = 17,60 € / kg
- Poireaux Comté = 14,50 € / kg	- Créole = 17,60 € / kg
- Curry = 14,50 € / kg	
- Tomate = 14,50 € / kg	
- Herbes = 14,50 € / kg	
- Poivre Citron = 14,50 € / kg	
- Mojito = 14,50 € / kg	
- Poivre citron = 14,50 € / kg	
- Shanghai = 14,50 € / kg	
- Merguez = 14,50 € / kg	

Colis Barbecue

COLIS BBQ 2024



LE CLASSIQUE

- 4 saucisses de Canard Nature
- 4 Merguez de Canard
- 4 saucisses de Poulet Nature
- 4 saucisses de Poulet Herbes
- 4 boudins blanc Canard au comté

20 €

COLIS BBQ 2024

- 4 saucisses de Poulet Curry
- 4 saucisses de Poulet Mojito
- 4 saucisses de Poulet Poivre Citron
- 4 saucisses de Poulet Shanghai
- 4 saucisses de Canard Créole
- 1 paquets de magret Canard mariné thaï 300gr



L'EXOTIQUE

30 €

COLIS BBQ 2024



LE MATUSALEM

- 4 saucisses de Canard Nature
- 4 saucisses de Poulet Nature
- 4 saucisses de Poulet Curry
- 4 saucisses de Poulet Tomate
- 4 saucisses de Poulet Herbes
- 4 saucisses de Volailles Emmental
- 4 aiguillettes de Canard
- 4 boudins blanc Canard au comté
- 1 paquet de Poulet mariné 300 gr
- 1 paquet de Canard mariné 300 gr

50 €

UNIQUEMENT SUR COMMANDE

03.26.57.90.60 www.auberge-saint-fergeux.fr