

# Noël

2024

\* à  
conserver  
au frais



## Les foies gras mi-cuits sur commande\*

40 gr /Pce	<b>À la tranche</b>	7 € / Pce
150 gr	<b>2 à 3 personnes</b>	23,50 €
250 gr	<b>5 à 6 personnes</b>	39,00 €
400 gr	<b>8 à 10 personnes</b>	60,00 €
550 gr	<b>12 personnes</b>	80,00 €

## Les foies gras crus sur commande\*

<b>Éveiné</b>	77 € / kg
<b>Non éveiné</b>	75 € / kg

## Les foies gras cuits en conserve



<b>70 gr</b>	11,00 €
<b>120 gr</b>	17,60 €
<b>180 gr</b>	26,40 €
<b>300 gr</b>	44,00 €
<b>120 gr Parfumés</b>	19 – 21,00 €

## Nos entrées froides

Magret de canard fumé tranché (250 gr)	13,20 € / Pce
Gésiers de volailles (300 gr)	7,50 € / Pce
Saucisson de canard à l'ail	25,50 € / kg
Terrine de canard au foie gras (2 tranches)	6,50 € / Pce
Pressé de canard au foie gras (2 tranches)	6,50 € / Pce
Pâté en croûte au foie gras (Apéro)	13,00 € / Pce

## Les farcis à cuire spécial Noël

Rôti Oie aux pommes (5/6 pers)	36 € / kg
Rôti Chapon aux morilles (5/6 pers)	40 € / kg
Rôti Chapon au pain épice (5/6 pers)	36 € / kg
Rôti de pintade aux pruneaux (3 pers)	20 € / kg

Les autres rôtis que nous faisons toutes l'année  
sont toujours disponibles en plus de ceux de Noël

## Le canard

Magret	24 € / kg
Cuisses	13,50 € / kg
Aiguillettes	27,50 € / kg

## Les volailles prêtes à cuire

(possibilité de découper sur demande)

Dinde	15,00 € / kg
Oie	17,00 € / kg
Chapon	17,00 € / kg
Poularde (Qté limitée)	12,00 € / kg
-----	
Poulet	12,00 € / kg
Coq	14,00 € / kg
Pintade	12,00 € / kg

Volailles  
de Noël

Toute  
l'année

# Noël

## 2024

### Nos plats cuisinés

	± 4 pers. 1/2 volaille	± 8 pers. 1 volaille	Unité
Dinde aux champignons de Paris	40 €	80 €	
Oie aux pommes et au cidre	45 €	90 €	
Chapon aux morilles	55 €	110 €	
Confit de canard			6 € / pers.
Lasagne au magret de canard			13 € / 2 pers.
Parmentier au confit de canard			13 € / 2 pers.
Suprême de pintade aux morilles			10 € / pers.

### Les légumes

Gratin dauphinois	2 € / pers.
Flan de butternut	2 € / pers.



### menu de Noël

**Foie gras de canard et ses fruits  
moelleux** (abricot, figues et pruneaux)

**Roti de chapon, pain d'épices et sa sauce  
aux saveurs de Noël**

(à réchauffer 15 min à 180°C)

**accompagné de son flan de butternut**

25 € / pers



### Informations logistiques pour la boutique et les marchés

Horaire de la boutique si non spécifié :  
LUN au VEN de 7h à 17h  
SAM et DIM de 9h à 17h

#### Décembre 2024

L	m	m	J	V	S	D
9	10 🛒 V	11 🛒 FC	12	13	14 🛒 E	15
16	17 🛒 V	18 🛒 FC	19	20	21 🛒 E	22
23	24 7-16h 🛒 V 🛒 E*	25 fermé	26 fermé	27 8-17h	28 8-17h 🛒 E	29 fermé
30 8-12h	31 9-12h 🛒 V					

#### Janvier 2025

L	m	m	J	V	S	D
		1	2	3	4	5
6	7	8	9	10	11	12
13	14	15	16	17	18	19
20	21 🛒 V	22 🛒 FC	23	24	25 🛒 E	26
27 🛒	28 🛒 V	29	30	31		

Marché ■ Fermé ■ Ouvert

FC = Fère Champenoise

E = Épernay

V = Vertus

E\* = Distribution  
des commandes  
uniquement

Nelly Vatel

Auberge Saint-Fergeux  
Gionges

Tél.: 03.26.57.90.60 | auberge-saint-fergeux@wanadoo.fr

