Noël 2026

*À conserver au frais



Nouveauté

Les foies gras mi-cuits sur commande*

40 gr /Pce	**À la tranche**	7,50 € / Pce
200 gr	**2 à 3 personnes**	31,00 €
250 gr	**5 à 6 personnes**	39,00 €
400 gr	**8 à 10 personnes**	60,00 €
550 gr	**12 personnes**	80,00 €

Les foies gras crus sur commande*

Éveiné	77 € / kg
Non éveiné	75 € / kg

Les foies gras cuits en conserve



70 gr	11,00 €
120 gr	17,60 €
180 gr	26,40 €
300 gr	44,00 €
120 gr Parfumés	19 – 23,00 €

Nos entrées froides

Bouchée à la reine avec boudin blanc de canard et foie gras	6,50 € / Pce
Magret de canard fumé tranché (250 gr)	14,00 € / Pce
Gésiers de volailles (300 gr)	8,50 € / Pce
Saucisson de canard à l'ail	26,50 € / kg
Terrine de canard au foie gras (2 tranches)	7,00 € / Pce
Pressé de canard au foie gras (2 tranches)	7,00 € / Pce
Pâté en croûte au foie gras (Apéro)	13,50 € / Pce

Les farcis à cuire spécial Noël

Rôti Oie aux pommes (5/6 pers)	37 € / kg
Rôti Chapon aux morilles (5/6 pers)	41 € / kg
Rôti Chapon au pain épice (5/6 pers)	37 € / kg
Rôti de pintade aux pruneaux (3 pers)	21 € / kg

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

Le canard

Magret	25 € / kg
Cuisses	14,50 € / kg
Aiguillettes	28,50 € / kg

Les volailles prêtes à cuire

(possibilité de découper sur demande)

Volailles de Noël

Nouveauté

Dinde	16,50 € / kg
Oie	17,50 € / kg
Chapon	18,50 € / kg
Poularde (Qté limitée)	12,50 € / kg
Cane de Barbarie	13,00 € / kg

Toute l'année

Poulet	13,00 € / kg
Coq	15,00 € / kg
Pintade	13,00 € / kg

Noël 2026

Nos plats cuisinés

	± 4 pers. 1/2 volaille	± 8 pers. 1 volaille	Unité
Dinde aux champignons de Paris	42 €	84 €	
Oie aux pommes et au cidre	50 €	100 €	
Chapon aux morilles	57 €	114 €	
Confit de canard			6,5 € / pers.
Lasagne au magret de canard			13,5 € / 2 pers.
Parmentier au confit de canard			13,5 € / 2 pers.
Suprême de pintade aux morilles			12 € / pers.

Les légumes

Gratin dauphinois	2,5 € / pers.
Flan de butternut	2,5 € / pers.



menu de Noël

Foie gras de canard mi-cuit
aux cerises amaréna
avec chiffonnade de magret fumé

--

Cuisse de canard sauce orange,
miel et épices de Noël
avec son gratin dauphinois, sa carotte
et son endive rôties

28 € / pers

casiers ouverts

24/24 & 7/7

tous les jours de décembre et janvier

Informations logistiques pour la boutique et les marchés

Horaire de la boutique si non spécifié :
LUN au SAM de 8h à 17h
DIM de 8h à 16h

Décembre 2026

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

Janvier 2027

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

Marché ■ Fermé ■ Ouvert

C = Châlons-en-Champagne
E = Épernay
S = Sézanne
V = Vertus

E* = 8-10h Distribution des commandes uniquement

Nelly Vatel

Auberge Saint-Fergeux
Gionges

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