

MENU 26€

4 Petits Fours Chauds

Boudin Blanc

ou

Croustade aux fruits de mer

Chapon farci sauce aux cèpes

ou

Pavé de saumon sauce homardine

Assiette de 2 fromages
et sa salade verte



MENU 34€

5 Petits Fours Chauds

Assiette de foie gras de canard nature
avec son chausson pomme-oignon

ou

Coquille St-Jacques

Pavé de cerf sauce grand veneur

ou

Blanquette de lotte
sauce beurre blanc

Assiette de 2 fromages
et sa salade verte



Aux Saveurs d'Auneau

VOTRE ARTISAN BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR

25 Places du Marché 28700 Auneau - 02 37 31 70 91



MENU DE FÊTES



Nos préparations sont présentées dans des plats éphémères. Paiement 50% d'arrhes lors de la réservation, le solde le jour de la récupération de la commande.

*Date limite pour commander : Samedi 13 décembre 2025
Le magasin sera fermé le 25 décembre 2025.*



NOËL

Mercredi 24 décembre :
ouverture sans interruption
de 7h00 à 14h00

Jeudi 25 décembre :
magasin fermé

NOUVEL AN

Mercredi 31 décembre :
ouverture sans interruption
de 7h00 à 14h00

Jeudi 01 janvier 2026 :
magasin fermé



Réouvertures le vendredi 02 janvier 2026

Bonnes fêtes de fin d'année et... Joyeux Noël !

AMUSE-BOUCHES

★ PETITS FOURS CHAUDS : 6,40€/ 5 pièces

Bouchée de ris de veau, bouchée d'escargot, quiche, bouchée de fruits de mer, pizza, feuilleté de boudin blanc aux pommes.

★ CANAPÉS FROIDS : 6,95€/ 5 pièces

Rosette à l'ancienne, saumon fumé, foie gras, jambon sec, fromage frais aux herbes, magret de canard.

★ PAIN SURPRISE (mini 8 pers.) : 6,90€/ 5 pièces

Rillettes d'oie, saumon fumé, foie gras, jambon de parme, rosette à l'ancienne, fromage frais aux herbes.

★ VERRINES

Perle marinée, cocktail crevettes et tartare de tomate 2,20 €/p

Foie gras aux 2 confitures et sa chantilly 2,70 €/p

Betterave rouge St-Moret 2,20 €/p

Tartare de tomate et mimosa basilic 2,20 €/p

NOS ENTRÉES

CÔTÉ FROID

● Assiette de Foie Gras de Canard au Porto avec chausson pomme/oignon 11€

● Gourmandise de l'océan (saumon fumé, terrine de St Jacques et crevettes, perles de la mer) 11€

● Assiette Périgourdine (gésiers, foie gras nature, magret fumé, salade, croûtons) 12€

● Demi-langouste tarif suivant cours

● Suprême de canard et son cœur de foie gras 4€/100g

● Pâté croûte de sanglier, foie gras et pomme confite 4€/100g

● Saumon fumé pré-tranché 78€/kg

● Terrine de St-Jacques et crevettes 5,70€/100g

CÔTÉ CHAUD

● Bouchée ris de veau 5,90€

● Feuilletine aux fruits de mer 5,90€

● Coquille St-Jacques à la dieppoise .. 7,60€

● Cassolette de ris de veau aux lardons et délice forestier 11,50€

● Boudin blanc porto 25,90 €/kg

● Boudin blanc aux giroles ... 28,90 €/kg

NOS PLATS CUISINÉS

★ Blanquette de lotte sauce beurre blanc 12,90€

★ Pavé de saumon sauce homardine 9,50€

★ Ballotin de doré austral et St-Jacques, sauce champenoise 10,80€

★ Magret de canard sauce aux aïelles 12,80€

★ Pavé de cerf sauce grand veneur 15,70€

★ Chapon farci sauce aux cèpes 11,90€

★ Jambon à l'os sauce Porto 8,20€

★ Filet de bœuf en croûte sauce foie gras 18€ la part (min 8 pers.)

★ Jambon en croûte sauce porto 13€ la part (min 8 pers.)

(Garniture au choix comprise dans le tarif)

GARNITURES :

Gratin dauphinois, galette de pomme de terre, pomme dauphine, timbale de riz parfumé aux crevettes, duo de tomate provençale et fagot d'haricots verts, garniture des bois (châtaignes et mélange forestier à la persillade), épinards à la crème.

Sauf indication contraire, tous les tarifs sont donnés à l'unité.

PROPOSITIONS DU BOUCHER

★ Chapon ou Dinde fermier(e) (env. 4 kgs)*

★ Chapon ou Dinde farci semi-désossé(e) (env. 2,5 kgs)*

★ Chapon ou Dinde farci(e) (env. 4,5 kgs)*

★ Poularde fermière*

★ Pintade chaponnée*

★ Caille farcie*

★ Filet de Bœuf*

Choix de nos farces Fabrication Maison :

Marmors, Forestière, Nature.

* les prix peuvent varier en fonction des cours.