

Préparations spéciales fêtes à cuire

	Le kg
• Rôti de veau de lait farci foie gras et champignons.....	29,90 €
• Canette farcie orange et raisin sec, farce fine veau et porc.....3/4p.	29,90 €
• Rôti de pintade farcie, farce fine amande et boudin blanc.....3/4p.	29,90 €
• Paupiette de Dinde de Noël farcie pomme, châtaigne, guanciale.....	20,50 €
• Poule de ferme fermière label désossée, farcie..... de 2 à 2,5 kg	19,90 €

Volailles

	Le kg
• Dinde fermière PAC*de 3,5 à 6,5 kg	16,90 €
• Dinde fermière label PAC*de 2,8 à 3,5 kg	16,90 €
• Chapon fermier label PAC*de 2,5 à 3,4 kg	15,00 €
• Poule de ferme fermière label PAC*de 2 à 2,5 kg	15,00 €
• Oie PAC*de 3 à 4 kg	27,50 €
• Pintade chaponnée PAC*de 1,8 à 2,4 kg	20,70 €
• Pigeon PAC* avec tête.....	30,50 €
• Caille PAC*	18,20 €
• Poulet fermier PAC*.....	10,90 €
• Pintade label PAC*.....	15,10 €
• Canette PAC*.....	14,60 €
• Poulet de Bresse effilé.....de 1,7 à 1,9 kg.....	19,50 €
• Filet Canard.....	27,90 €
• Magret Canard.....	31,00 €
• Lobe Foie Gras Canard extra frais français déveiné	79,90 €
• Farce à volaille festive maison.....	14,90 €
• Œufs de caille x20.....	3,50 € la boîte

*PAC = prêt à cuire

Cibier Frais

	Le kg
• Sanglier : Rôti cuissot sans os.....	30,90 €
Sauté sans os.....	27,90 €
• Chevreuil : Cuissot avec os.....de 1,5 à 2 kg.....	34,90 €
Rôti cuissot sans os.....	41,90 €
Sauté sans os.....	33,50 €

D'autres produits festifs en magasin : Rillettes de magret de canard, Aspics, Magret fumé tranché, Filet de Boeuf, Tournedos, Rosbeef, Fondue, Pierrade, Gigot, Carré d'Agneau, Galette de volailles, Paupiette de veau...

Horaires d'ouverture :

DU LUNDI AU JEUDI
7H00 – 12H30 14H00 – 18H30
VENREDI
7H00 – 18H30 NON-STOP
SAMEDI
7H00 – 18H00 NON-STOP

Mercredis 24 et 31 décembre
OUVERTURE NON STOP
7H00 – 17H00
Fermé le 25 décembre et 1er janvier

Coordinnées :

4 rue de la Genette
71800 LA CLAYETTE

Tél : 03 85 28 07 26



www.viandes-comptoir-charolais.fr



Comptoir Charolais



comptoir_charolais

L'ÉLEVAGE
S'INVITE CHEZ VOUS



Comptoir Charolais



Fêtes de fin d'année 2025

Apéritifs

	La pièce
• Gougères Persillées.....les 10 pièces.....	3,50 €
• Plateau Pièces cocktails Chaudes.....les 20 pièces.....	16,00 €
Gougère persillée, Bouchée Saint-Jacques, Mini Croque truffé, Financier gambas safran	
• Plateau Pièces cocktails Froides.....les 20 pièces.....	27,00 €
Choux crabe agrumes, Club saumon aneth, Navette foie gras mangue, Toast chèvre frais	
• Assortiment de Verrinesles 20 pièces.....	30,00 €
Panna Cotta au foie gras, Soupe froide marrons et butternut, Saumon et tartare légumes croquants, Crème petit-pois et chorizo	
• Mini coquille Saint-Jacques.....	1,90 €
• Mini pâté croute Pintade Morille Champignons (400g).....	12,90 €
• Mini pâté croute Bressan (classique ou pistaché, 500g).....	10,90 €

Entrées Froides

	La part
• Prestige de Foie Gras et Canard Confit.....	8,00 €
• Entremet de Langouste et Cabillaud.....	8,00 €

Le kg

	Le kg
• Pâté croûte Chevreuil aux Airelles.....	22,90 €
• Pâté croûte Canard au Cassis noir de Bourgogne.....	25,90 €
• Pâté Croûte Comptoir.....	22,90 €
• Ballotine de volaille.....	18,20 €
• Terrine de Lièvre aux Abricots.....	24,90 €
• Terrine Pintade au Foie Gras et Noisettes.....	28,90 €
• Foie Gras Canard entier IGP Sud-Ouest.....	120,00 €
• Terrine aux Deux Poissons et Légumes.....	28,90 €
• Terrine Saumon Ciboulette.....	20,90 €
• Saumon fumé Norvège à la ficelle tranché main.....	59,90 €
• Huîtres Talmont-St-Hilaire, plus petit port de France, bourriches de deux douzainesarrivée Samedi 20/12 (réservation conseillée).....	24,50 €

Les commandes traiteur doivent être passées avant le 20 décembre pour Noël et avant le 27 décembre pour le Jour de l'An.

Produits et tarifs indiqués sous réserve de disponibilité et de forte augmentation des matières

Entrées Chaudes

	La pièce
• Escargots de Bourgogne (très gros)....la douzaine.....	10,90 €
• Coquille Saint-Jacques.....	5,90 €
• Cassolette aux Ris de veau et Champignons.....	6,00 €
• Bouchée à la reine aux Grenouilles persillées.....	6,00 €
• Feuilleté aux escargots de Bourgogne.....	5,00 €

	Le kg
• Cervelas pistaché 5%.....	21,90 €
• Cervelas truffé, pistaché 3%.....	41,90 €
• Boudin Blanc aux Morilles.....	17,90 €
• Boudin Blanc à la Truffe d'été.....	19,90 €
• Boudin Blanc à l'ancienne Porto.....	14,50 €

Plats Cuisinés

La part

• Filet de Bœuf Charolais farci aux légumes, jus corsé.....	12,00 €
• Poule aux Morilles.....	10,00 €
• Sauté de Sanglier sauce Grand Veneur.....	10,00 €
• Pavé de Sandre sauce Chablis.....	10,00 €
• Suprême de Pintade sauce Foie Gras.....	10,00 €

Accompagnements

La part

• Farandole de Légumes Tournés.....	3,20 €
• Crumble Butternut Comté.....	3,20 €
• Ecrasé de Pomme de Terre aux Marrons.....	2,80 €
• Gratin Dauphinois.....	2,80 €
• Risotto aux Asperges Vertes.....	4,00 €
• Pommes dauphines (3 env 160g).....	15,90 € le kg

Menu de Fêtes en 3 étapes

26€

Assortiment de pièces Cocktails Chaudes et Froides
Bouchée Saint-Jacques, Financier Gambas Safran, Navette Foie gras Mangue, Toast Chèvre Frais

Entremet de Langouste et Cabillaud

Filet de Bœuf farci aux légumes, jus corsé et son écrasé de pomme de terre et marrons

Menu non modifiable - Prix par personne - Uniquement sur réservation

Pour terminer votre repas...

Minimum 4 personnes

6€ par personne

Plateau de fromages festifs:

Comté 12 mois, Brillat Savarin, Camembert aux Truffes, Fromage de Chèvre et Vache locaux, Ossau-Iraty

Possibilité de composer vos propres plateaux avec différents supports (ardoises, boîtes bois), rendez-vous en boutique pour tout renseignement.

Cette année notre pâtissier vous accompagne jusqu'au dessert en vous proposant nos **Bûches maisons** :

La Signature

Bûche Mousse Chocolat, Caramel, Cacahuètes et Biscuit Brownie

4 pers : 16,80 € ou 6 pers : 25,20 €



La Charlotte aux fruits rouges

Bûche Mousse Vanille, Compotée aux Fruits Rouges et Biscuit Cuiller

4 pers : 16,80 € ou 6 pers : 25,20 €

Pain d'épices maison

6 € la pièce (réservation conseillée)

Selection de vins et pétillants à retrouver en boutique

Origine des produits :

Les fruits et légumes sont issus d'une coopérative des Monts du Lyonnais que nous complétons avec une gamme de fruits du monde sélectionnés pour leur respect des méthodes de production.

Nous vendons du Bœuf charolais, du Veau élevé sous la mère, de l'Agneau, du Porc, de notre élevage ou achetés par nos soins dans les fermes du Charolais et Brionnais'



Nous sommes heureux de vous accompagner dans vos repas de fêtes et vous souhaitons une très belle fin d'année.