

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 €
- Poularde fermière label désossée, farcie..... de 2 à 2,5 kg19,90 €

Volailles

Le kg

- Dinde fermière PAC*de 3,5 à 6,5 kg16,90 €
- Dinde fermière label PAC*de 2,8 à 3,5 kg16,90 €
- Chapon fermier label PAC*de 2,5 à 3,4 kg.....15,00 €
- Poularde 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 déveiné79,90 €
- Farce à volaille festive maison.....14,90 €
- Ceufs de caille x20.....3,50 € la boîte

*PAC = prêt à cuire

Gibier Frais

Le kg

- Sanglier : Rôti cuissot sans os.....30,90 €
- Sauté sans os.....27,90 €
- Chevreuril : 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, Gigolette de volailles, Paupiette de veau...

Horaires d'ouverture :

DU LUNDI AU JEUDI
7H00 - 12H30 - 14H00 - 18H30
VENDREDI
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

Coordonnées :

4 rue de la Clayette
71800 LA GENETTE

Tél : 03 85 28 07 26



L'ÉLEVEUR
S'INVITE CHEZ VOUS



Comptoir Charollais



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 pâte croute Pintade Morille Champignons (400g).....12,90 €
- Mini pâte croute Bressan (classique ou pistaché, 500g).....10,90 €

Entrées Froides

La part

- Prestige de Foie Gras et Canard Confit.....8,00 €
- Entremet de Langoustine et Cabillaud.....8,00 €

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 €
- Poularde 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...

Plateau de fromages festifs:

Minimum 4 personnes
6€ par personne

Comté 12 mois, Brillat Savarin, Camembert aux Truffes, Fromage de Chèvre et Vache locale, 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

  sans gluten et sans lactose

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)

Sélection 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.

