

FETES 2021

La maison Pégourié c'est le savoir-faire d'un maitre artisan et d'une équipe à votre écoute.

Pour vos cadeaux de Noël, nous vous proposons un large choix de coffrets avec nos conserves maison...A partir de 20€00

VIANDE CRUE (merci de passer commande au plus tôt)



Filet de bœuf, Saucisse fraîche maison au foie gras 20%, Saucisse truffée ou chipolata truffée maison 5%(possibilité 10% sur commande), crépinettes maison truffées 5% ou au foie gras 20%, boudin blanc maison nature ou truffée 5% ou au foie gras...

VOLAILLES FERMIERES (Maison Saurt à St Daunès) sur commande :

Chapons, oies, dindes, canettes, pintades, poulets....

NOS ENTREES FROIDES

-Assiette foie de canard, confiture de figue, salade, tomates cerise, noix ou amandes, jambon de canard, pain aux fruits.....12 € 00 pièce

-Assiette maritime : saumon fumé, tartare de saumon à l'aneth et citron, bulots, brochette de 6 crevettes, salade)15 € 00 pièce

ENTREES CHAUDES

- Escargots farcis (farce d'escargots à l'ancienne recette maison).....5 € 90 les 6

-Bouchée aux ris de veau.....6 € 50 pièce

-Coquilles st jacques6 €50 pièce

-Bouchée chapon/champignons.....6 € 00 pièce

-Bouchées de la mer6 €00 pièce

-Soupe de poissons (rouille, gruyère, croutons)..... 4€50 portion

-POISSONS FROIDS

-Saumon Bellevue décoré sur plat avec crevette, bulots, mayonnaise6 € 95portion
Cuit au court bouillon

-Demi- langouste garnie et décorée environ 650g.....23 € 50 pièce
bulots/crevette

POISSONS CHAUDS

- Filet de lotte sauce à l'armoricaine 14 € 00 portion
Carré de légumes (pdt/carottes)
- Blanquette de poissons au champagne (saumon, cabillaud et gambas) 13 € 00 portion
Carré de légumes (pdt/carottes)

VIANDES

-Tourte de Noël **Royale** (confits émincés, foie gras, cèpes, salsifis)

- tourte 8 parts 99 € 00 pièce
tourte 6 parts 77 € 00 pièce



-Tourte de Noël (confits émincés, cèpes, salsifis)

- tourte 8 parts 78 € 00 pièce
tourte 6 parts 60 € 00 pièce

-Cuisses de chapon aux marrons 12 € 90 pièce

Gratin de pomme de terre

- Ris de veau escalopé sauce aux cèpes 59 € 00 le kg

-Caille désossée aux épices de Noël 9 € 50 pièce

(Farcie aux pommes, miel, cannelle, raisins ect)
Gratin de pommes de terre

-Tournedos de canard, foie de canard escalopé, sauce aux cèpes 15 € 90 portion

Gratin de pommes de terre

-Sauté de porcelet au miel et vinaigre balsamique 11 € 50 portion

Gratin de pommes de terre

-Confits de canard et son escalope de foie gras, sauce aux cèpes 14 € 90 pièce

Gratin de pommes de terre

-Civet de chevreuil 29 € 00 le kg

-Volailles de Noël cuites et farcies

(Prix au kg de la volaille + 20 € 00 pour la préparation, la cuisson et la découpe + le prix de la farce au kg environ 800 gr à 1 kg 500 de farce par volaille)

- Chapon 15 € 90 kg
- Oie 17 € 50 kg
- dinde 15 € 90 kg
- Farce aux marrons 14 € 00 le kg
- Farce normale 11 € 50 le kg
- Canette / pintade

LEGUMES

- Poêlée marron 25 € 00 le kg
- Gratin dauphinois individuel 1 € 50 pièce
- Pommes dauphines 19 € 00 le kg
- Fagot haricots verts 1 € 10 pièce
- Poêlée gourmande aux pommes de terre, marrons, champignons 20 € 00 le kg
- Carré de légumes (pommes de terre/ carottes) 1 € 80 pièce



MENUS SPECIAL NOEL ET REVEILLON 2021
Plats à emporter (merci de prévoir vos récipients en cas de groupe)



Menu 1 PRIX ttc : 27 € 00 /pers

Soupe de poissons, croutons, gruyère, rouille

*Foie de canard, confiture de figue, salade, tomates cerise noix ou
amandes, jambon de canard, pain aux fruits*

OU

Assiette de la mer

*Saumon fumé, tartare de saumon à l'aneth et citron, bulots, brochette de
6 crevettes, salade*

Pintade aux épices de Noël, gratin de pommes de terre

OU

Veau sauce aux morilles, gratin pommes de terre individuel

Menu 2 PRIX ttc : 36 € 00 /pers

Soupe de poissons, croutons, rouille, gruyère

½ langouste Bellevue, bulots, crevettes, mini verrines au poisson

Confit de canard, escalope de foie gras, sauce aux cèpes

Gratin pomme de terre individuel

OU

Blanquette de poissons au champagne

Gratin pommes de terre individuel



Toute notre équipe vous souhaite d'excellentes fêtes

Fête 2021