SARL PEGOURIE
Tel : 05 65 22 11 94
rosypegourie@hotmail.fr

FETES 2022

La maison PEGOURIE c'est le savoir-faire d'un maitre artisan et d'une toute petite équipe à votre écoute !
C'est pourquoi nous vous remercions de ne pas attendre le dernier moment pour passer commande.
Nous nous efforçons de faire l'impossible mais nous ne savons pas faire les miracles 😊 !

****

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

****

ENTREES FROIDES

ASSIETTE ROYALE : Croquant au bloc de foie gras de canard, cou de canard farci, salade verte, jambon de canard, pain aux fruits 12 € 50 pièce

ASSIETTE MARITIME : Saumon fumé, brochettes de 6 crevettes, bulots, citron, mayonnaise ,pain, salade) 13 €50 pièce

ENTREES CHAUDES

Escargots farcis (farce d'escargots à l'ancienne recette maison)	6 € 50 les 6
Bouchée aux ris de veau	6 € 00 pièce
Coquilles st jacques	6 € 50 pièce
Coque briochée au foie gras & pommes fruits	8 € 50 pièce
Soupe de poissons (rouille, gruyère, croûtons)	4 € 90 portion

****

SARL PEGOURIE
Tel : 05 65 22 11 94
rosypegourie@hotmail.fr

****

VOLAILLES FERMIERES (Maison Saurt à St Daunès)
SUR COMMANDE :

Chapons* (16 € 50 Kg), Dindes* (16 € 20 Kg), Canettes (14 € 40 kg), Pintades (11 € 90 kg), Poulets (9 € 50 kg)

Farce aux marrons	14 € 90 le kg
Farce normale	11 € 95 le kg

***CUISSON DES CHAPONS OU DINDES NON DECOUPES : SUPPLEMENT 20 € 00**

****

VIANDES CRUES

Filet de bœuf ,**saucisse truffée maison 5%** (possibilité 10% sur commande), crépinettes maison truffées 5%, **boudin blanc maison nature ou truffé 5%**

VIANDES CUITES

Tourte de noël Royale (confits émincés, foie gras , cèpes, salsifis)	
Tourte 8 parts	104 €00 pièce
Tourte 6 parts	80 € 00 pièce
Tournedos de bœuf façon Rossini (foie gras + brisures de truffes + cèpes), Gratin de pommes de terre	18 €00 portion
Paupiette de veau farcie sauce aux morilles, Gratin de pomme de terre	10 € 90 pièce
Suprême de pintade (pommes fruits/raisins) sauce au cidre, Gratin de pommes de terre	10 € 50 pièce
Confits de canard et son escalope de foie gras, sauce aux cèpes, Gratin de pommes de terre	15 € 00 pièce
Ris de veau en sauce	54 € 00 kg
Cuisses de canard à l'orange, Gratin de pommes de terre	9 € 90 portion

SARL PEGOURIE
Tel : 05 65 22 11 94
rosypegourie@hotmail.fr

****

POISSONS FROIDS

Demi-langouste garnie et décorée environ 650g	24 €00 pièce
Saumon Bellevue SPECIALITE MAISON	8 €50 portion

POISSONS CHAUDS

Navarrin de la mer au curry (saumon, cabillaud et gambas), Riz aux petits légumes	12 €00 portion

****

LEGUMES

Poêlée marrons	30 € 00 KG
Gratin dauphinois (individuel)	2 € 20 pièce
Pommes dauphines	19 € 00 le kg
Poêlée ardéchoise (champignons/marrons/épinards branche)	20 € 00 kg

Nous vous remercions de passer vos commandes au plus tôt 😊!

SARL PEGOURIE
Tel : 05 65 22 11 94
rosypegourie@hotmail.fr

MENU SPECIAL NOEL ET REVEILLON 2022

Plats à emporter (merci de prévoir vos récipients en cas de groupe)

PRIX 25€ / pers

Soupe de poissons, croûtons, gruyère, rouille

****

Craquant au foie de canard, salade, tomates cerise noix ou amandes, pain aux fruits

OU

Saumon gravelax mariné à l'aneth
Salade verte, tomate cerise, crevette, pain

OU

8 Escargots farcis

OU

½ langouste Bellevue (Supplément 17€)

****

Confit de canard sauce aux cèpes,
Gratin de pommes de terre individuel

OU

Filet de bœuf & son escalope de foie gras,
Gratin pommes de terre individuel (Supplément 8€)

OU

Sauté de veau aux cèpes et petits légumes,
Gratin de pommes de terre individuel

OU

Navarrin de la mer, riz aux petits légumes