

**L'Atelier
Viandes & Traditions**

*Les magasins
seront ouverts
aux horaires habituels*

Mais aussi

Dimanche matin 23 et 30 Décembre

*Lundi 24 et 31 Décembre
toute la journée*

Les magasins seront fermés

*Du Mardi 1er au
Jeudi 3 Janvier 2019*

***Réouverture
Vendredi 4 Janvier 2019.***

Pour toute commande,
de Foie Gras cru de Canard,
passée au plus tard le 15 Décembre 2018,
le prix sera de 49.90[€] le kg
au lieu de 59.90[€] le kg

Foie Gras IGP du Sud Ouest de la France

4, Avenue Jean Jaurès
71100 Chalon S/S

03.85.45.38.39

17, Rue de Belfort
71100 Chalon S/S

03.85.47.71.73

53. Grande Rue
71380 Saint-Marcel

03.85.99.07.95

L'Apéritif

	€
100- Cake au Saumon Fumé, 4/6 pers, pièce	8.90
101- Cake au Pesto et Noix, 4/6 pers, pièce	8.90
102- Cake aux Boudins Noir et Blanc, 4/6 pers, pièce	8.90
103- Mini Pâté Croûte saveur Truffe, 4/6 pers, pièce	10.00
104- Buchette Persillé, le kg	19.90
105- Déclinaison de Foie Gras « Maison », sur plateau, 4/6 pers pièce	38.00
106- Plateau Apéritif, 4/6 per, pièce	20.00
107- Caviar d'Italie, la boîte de 15 gr	28.00

Les Entrées Froides

138- Terrine de Sanglier, Marrons et Foie Gras, le kg	29.90
139- Foie Gras de Canard aux Pistaches et Noisettes, le kg	115.00
140- Foie Gras de Canard, le kg	115.00
141- Foie Gras de Canard cru, le kg	59.90
142- Foie Gras de Canard au Pain d'Epices, le kg	115.00
143- Foie Gras de Canard au Piment d'Espelette, le kg	115.00
144- Terrine de Canard aux Ris de Veau poêlés, le kg	39.90
145- Terrine de Volaille, Foie Gras, Pistaches et Pain d'Epices, le kg	39.90
146- Millefeuille de Foie Gras, Artichauts, et Champignons, pièce	7.90
147- Terrine de Bœuf Confit au Foie Gras, le kg	39.90
148- Pâté Croûte au Canard, Foie Gras et Pistaches, le kg	46.90
149- Pâté Croûte au Pesto et Gelée au Vinaigre Balsamique, le kg	24.90
150- Pâté Croûte au Sanglier et Crème de Cassis, le kg	29.90
151- Pâté Croûte Volaille, Foie Gras et Pain d'Epices, le kg	29.90
152- Mousse de Foie de Canard et sa Gelée au Porto, pièce	5.90
153- Ballotine de Chapon Fermier, Foie Gras et Pistaches, le kg	36.90
154- Ballotine de Canard, Morilles et Cassis le kg	29.90
155- Ballotine de Dinde aux Marrons et Champignons, le kg	24.90
156- Opéra de Foie Gras, Chutney d'Abricot et Pain d'Epices, pièce	7.90
157- Terrine aux deux Saumons, le kg	26.90
158- Terrine de Poisson aux Crustacés, le kg	26.90
159- Saumon Fumé de Norvège tranché par nos soins, le kg	69.90
160- Saumon Fumé de Norvège entier , tranché par nos soins, le kg	48.90
161- Médaillon de Saumon sur Lit de Macédoine, pièce	6.95

**Tous nos Foies Gras de Canard
sont d'Origine France, région Sud Ouest**

À détacher et à
nous remettre

*Aidez-nous à mieux vous servir
en passant vos commandes au plus tôt.*

BON DE COMMANDE N° _ _ _ _

NOM : PRÉNOM :

Tél.

MONTANT DES ARRHES VERSEES EN CB :

Commande à préparer pour le :

8h-10h 10h-12h 14h-16h 16h-18h

Je retire ma commande à :

SAINT MARCEL

BELFORT

JAURES

N° CODE PRODUIT	DÉSIGNATION DU PRODUIT	NOMBRE DE PARTS, DE PERSONNES OU POIDS DÉSIRÉ

A la prise de commande, un minimum d'arrhes de 20 € vous sera demandé.
Merci de votre compréhension.

Toutes nos Equipes de

♦ **Saint Marcel**
53, Grande Rue
03.85.99.07.95

♦ **Belfort**
17, Rue de Belfort
Chalon sur Saône
03.85.47.71.73

♦ **Jaurès**
4, Avenue Jean Jaurès
Chalon sur Saône
03.85.45.38.39

**vous souhaitent
une Belle Année 2019**

Les Entrées Chaudes

	€
108- Cassolette de Boudin de Homard et Gambas poêlées, pièce	10.90
109- Tourte Boudin Blanc, Pommes et Foie Gras de Canard, 4/6 p, pièce	28.90
110- Escargots de Bourgogne, pur Beurre, la douzaine	8.50
111- Boudin Blanc, le kg	14.90
112- Boudin Blanc aux Morilles, le kg	22.90
113- Boudin Blanc aux Pistaches et raisins secs, le kg	22.90
114- Boudin Blanc aux Pommes et Foie Gras de Canard, le kg	22.90
115- Quenelle de Volaille Sauce Foie Gras, pièce	4.90
116- Quenelle de Volaille aux Cèpes, Sauce Pesto, pièce	4.90
117- Saucisson à cuire Pistaches et Foie Gras, le kg	29.90
118- Saucisson à cuire Pommes caramélisées et Morilles, le kg	29.90
119- Feuilleté au Saumon, Sauce Marinrière, 4/6 pers, pièce	38.90
120- Feuilleté aux Ris de Veau et Boudin Blanc, 4/6 pers, pièce	38.90
121- Tourte d'Agneau aux Légumes confits, 4/6 pers le kg	18.90
122- Tourte de Canard, Foie Gras et Légumes Confits, 4/6 pers, le kg	26.90
123- Tourte de Volaille, Ris de Veau et Légumes Confits, 4/6 pers, le kg	26.90
124- Coquilles Fruits de Mer, pièce	7.90
125- Vol au vent aux Ris de Veau et son Feuilleté, le kg	22.90
126- Foie Gras de Canard à poêler, le kg	64.90
127- Croustade Forestière au Boudin Blanc, pièce	6.90

Nous vous invitons à découvrir au fil de ces pages, un éventail de produits élaborés par nos soins, ainsi qu'un choix de viandes et volailles rigoureusement sélectionnées. Les amateurs de boeuf pourront déguster une viande allant jusqu'à 12 semaines de maturation, le temps que le froid accomplisse son œuvre, jour après jour... il faut être patient !

Soucieux de la qualité, nous demeurons exigeants.

Alors aidez-nous à toujours mieux vous satisfaire en commandant au plus tôt !

Attention, la plupart des préparations sont à réserver.

***Certaines préparations sont susceptibles de contenir des allergènes.
Renseignez-vous.***

Génisse Limousine

Les Classiques :

Filet, Tournedos, Faux Filet Façon Tournedos, Fondue, Pierrade
(déclinaison de pièces de bœuf)... Demandez conseils.

Une sélection de pièces de Bœuf maturées pour sublimer vos papilles !

Sur commande car quantité limitée.

	€
3015- Côte de Bœuf, le kg	28.90
3014- Côte de Bœuf, maturation de 6 à 8 semaines, le kg	38.90
3010- Côte de Bœuf, maturation de 8 à 10 semaines, le kg	48.90
4020- Côte de Bœuf, maturation de 12 semaines et plus, le kg	58.90

Les « Exceptionnels », avec maturation de 10 semaines :

260- Rôti de Faux Filet, le kg	59.90
261- Rôti de Rumsteck, le kg	49.90
262- Rôti d'Entrecôte, le kg	58.90

Nos Préparations Festives :

250- Pièce de Bœuf à rôtir, et son Foie Gras, le kg	49.90
251- Façon Tournedos, Médaille de Bœuf Confit au Foie Gras, le kg	39.90
252- Rôti de Rumsteck lardé au Pata Negra, le kg	46.90
253- Effeuilé de Bœuf en Rôti, marinade à choisir à la commande, le kg	29.90
254- Côte de Bœuf, sans os, en Croûte, prête à cuire, 4/6 pers le kg	28.90
257- Rosbif en Croûte, prêt à cuire, 6 pers min, le kg	29.90
258- Pièce de Bœuf au Whisky, prix selon la pièce choisie	

Découvrez le Bœuf Angus : Côte, Rôti, T.Bone, Filet. Renseignez-vous !

Le Porc de nos Régions

Les Classiques :

Rôti nature, Moutarde ou Orloff, Filet Mignon, Carré, Palette ...

Nos Préparations Festives :

500- Filet Mignon, Moutarde ou Tomates Confites, le kg	22.90
501- Filet Mignon en Papillote, Légumes et Foie Gras, le kg	29.90
502- Carré de Porc Charbonné, le kg	16.90
503- Filet Mignon en Croûte, Mousse de Foie Gras, Jambon Cru, le kg	24.90
504- Rôti de Porc aux Fruits Secs, le kg	18.90
505- Rôti de Porc au Boudin Blanc et Figs le kg	18.90
507- Rôti de Porc, Farce Fine au Foie Gras et Boudin Blanc, le kg	22.90

Les Plats Cuisinés

	€ portion
198- Grenadin de Veau au Foie Gras, Sauce Mascarpone et Vinaigre Balsamique	15.90
199- Ris de Veau Poêlés aux Morilles	15.90
200- Rôti de Canette Miel, Pain d'Epices, Sauce au Foie Gras	9.90
201- Bœuf Confit, Sauce Forestière	8.90
202- Pressé de Canard Confit aux Morilles	9.90
203- Rôti de Chapon Fermier, Sauce Saveur Truffe	9.90
204- Salmis de Pintade	8.90
205- Poulet de Bresse aux Morilles	11.90
206- Spirale de Dinde, Mousse de Foie Gras et Lard Fumé, Sauce Champignons	9.90
207- Blanquette de Lotte, Sauce Nantua	9.90
208- Flan de Homard et Brochette de Saint-Jacques au Lard Fumé	12.90
209- Cassolette en Croûte de Cabillaud et Fruits de Mer	8.90
210- Rôti de Sanglier, Sauce Grand Veneur	10.90
211- Rôti de Biche, Sauce Grand Veneur	10.90
212- Caille désossée sur Canapé, Raisins Secs et Jus au Sauternes	10.90
213- Sauté de Sanglier, Sauce Foie Gras	9.90
214- Sauté de Biche, Sauce Foie Gras	9.90

Tout le gibier provient de nos régions

**Les plats cuisinés et menus sont à commander
avant le 20 Décembre pour les fêtes de Noël et
avant le 27 Décembre pour les fêtes du Nouvel An.**

Menu à 18.90 €/pers

Code 128

- Pâté Croûte au Pesto et Gelée au Vinaigre Balsamique
- Sauté de Sanglier, Sauce Foie Gras
 - Purée aux Marrons
- Duo de Fromages, Salade et Noix

Menu à 28.90 €/pers

Code 129

- Tartare aux deux Saumons
- Terrine de Canard aux Ris de Veau
- Millefeuille de Volaille en Croûte, Sauce Foie Gras
 - Gratin Dauphinois Forestier
- Duo de Fromages, Salade et Noix

Menu à 38.90 €/pers

Code 130

- Saumon Fumé
- Foie Gras de Canard et son Chutney de Figues
- Quenelle de Volaille aux Cèpes, Sauce Pesto
 - Rôti de Chapon, Sauce Foie Gras
 - Flan de Légumes et Marrons
- Duo de Fromages, Salade et Noix

**Pour tout changement dans les menus,
un supplément de 2 € sera demandé.**

Le Veau de Nos Régions

Les Classiques :

Rôti, Côte, Longe, Filet, Quasi, Noix, Jarret, Osso Bucco...

Nos Préparations Festives :

	€
300- Côte de Veau garnie de Foie Gras, Lard Fumé, 2/3 pers, le kg	44.90
301- Carré de Veau, semi désossé, au Roquefort, le kg	33.90
302- Longe de Veau et son Médaille de Ris de Veau, le kg	48.90
303- « Le Quasi au Lard Fumé », le kg	34.90
304- Rôti de Veau aux Saint Jacques poêlées, le kg	48.90
305- Rôti de Veau au Saumon Fumé, le kg	48.90
306- Grenadin de Veau au Foie Gras et Lard Fumé, le kg	59.90
307- Rôti de Veau, Farce aux Champignons, le kg	19.90
308- Rôti de Veau, Farce aux Tomates Confites, le kg	18.90
309- Effeillé de Veau au Roquefort et Lard Fumé, le kg	28.90
310- Savarin de Veau, Farce Fine aux Cèpes et Boudin Blanc, le kg	26.90
318- Emincé de Veau et Mascarpone, Saveur Truffe, le kg	34.90

L'Agneau Charentes Poitou

Les Classiques :

Gigot, Selle, Epaule gigotée ou en Rôti, Côtes...

Nos Préparations Festives :

400- Rôti d'Agneau au Beurre Persillé, le kg	28.90
401- Rôti de Selle d'Agneau aux Tomates Confites, le kg	28.90
402- Rôti d'Epaule d'Agneau au Pesto, le kg	26.90
403- Rôti d'Epaule d'Agneau aux Morilles, le kg	29.90
405- Carré d'Agneau à plat, croisé, en couronne, le kg	29.90
407- Filet d'Agneau sans os et sa Tapenade, le kg	35.90
409- Gigot cuit « de 7 Heures » pour 6/10 pers, le kg	38.90
410- Epaule d'Agneau cuite « de 7 Heures » pour 4/6 pers, le kg	29.90

Tous les Rôtis d'Agneau peuvent être garnis, selon votre choix,
de Tapenade, Tomates Confites, Pesto ou Beurre Persillé.

Gigot et Epaule d'Agneau « de 7 heures » sont déjà confits.
Vous n'aurez qu'à les réchauffer. Pensez à réserver !

Les Volailles

Traditionnelles :

Poulet de Bresse, Poulet Fermier, Pintade, Canette de Barbarie, Canard, Caille, Pigeon, Lapin, Coq...

Festives :

	€
650- Dinde Fermière, le kg	16.90
651- Chapon Fermier, le kg	16.90
652- Poularde Fermière, le kg	13.90
653- Chapon de Pintade, le kg	19.90
654- Oie, le kg	18.90
655- Poularde de Bresse, le kg	29.90
656- Chapon de Bresse, le kg	38.90
657- Pigeon, pièce	15.90
658- Cuisse de Chapon Fermier, le kg	25.90
659- Cuisse de Poularde Fermière, le kg	25.90
660- Suprême de Chapon Fermier, le kg	28.90
661- Suprême de Poularde Fermière, le kg	28.90
662- Suprême de Dinde Fermière, le kg	22.90
663- Cuisse de Dinde Fermière, le kg	22.90

Le Gibier

6017- Rôti de Biche sans os, le kg	29.90
6018- Rôti de Sanglier sans os, le kg	24.90
6019- Carré de Côtes de Sanglier, le kg	24.90
6020- Pavé, Tournedos de Sanglier, le kg	36.90
6021- Pavé, Tournedos de Biche, le kg	38.90
6022- Gigue de Chevreuil, le kg	29.90
6023- Sauté de Sanglier, sans os, le kg	21.90
6024- Sauté de Biche, sans os, le kg	23.90

Tout le gibier provient de nos régions.

Les Rôtis de Volailles Festives à Cuire

	€
600- Rôti de Poulet Fermier, Farce aux Cèpes, 6/8 pers, le kg	22.90
602- Rôti de Pintade Fermière, Légumes poêlés et Boudin Blanc, le kg	24.90
604- Rôti de Poularde Fermière, Farce Fine au Pain d'Epices, le kg	22.90
605- Rôti de Lapin, Moutarde et Lard Fumé, le kg	22.90
606- Rôti de Lapin, Farce Fine au Foie Gras, le kg	28.90
607- Rôti de Canette Miel et Pain d'Epices, le kg	22.90
608- Rôti de Chapon de Pintade, Farce au Boudin Blanc, le kg	26.90
609- Caille désossée en partie, Farce aux Cèpes, pièce	6.90
610- Caille désossée en partie, sa Farce Volaille aux Mandarines, pièce	6.90
611- Rôti de Chapon Fermier, Farce au Foie Gras et Raisins Secs, le kg	28.90
612- Rôti de Chapon Fermier, Farce aux Marrons et Pistaches, le kg	22.90
613- Suprême de Chapon, Foie Gras et Pain d'Epices, le kg	38.90
614- Suprême de Chapon, Farce au Foie Gras et Pistaches, le kg	29.90
615- Emincé de Volaille et Mascarpone, Saveur Truffe, le kg	26.90

Pour accompagner Viandes, Volailles et Plats Cuisinés, nous vous proposons :

672- Gratin Dauphinois, la portion	3.00
672- Gratin Dauphinois aux Cèpes, la portion	3.00
672- Poêlé de Légumes aux Champignons, la portion	3.00
672- Purée de Marrons, la portion	3.00
672- Purée de Panais, la portion	3.00
672- Flan de légumes, la portion	3.00
673- Figue rôtie au Foie Gras et Miel, pièce	2.00
8110- Pommes Dauphines, le kg	18.90