

## Nos Amuse-bouches «Maison»



- Petit four
- Mini andouille apéro
- Mini saucisse cocktail  
(Boudin blanc, Boudin noir, Francfort)
- Pain surprise charcuterie SUR COMMANDE 72H AVANT
- Pain surprise poisson SUR COMMANDE 72H AVANT

## Nos Entrées froides «Maison»

- Pâté en croûte Volaille/Foie Gras
- Pâté en croûte Forestier
- Foie Gras de Canard Mi-cuit
- Bouchée à la reine aux ris de veau
- Mini ballotine Sanglier/Châtaignes
- Mini ballotine Dinde/Abricot/Noisettes
- Galantine à la Volaille truffée

## Nos Entrées chaudes

- Coquilles St Jacques à la Normande
- Escargot artisanal
- Boudin blanc nature/aux Morilles «Maison»

## Nos Volailles d'Exception «La Bresse»

- Chapon fermier de Bresse Roulé A.O.C.
- Poularde de Bresse A.O.C.
- Poulet de Bresse A.O.C.
- Canette de Bresse A.O.C.

## «La Ferme de la Tuilerie»

- Chapon fermier des Tuileries
- Poularde fermière des Tuileries
- Pintade fermière Chaponnée des Tuileries
- Pintade fermière des Tuileries
- Dinde fermière des Tuileries
- Oie fermière des Tuileries
- Caille fermière des Tuileries  
SUR COMMANDE 72H AVANT
- Pigeonneau fermier des Tuileries  
SUR COMMANDE 72H AVANT
- Cuisse ou suprême de Chapon

**Nous pouvons vous cuisiner  
toutes vos volailles sur  
commande 72h avant**

## Nos Farces «Maison»

- Farce fine nature
- Farce Fine Figue/Foie Gras
- Farce aux Morilles
- Farce Fine sans Porc



## Nos Rôtis «Maison»

- Rôti de Chapon aux Morilles et son médaillon de boudin blanc
- Rôti de Pintade Figue/Foie Gras
- Rôti de Canette à l'orange

## Nos Viandes

- Carré d'Agneau du Quercy
- Baron d'Agneau du Quercy
- Épaule d'Agneau du Quercy
- Gigot d'Agneau du Quercy
- Côte de bœuf
- T-bone de bœuf
- Filet de bœuf à l'ancienne
- Filet de bœuf en tournedos
- Fondue/Pierrade/Bourguignon
- Côte de veau
- Filet de veau à l'ancienne
- Filet de veau en Grenadin
- Rôti de veau Orloff
- Ris de veau
- Magret de Canard
- Cuisse de Canard confite



## Nos Sélections «Prestige»

- Côte de Bœuf/Entrecôte «Black Angus»
- Entrecôte de «Wagyu » SUR COMMANDE 72H AVANT
- Carré côte de porc «Noir de Bigorre»
- Agneau de lait «du Quercy» SUR COMMANDE 72H AVANT

## Notre Gibier

- Filet de Biche en tournedos
- Médailillon de Filet de Biche
- Gigue de Chevreuil
- Gigue de Sanglier

## Nos Suggestions Gourmandes

«Maison»

SUR COMMANDE 72H AVANT

- Jambon en croûte 6/8/10 pers.
- Bœuf Wellington 6/8/10 pers.
- Ris de veau cuisinés
- Rôti de volaille à la part
- Chapon braisé

## Nos Sauces

«Maison»

- Sauce Grand Veneur (idéal pour le gibier)
- Sauce aux Morilles
- Sauce Périgueux
- Sauce Porto
- Sauce Madère

## Nos Accompagnements

«Maison»

- Purée de Butternut
- Purée de Pomme de Terre Nature ou Truffée
- Marrons Cuisinés
- Gratin Dauphinois Nature ou Truffé
- Gratin de légumes
- Poêlée Gourmande abricot marrons fricassée forestière



★ Léa & Brice ainsi que  
★ l'ensemble de l'Équipe vous  
souhaitent de Joyeuses Fêtes

### BOUCHERIE DES HALLES

41 place du Châtelet  
45000 Orléans

Tel : 02 38 62 75 59



## Nos sélections pour les fêtes



### Halles Châtelet

41 place du Châtelet  
45000 Orléans

Tel : 02 38 62 75 59

### Ouvertures :

Dimanche 24 décembre 8h00 - 15h30  
Dimanche 31 décembre 8h00 - 15h30

### Fermetures :

Lundi 25 décembre 2023  
Lundi 1<sup>er</sup> janvier 2024  
Mardi 2 janvier 2024  
Mercredi 3 janvier 2024

Afin de mieux vous satisfaire,  
merci de passer commande  
à l'avance.