

# Repas de fêtes 2019

## Charcuterie d'Augy

1 rue Pinon  
89290 AUGY

Tél : 09 82 59 65 96

Email :

[charcuteriedaugy@gmail.com](mailto:charcuteriedaugy@gmail.com)

[www.charcuteriedaugy.fr](http://www.charcuteriedaugy.fr)

Joyeuses Fêtes



Passer vos commandes avant le  
20 décembre 2019

## Les amuses bouches

Fours salés assortis	Le Kg	34.00€
Mini gougères		34.00€
Verrines cocktail 7cl	La pièce	2.25€
Avocat crabe, tomate chèvre, carotte cumin, betterave chèvre, asperge)		
Bun's apéritif		1.15 €
(crème de saumon aneth, crème de foie gras mangue, crème de truite amande)		
Choux farcie		1.60€
(crème de saumon aneth, crème de foie gras mangue, crème de truite amande)		

## Les entrées froides

Ananas / pamplemousse cocktail au crabe	La pièce	5.80€
Avocat au Crabe / avocat crevette		2.95€
Aspic crevettes saumon		2.40€
Foie gras maison (les 80g – 1 tranche)		11.60€
Galantine de canard foie gras figue	Le Kg	55.50€
Galantine de faisan aux truffes		44.00€
Galantine de volaille		42.50€
Galantine de porc pistache		48.50€
Pâté en croute façon Richelieu		24.50€

## Les poissons froids

Coquille de saumon	La pièce	4.80€
Coquille de crabe		5.70€
Coquille de langouste		7.80€
Darne de saumon sur plat décoré (mini 4 pers)		5.70€
Demi-langouste à la Parisienne		25.50€
Bulle d'avocat aux 2 rillettes (saumon et truite)		5.90€
Saumon fumé	Le Kg	75.00€
Truite fumée		65.50€
Terrine de poisson		42.50€

## Les entrées chaudes

Bouchée à la chablisienne	La pièce	3.90€
Bouchée à la Reine		4.50€
Bouchée de fruits de mer		4.90€
Coquilles Saint Jacques		5.80€
Feuilleté de Saint Jacques		8.90€
Feuilleté d'escargots		8.90€
Escargots pur beurre maison (la douzaine)		7.50€
Boudin blanc nature	Le Kg	25.50€
Boudin blanc aux truffes 1%		31.50€

## Les poissons chauds

Filet de saumon sauce champagne	Le kg	29.50€
Filet de sandre sauce beurre blanc		27.50€
Corolle de Saint-Pierre écrevisse courgette		28.50€

Noix de Saint Jacques (fondue de poireaux)	Par personne	17.50€
--	--------------	--------

## Les viandes chaudes

Filet de bœuf en croûte (mini 5 pers)	La part (150g)	12.50€
Chapon cuisiné sauce morilles		11.50€
Sauté de cerf sauce grand veneur		7.50€
Pavé de Kangourou sauce aux trois poivres		10.50€
Tournedos de canard sauce Périgourdine		11.50€

## Les légumes

Poêlée de légumes Lorraine (carotte jaunes, champignons, mirabelle, miel, zeste orange)	Le Kg	13.50€
Poêlée ardéchoise (pois gourmand, asperge, champignon, marrons, carottes)		13.50€
Marrons cuisinés		18.50€
Purée de patate douce		14.50€
Purée de potimarron à l'huile de truffe		18.50€

Cube de polenta et duxelles de champignon	La part	2.10€
Gratin patate douce graine de millet		2.10€

## Les volailles entières crues

Chapon fermier	Le Kg	21.50€
Poularde fermière		19.50€
Chapon de pintade		21.50€
Dinde fermière		20.40€
Oie fermière		23.10€
Canard fermier		13.20€
Canette fermière		18.60€
Caille fermière		19.50€
Dinde de Bresse		31.25€
Chapon de Bresse		55.10€
Poularde de Bresse		45.50€
Poulet de Bresse		24.70€

