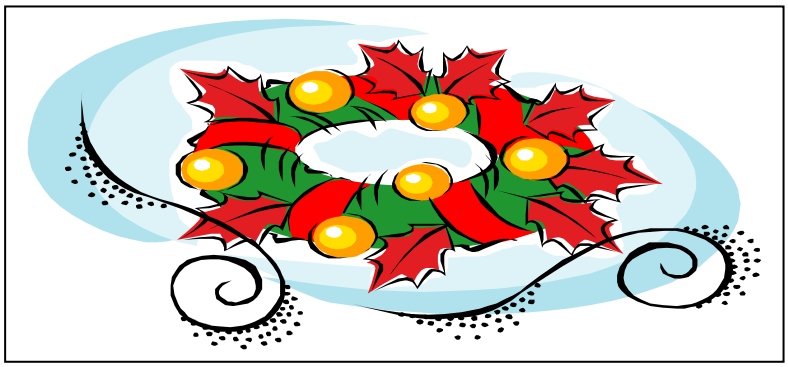


CHARCUTERIE CASAMAYOU

Plats cuisinés
TEL : 05 59 66 50 88
64190 NAVARRENX
www.casamayou.com

Pour les fêtes de fin d'année nous vous proposons

POISSONS :

- Le saumon fumé de l'artisan	*7,00 € les 100g*
- Les coquilles St Jacques fraîches à gratiner	*8,00 € la coquille*
- La paupiette de saumon au coulis d'écrevisses	*8,50 € la portion*
- Les filets de sole normande aux langoustines	*8,00 € la portion (2 filets)*
- Le cabillaud terre et mer	*6,50 € la portion*
- La terrine de cabillaud au safran et sa sauce vierge	*4,50 € la portion*

LA CUISINE DE FÊTE :

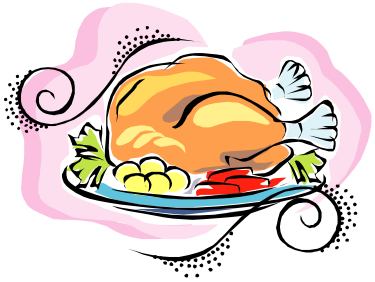
- Le nougat de foie gras aux figues	*8,50 € les 100g*
- Le foie gras de canard maison cuit au torchon	*9,90 € les 100g*
- Le boudin blanc maison	*1,60 € les 100g*
- Les crépinettes maison	*1,50 € les 100g*
- Les bouchées à la reine au ris de veau	*7,50 € pièce*
- Le ris de veau madère à l'ancienne	*12,00 € les 250g*
- Les ris d'agneau aux cèpes persillade	*9,00 € les 250g*
- Le magret de canard aux pêches	*6,00 € la portion*
- Le suprême de pintade farci aux morilles	*8,50 € les 250g*
- Les cailles cuisinées aux senteurs de la « Pétrère »	*5,50 € pièce*
- Le civet de sanglier de Barcus	*5,00 € les 250g*

- La farce à volaille nature	*1,40 € les 100g*
- La farce à volaille maison marrons / morilles	*2,05 € les 100g*
- La farce à volaille maison marrons / foie gras	*2,25 € les 100g*

LEGUMES :

- Pommes forestières aux cèpes	*1,50 € les 100g*
- Soufflés aux cèpes	*1,50 € la portion*

Afin d'être mieux servi, nous vous conseillons de commander à l'avance.



LES DELICIEUSES VOLAILLES FERMIERES NATURE OU FARCIES :

- Chapon jaune Label Rouge des Landes	*Brut : 14,00 € le kg*
10 à 12 personnes	*Farci : 17,80 € le kg*
- Chapon Roux de Gers « Bastide d'Astarac »,une volaille	*Brut : 17,50 € le kg*
d'exception, 10 à 12 personnes	*Farci : 20,50 € le kg*
- Dinde Label Rouge Sud Ouest	*Brute : 16,50 € le kg*
10 à 12 personnes	*Farcie :19,50 € le kg*
- Pintade Label Rouge des Landes	*Brute :13,00 € le kg*
5 à 6 personnes	*Farcie désossé : 19,50 € le kg*
- Canette d'Espiute	*Brute : 13,00 € le kg*
5 à 6 personnes	*Farcie désossée : 19,50 € le kg*
- Oie Label Rouge	*Brute : 19,00 € le kg*
10 personnes	*Farcie : 21,00 € le kg*
- Cailles farcies au foie gras et raisins	*7,50 € pièce*
- Cailles brutes	*4,00 € pièce*

LES PREPARATIONS BOUCHERES TRADITIONNELLES :

- Les rôtis de blonde d'Aquitaine	*23,50 € le kg*
- Le filet ou tournedos	*38,80 € le kg*
- Les côtes de blonde d'Aquitaine	*25,50 € le kg*
- Les rôtis de veau Orloff	*22,50 € le kg*
- le fondant de veau aux cèpes	*24,50 € le kg*
- Les rables de lapin farcis	*24,50 € le kg*
- L'agneau de lait gigot ou carré	*24,00 € le kg*
- L'agneau de lait épaule	*18,50 € le kg*
- L'épaule désossée façon gigot	*24,50 € le kg*

Afin d'être mieux servi, nous vous conseillons de commander à l'avance.

Tel : 05 59 66 50 88

Nous vous proposons aussi en boutique des paquets cadeaux nombreux et variés prêts à emporter pour garnir le pied des sapins de Noël

Info : les promos sur le porc MANEX se dérouleront du 19 janvier au 6 février 2016

Toute l'équipe de la charcuterie vous souhaite d'excellentes fêtes