

# Pour les fêtes de fin d'année 2018 nous vous proposons

## LES POISSONS :

| | |
|---|---|
| - Le saumon fumé de l'artisan | 7,75€ les 100g |
| - Les coquilles St Jacques fraîches à gratiner | 8,00€ pièce |
| - La paupiette de saumon au coulis d'écrevisses | 8,50€ la portion |
| - Les filets de sole normande aux langoustines | 8,00€ la portion |
| - La lotte à l'armoricaine | 8,00€ la portion |

## LA CUISINE DE FETE :

| | |
|---|---|
| - Le nougat de foie gras aux figues | 9,30€ les 100g |
| - Le foie gras de canard maison cuit au torchon | 10,45€ 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 | 10,00€ les 250g |
| - Le magret de canard aux pêches | 6,50€ la portion |
| - Le suprême de pintade farci aux morilles | 8,50€ les 250g |

## LES FARCES A VOLAILLE ET LES LEGUMES :

| | |
|---|---|
| - La farce maison nature | 1,50€ les 100g |
| - La farce maison marrons/morilles | 2,20€ les 100g |
| - La farce maison marrons/foie gras | 2,40€ les 100g |
| - Pommes forestières aux cèpes | 1,50€ les 100g |
| - Gratin dauphinois aux marrons | 1,50€ la portion |

## LES VOLAILLES FERMIERES (brutes ou farcies) :

| | | |
|---|---|---|
| - La poularde à rôtir | brute | 14,00€ /kg |
| (6 à 8 personnes) | farcie | 16,80€ /kg |
| - Le chapon Label Rouge des Landes | brut | 15€ /kg |
| ( 10 à 12 personnes) | farci | 19,50€ /kg |
| - La dinde Label Rouge Sud Ouest | brute | 18€ /kg |
| (10 à 12 personnes) | farcie | 22,50€ /kg |
| - La pintade Label Rouge des Landes | brute | 14,00€ /kg |
| (5 à 6 personnes) | farcie désossée | 20,80€/ kg |
| - La canette d'Espiute | brute | 14,00€ /kg |
| (5 à 6 personnes) | farcie désossée | 20,80€ /kg |
| - L'oie Label Rouge (non désossée) | brute | 21,00€ /kg |
| (10 personnes) | farcie | 23,00€ /kg |
| - La caille | brute | 4,00€ pièce |
| - La caille | farcie au foie gras et raisins | 7,50€ pièce |

## LA BOUCHERIE TRADITIONNELLE :

| | |
|---|---|
| - Les rôtis de Blonde de chez nous | 24,50€ le kg |
| - Le filet ou tournedos | 42,70€ le kg |
| - L'agneau de lait gigot ou carré | 26,80€ le kg |
| - L'agneau de lait épaule | 22,50€ le kg |
| - L'épaule désossée façon gigot | 26,80€ le kg |

## LES PREPARATIONS BOUCHERES :

| | |
|---|---|
| - Le tournedos rossini | 45,30€ le kg |
| (filet de bœuf, foie de canard, sauce madère aux cèpes) | |
| - Le grenadin de veau et sa crème de morilles | 38,60€ le kg |
| - Le rôti de veau Orloff | 25,50€ le kg |
| - Le fondant de veau aux cèpes | 26,00€ le kg |

# Nos colis conserves : à offrir ou à se faire offrir.

## Les boites qui conserves :




-une Rillettes de lapin et canard aux noix 130g
-un pâté de campagne 190g
-un pâté Manex au piment d'Espelette 190g
-un graisserons de porc 190g
-un graisserons de canard 190g
-une Rillettes d'oie 190g
-Une terrine au foie de volaille 190g
-une Hure de porc 190g
-un boudin du Béarn 190g
-une bouteille de Bordeaux rouge châteaux Couturat

**40€**

## Pour un hiver rigoureux :

-une Garbure 800g
-un Confit de Porc 400g
-un Confit de Canard 2 cuisses 800g
-une Saucisse confite 400g
-une Blanquette de veau 400g
-une daube de bœuf 400g
-un Cassoulet 400g
-un Haricot Mais 400g

**61,50€**




## La chasse à courre :




-un pâté de Palombe à l'Izarra 130g
-un pâté de Sanglier 190g
-un pâté de Canard 190g
-une terrine de Chevreuil 190g
-un civet de Sanglier 800g
-un Salmis de Palombe (2 palombes) 800g
-un Confit de Palombe (2 palombes) 800g

**80€**

## Le colis de fête

-un bocal de Garbure 1950g
-un bocal de Foie gras de Canard 320g
-un pâté de foie de canard (50% foie gras de canard) 190g
-un confit de Canard comme avant (1 aile et 1 cuisse) 1200g
-un bocal de cèpes 490g

**129€**




Ces colis peuvent faire l'objet d'une expédition et seront envoyés en carton d'expédition (+ coût du transport), et retrouvez les en magasin sous forme de paniers garnis, à offrir aux plus gourmands (+coût du panier)

SI YOU TY BAÜ

MAITRE ARTISAN

# CHARCUTERIE CASAMAYOU & FILS

**Tel : 05 59 66 50 88**
**64190 NAVARRENX**

**Ouvert toute la journée le dimanche 23/12**
**Fermé le lundi 24/12**
**Ouvert le dimanche matin 30/12**
**Fermé lundi 31/12**
**Toute l'équipe de la maison**
**à votre service pour préparer**
**vos fêtes de fin d'année**




jp.casamayou@orange.fr
www.casamayou.com

