

🎄 NOS SUGGESTIONS DE NOËL 2024 🎄

Volailles fermières Label Rouge de « LA FERME LE RAGUET »

- CHAPON, MINI CHAPON, DINDE, POULARDE, PINTADE CHAPONNÉE
- CANARD, CANETTE, OIE, PIGEON : exclusivement sur commande

👉 Toutes nos volailles peuvent être préparées avec ou sans farce fine.

Une production artisanale Label Rouge des Landes, garantie :

- Élevées en plein air pendant 150 jours minimum
- Nourries à 100 % avec des aliments végétaux, enrichis en produits laitiers.

Spécialités festives

- Foie gras de canard mi-cuit
- Saumon d'Écosse fumé artisanalement dans un petit village du Luberon
- Verrines, pâtés en croûte, escargots de Bourgogne, pâtés et terrines
- Boudins blancs, coquilles Saint-Jacques, bouchées à la Reine, galantines

Préparations bouchères crues

- Filet de bœuf, tournedos Rossini, gigot d'agneau Label Rouge
- Rôti de chapon farci, rôti de pintade farci
- Carré d'agneau Label Rouge, caille farcie

👤 MENU DE FÊTES – 35,90 €/pers. 👤

Mise en bouche

- Trilogie de verrines

Entrée (au choix)

- Croustade de canard au foie gras et Armagnac
- Chalet de Noël aux Saint-Jacques, sauce safranée et citron

Plat principal (au choix)

- Sauté de chevreuil, sauce grand veneur
- Filet de daurade, sauce Sabayon

Accompagnements (au choix)

- Timbale d'écrasé de patates douces aux éclats de châtaignes
- Risotto aux champignons, crème, parmesan et vin blanc

📌 Plats sous réserve de disponibilité pour garantir leur qualité.

Dates importantes à retenir :

- **15 décembre : date limite pour vos commandes de Noël**
- **22 décembre : date limite pour vos commandes du Nouvel An**

🚫 Aucune commande par mail ou SMS

Luc et Lina vous remercient pour votre confiance et vous souhaitent de merveilleuses fêtes de fin d'année !