LA VOLAILLERIE DES HALLES

Commande des fêtes 2026

Grand Marché couvert de Vichy · 06 25 17 00 01

N° de bon _____

Pris le ____ / ____

☐ comptoir ☐ téléphone

RETRAIT AU STAND ☐ mar. 22 ☐ mer. 23 ☐ jeu. 24 7-16 h ☐ sam. 26 ☐ dim. 27 ☐ mar. 29 ☐ mer. 30 ☐ jeu. 31 7-14 h à _____ h

FOIE GRAS

- ☐ Foie gras cru de canard
- ☐ Foie gras de canard mi-cuit (1 kg)
- ☐ Foie gras de canard mi-cuit, 1 tranche (40 g)
- ☐ Foie gras de canard mi-cuit, 2 tranches (2 x 40 g)
- ☐ Foie gras de canard « prêt à poêler »
- ☐ Foie gras de canard « prêt à déguster »
- ☐ Foie gras de canard « cuit au torchon » (200 g)
- ☐ Foie gras de canard « cuit au torchon » (300 g)
- ☐ Terrine de foie gras de canard (180 g)
- ☐ Foie gras d'oie mi-cuit, 1 tranche (40 g)
- ☐ Foie gras d'oie mi-cuit, 2 tranches (2 x 40 g)
- ☐ Foie gras d'oie « cuit au torchon » (200 g)
- ☐ Terrine de foie gras d'oie (180 g)
- ☐ Terrine de foie gras de canard au Sauternes (180 g)
- ☐ Terrine de foie gras de canard au poivre de Kampot

ENTRÉES FROIDES

- ☐ Pâté croûte bressan ..... ___ g
- ☐ Pâté croûte de canard aux pistaches ..... ___ g
- ☐ Pâté croûte de pintade aux morilles ..... ___ g
- ☐ Pâté croûte de canard aux cassis ..... ___ g
- ☐ Pâté croûte d'oie à la pêche ..... ___ g
- ☐ Terrine au foie gras de canard et girolles ..... ___ g
- ☐ Mousse de canard ..... ___ g
- ☐ Terrine de filet mignon de porc à la moutarde ..... ___ g

ENTRÉES CHAUDES

- ☐ Très gros escargots de Bourgogne
- ☐ Biscuit croustillant à l'escargot
- ☐ Mini-coquille Saint-Jacques
- ☐ Soufflé au fromage
- ☐ Feuilleté aux ris de veau et foie gras
- ☐ Bouchée au poulet et morilles
- ☐ Bouchée aux ris de veau de Noël
- ☐ Coquille Saint-Jacques à la bretonne
- ☐ Boudin blanc à l'ancienne
- ☐ Boudin blanc à l'ancienne aux morilles
- ☐ Boudin blanc truffé 3 %
- ☐ Boudin blanc aux figues et foie gras

DÉCOUPES FESTIVES nombre de pièces

- ☐ Suprême de poularde fermière
- ☐ Cuisse de poularde fermière
- ☐ Suprême de chapon fermier
- ☐ Cuisse de chapon fermier
- ☐ Filet de chapon fermier
- ☐ Suprême de pintade fermière
- ☐ Cuisse de pintade fermière
- ☐ Magret de canard IGP du Sud-Ouest

VOLAILLES FERMIÈRES FESTIVES

- ☐ Chapon de Bresse roulé AOC ..... ___ pers.
- ☐ Poularde de Bresse roulée AOC ..... ___ pers.
- ☐ Dinde de Bresse AOC ..... ___ pers.
- ☐ Poulet de Bresse AOC ..... ___ pers.
- ☐ Chapon roulé fermier pattes bleues ..... ___ pers.
- ☐ Chapon fermier du Forez ..... ___ pers.
- ☐ Chapon fermier des Landes ..... ___ pers.
- ☐ Mini chapon fermier des Landes ..... ___ pers.
- ☐ Poularde roulée fermière pattes bleues ..... ___ pers.
- ☐ Poularde fermière des Landes ..... ___ pers.
- ☐ Dinde fermière du Forez ..... ___ pers.
- ☐ Dinde fermière des Landes ..... ___ pers.
- ☐ Pintade chaponnée roulée fermière ..... ___ pers.
- ☐ Pintade chaponnée fermière des Landes ..... ___ pers.
- ☐ Oie blanche fermière ..... ___ pers.
- ☐ Canette de Barbarie ..... ___ pers.
- ☐ Canard de Barbarie ..... ___ pers.
- ☐ Coq ..... ___ pers.
- ☐ Caille ..... ___ pers.
- ☐ Pigeon ..... ___ pers.
- ☐ Poulet bourbonnais AOC ..... ___ pers.

FARCES DE VOLAILLE

- ☐ Farce morilles Armagnac ..... ___ g
- ☐ Farce aux marrons ..... ___ g
- ☐ Farce forestière ..... ___ g
- ☐ Farce nature ..... ___ g

PRODUITS GASTRONOMIQUES

- ☐ Rôti de chapon ..... ___ g
- ☐ Rôti de chapon forestier ..... ___ g
- ☐ Rôti de chapon aux marrons ..... ___ g
- ☐ Rôti de chapon aux morilles et Armagnac ..... ___ g
- ☐ Rôti de poularde ..... ___ g
- ☐ Rôti de poularde forestier ..... ___ g
- ☐ Rôti de poularde aux marrons ..... ___ g
- ☐ Rôti de poularde aux morilles et Armagnac ..... ___ g
- ☐ Rôti de pintade forestier ..... ___ g
- ☐ Rôti de pintade aux marrons ..... ___ g
- ☐ Rôti de pintade aux morilles et Armagnac ..... ___ g
- ☐ Rôti de canard ou canette (nature, oranges, olives, pruneaux) ..... ___ g

TRAITEUR

- ☐ Marron confit ..... ___ g
- ☐ Beignet de courgettes ..... ___ g
- ☐ Pommes dauphines ..... ___ g
- ☐ Pommes paillasson ..... ___ g
- ☐ Gratin dauphinois ..... ___ g
- ☐ Purée de pommes de terre ..... ___ g
- ☐ Pommes de terre au romarin ..... ___ g
- ☐ Châtaignes pelées cuites (2 x 200 g)
- ☐ Gratin de pommes de terre, foie gras et morilles
- ☐ Timbale d'écrasé de patates douces aux marrons
- ☐ Dinde fermière rôtie
- ☐ Chapon fermier rôti
- ☐ Poularde fermière rôtie

OBSERVATIONS

_____

_____

_____

CLIENT

Nom _____

Tél. _____

Mail _____

PAYÉ AU STAND ☐ Acompte _____ € ☐ Payé en totalité _____ €

Produits au poids : poids approximatif, à quelques grammes près. Prix au kilo garanti. Stand fermé le vendredi 25 et le lundi 28 décembre.

Saisi le ___ / ___