

# Joyeuses Fêtes

# 2024

**Magasin ouvert : 8h à 18h**

**Les lundis 23 et 30 décembre**

**Magasin ouvert : 8h à 16h**

**Les mardis 24 et 31 décembre**

**Passez vos commandes de fêtes de fin d'année 2024**

**Au plus tard**

**Pour Noël : avant le mardi 17 décembre**

**Pour le Nouvel An : avant le jeudi 26 décembre**



**SARL POUGET FRERES**

79 rue Charles de Gaulle - 70190 RIOZ

Tél. : 03 84 91 82 27

Site internet [pouget.freres@wanadoo.fr](mailto:pouget.freres@wanadoo.fr)

Tous nos plats de fêtes sont fabriqués à la maison Pouget

## Menu à emporter

Foie gras de canard  
Noix de veau aux morilles  
Gratin dauphinois  
28.50€ (prix par personne)

---

Terrine de saumon aux langoustines et gambas  
Suprême de pintade, sauce foie gras  
Polenta aux morilles et pistaches  
23.50€ (prix par personne)

---

Légumes : **4.00€** / pers. (au choix)

Gratin dauphinois

**Ou**

Polenta aux morilles et pistaches

**Ou**

Clafoutis de pomme de terre et marron

## Plats cuisinés à emporter

Prix par pers.

### POISSON CHAUD

Filet de sole tropical, asperge verte et sa morille farcie, sauce normande	13.00€
Pavé de sandre au vin jaune	13.00€
Dos de cabillaud farci au saumon et St Jacques, sauce légèrement acidulée	14.00€
Panier de St Jacques et gambas, fenouil et butternut	16.00€

### VOLAILLE

Cuisse de chapon au vin jaune et morilles	16.00€
Médailon de caille désossée farci en arlequin, sauce champagne	13.00€
Suprême de pintade, sauce foie gras	13.00€
Magret de canard aux griottines	16.00€

### GIBIER

Sauté de biche sauce grand veneur	12.00€ U.E.
Civet de marcassin	12.00€ France

### VIANDE





Noix de veau sauce morilles	16.00€ France
Filet mignon de porc au pineau des Charentes	10.00€ France
Paleron de veau au caramel d'épices	12.00€ France
Morillade comtoise, sauce madère et morilles	16.00€ France

### Uniquement le 31 décembre

Paella	12.00€/pers
Entremet orange et chocolat <i>(Dacquoise amande, croustillant chocolat noir, mousse à l'orange)</i>	4.50€/pers
Entremet poire et caramel	4.50€/pers

## Volailles de Noël 2024

### Volaille crue & sur commande

Chapon (3kg/3kg500) fermier pour 8 personnes 	19.00€/kg
Dinde (3kg500) fermière 	22.40€/kg
Oie (4kg) fermière	25.80€/kg
Poularde (2kg500) fermière 	17.60€/kg
Chapon pintade (2kg500) fermier 	25.80€/kg
Coq	11.50€/kg
Cuisse de chapon	21.50€/kg
Suprême de chapon	32.60€/kg
Poulet de Bresse (2kg/2kg500)	22.50€/kg



## Entrées chaudes

Escargot pur beurre	9.00€/dz
Gratin de fruits de mer	8.00€/pers
Coquille St-Jacques	9.00€/pers
Croûte aux morilles, champignons de paris et fleurons	16.00€/pers
Croûte forestière et fleurons	8.00€/pers
Boudin blanc	22.00€/kg
Boudin blanc aux morilles	34.00€/kg

## Entrées froides

Foie gras de canard	8.50€/pers sur plat	ou	150.00€/kg
Ballotine de poularde farcie truffée			40.00€/kg
Terrine de pintade, ris de veau et morilles	5.50€/pers sur plat	ou	45.00€/kg
Cochon de lait farci			45.00€/kg
Terrine de canard, foie de volaille, foie gras et morilles			40.00€/kg

## Poissons et crustacés froids

Médaille de saumon farci aux écrevisses	7.50€/part	ou	46.00€/kg
Médaille de saumon label rouge 	7.50€/part	ou	46.00€/kg
Saumon fumé label rouge 			85.00€/kg
Terrine de saumon aux langoustines et gambas	6.50€/part	ou	45.00€/kg
Terrine de sandre et truite rose	6.50€/part	ou	45€/kg
½ queue de langouste à la parisienne			28.00€/pièce