

"à réchauffer"

Les petits plats de
Saint-Laurent-sur-Sèvre



Commande et retrait de la marchandise
exclusivement à notre magasin :
place Grignon de Montfort à Saint-Laurent-sur-Sèvre

PRÉPARATIONS FESTIVES CUISINÉES "fait maison"

- Coquille Saint Jacques sur son lit de petits légumes - la pièce 1 pers - 8€50
- Le gigot d'agneau de 7 heures aux herbes aromatiques 30€90 le kg (mini 6 pers.)
- Le melon d'agneau confit à l'ail noir 30€90 le kg (mini 4 pers.)
- La côte de boeuf à la moelle (au choix : au beurre d'ail ou au bleu) 28€90 le kg (mini 4 pers.)

À DÉGUSTER DANS UN BOCAL*

- Dos de cabillaud au jus acidulé sur son riz aux petits légumes - la portion 300 grs - 8€50
 - Médailles de lotte sauce crément de Loire sur son riz aux petits légumes - la portion 300 grs - 8€50
 - Agneau confit sur son écrasé de pommes de terre à l'ail et au persil - la portion 300 grs - 8€50
- *1€50 de consigne pour les bocaux en verre



PANACHE
ET CAMAIL

panacheetcamail.fr



Passer vos commandes avant :

LE 17 DÉCEMBRE pour les 24 et 25

LE 23 DÉCEMBRE pour le 31

par téléphone ou sur place :

★ aux Halles de Cholet
06 77 08 26 35

★ Magasin Boucherie à Saint-Laurent-sur-Sèvre
02 51 61 07 43

LES CUISSONS DOUCES

★ D'HADRIEN ★

NOUVEAUTÉ

Facile et savoureux

Adeptes de la cuisson basse température, Hadrien et son équipe vous proposent des volailles et rôtis entiers cuits sous vide garantissant la **préservation de la texture et des saveurs des aliments.**

Mode d'emploi



- Retirer les aliments du sous vide.
- Pour les volailles, disposer le produit entier dans un plat avec le jus de cuisson.
- Pour les rôtis, les découper en tranches à froid, puis les disposer dans un plat avec le jus de cuisson.
- Réchauffer au four, **1h30 à 150°C pour les volailles et 35 min à 150°C pour les rôtis.**
- Pendant ce temps, faites réchauffer la sauce dans une casserole à feu doux.



PANACHE
ET CAMAIL

repas de fêtes

★ ÉDITION 2024 ★

création www.Rdesign.fr - Ne pas jeter sur la voie publique.



Les Halles de Cholet
Magasin de Saint-Laurent-sur-Sèvre
du mardi au samedi

contact@panacheetcamail.fr

VOLAILLES FESTIVES ENTÈRES

*Si commande après le 17.12.2024 :
selon stock disponible

Ferme du Raquet 

- Poularde fermière des Landes* **18€20** le kg
- Chapon fermier des Landes* **18€20** le kg
- Mini chapon des Landes* **19€20** le kg
- Dinde fermière des Landes* **19€90** le kg
- Chapon de pintade fermier des Landes* **24€10** le kg
- Pintade fermière des Landes **12€80** le kg

- Canette jaune des Landes **13€90** le kg
- Poulet de Bresse* **25€90** le kg
- Poularde de Bresse* **29€90** le kg
- Chapon de Bresse* **59€90** le kg
- L'Oie d'Anjou* **25€10** le kg
- Pigeonneau du *Landreau*

prêt à cuire **10€50** la pièce
en crapaudine **11€50** la pièce
filets **37€90** le kg

- Caille de *Villeneuve*
prêt à cuire **4€20** la pièce
en crapaudine **4€90** la pièce
filets **24€50** le kg

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER

- Nature - à la coupe - "fait maison" **114€90** le kg
- Cru déveiné - 500 grs - du Périgord **79€10** le kg

PRÉPARATIONS FESTIVES À CUIRE "fait maison"

- Rôti de chapon, potimarron, pommes caramélisées sésame et foie gras - 5/6 pers - **32€50** le kg
- Rôti de magret de canard au piment d'Espelette - 4/5 pers - **37€80** le kg
- Rôti de canette, noisettes, rhubarbe et foie gras - 4/5 pers - **24€50** le kg
- Rôti de pintade à l'effiloché de porc et échalotes confites - 4/5 pers - **24€50** le kg
- Rôti de pintade, petits légumes et foie gras - 4/5 pers - **24€50** le kg
- Rôti de poularde forestier (cèpes, pleurotes et champignons de Paris) - 4/5 pers - **24€50** le kg
- Caille farcie, petits légumes et foie gras - la portion 1 pers - **8€60**
- Pigeonneau farci, potimarron, pommes caramélisées sésame et foie gras - 2 pers - **18€50**

LES CUISSONS DOUCES ★ D'HADRIEN ★

sous vide "à réchauffer"

NOUVEAUTÉ

*Sauce au choix OFFERTE (suprême ou morille)

VOLAILLES ENTÈRES CUITES

- Chapon fermier **12€00** par pièce supplément cuisson
- Dinde fermière **12€00** par pièce supplément cuisson
- Poularde fermière **8€00** par pièce supplément cuisson
- Pintade fermière **8€00** par pièce supplément cuisson
- Canette **8€00** par pièce supplément cuisson

ROTIS CUITS ENTIERS

- Rôti de chapon, canette, pintade et poularde **7€00** par pièce supplément cuisson

"à réchauffer"

PRÉPARATIONS FESTIVES CUISINÉES "fait maison"

- Tranches de rôti de pintade farci - la portion 200 grs - **6€90**
- Demi pigeonneau confit, ail en chemise, romarin - la portion 1 pers - **6€90**
- Cuisse de canard confite du Gers - la portion 1 pers - **6€90**
- La bouchée "cocotte" (canard confit, poulet, champignons) - la portion 1 pers - **5€40**

À DÉGUSTER DANS UN BOCAL*

- Filet de chapon aux groseilles sur son risotto forestier - la portion 300 grs - **8€50**
 - Effiloché de pintade patate douce au citron confit - la portion 300 grs - **8€50**
 - Parmentier de canard au foie gras - la portion 300 grs - **8€50**
- *1€50 de consigne pour les bocaux en verre

POUR LES ENFANTS

- Parmentier de poulet - la portion 1 pers - **6€90**
- Suprême de volaille et grenailles rissolées - la portion 1 pers - **6€90**

LES ACCOMPAGNEMENTS "fait maison"

- Mousseline de carottes, orange et cumin - la pièce 1 pers - **2€50**
- Flan de cèpes aux poires - la pièce 1 pers - **2€50**
- Pomme de terre gratinée - la pièce 1 pers - **2€50**
- Gratin dauphinois - la pièce 1 pers - **2€50**
- Duo de purée de céleri, pommes et patate douce au citron confit - la pièce 1 pers - **2€50**
- Purée de butternut et sa fricassée de marrons - la pièce 1 pers - **2€50**
- Risotto forestier - la pièce 1 pers - **2€50**
- Gratin de légumes d'antan (panais, rutabaga, patate douce) - la pièce 1 pers - **2€50**