

"à réchauffer"
et à déguster
dans un bocal



- Filet de chapon et sa crème d'estragon sur son risotto de légumes verts - la portion 300 grs - 9€20
- Effiloché de pintade à la rhubarbe et tagliatelles aux graines de courge - la portion 300 grs - 9€20
- Parmentier de canard au foie gras - la portion 300 grs - 9€20
- Agneau confit sur son écrasé de pommes de terre à l'ail et au persil - la portion 300 grs - 9€20
- Dos de merlu sauce crémant de Loire sur son riz aux petits légumes - la portion 300 grs - 9€20
- Panaché de la mer et légumes croquants (saumon, poisson blanc, gambas, pétoncle et encornet) - la portion 300 grs - 9€20

+ 1€50 de consigne pour les bocaux en verre

Passer vos commandes avant :

LE 18 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 ★

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 2025 ★



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 ENTIÈRES

*Si commande après le 18.12.2025 :
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 13€50 le kg

- Canette jaune des Landes 12€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 11€20 la pièce
en crapaudine 12€20 la pièce
filets 37€90 le kg

- Caille de Villeneuve
- prêt à cuire 4€60 la pièce
- en crapaudine 5€50 la pièce
- filets 25€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, butternut, poire caramélisée, 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, orange confite, jambon Serrano, amande et foie gras - 4/5 pers - 24€90 le kg
- Rôti de pintade forestier (cèpe, pleurote et champignon de Paris) - 4/5 pers - 24€90 le kg
- Rôti de pintade, petits légumes et foie gras - 4/5 pers - 24€90 le kg
- Rôti de poularde à l'effiloché de porc et échalote confite - 4/5 pers - 24€90 le kg
- Caille farcie, petits légumes et foie gras - la portion 1 pers - 8€90
- Pigeonneau farci, butternut, poire caramélisée, sésame et foie gras - 2 pers - 18€90

LES CUISONS DOUCES ★ D'HADRIEN ★ sous vide "à réchauffer"

VOLAILLES ENTIÈRES CUITES

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

ROTIS CUITS ENTIERS

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

LES SAUCES "PANACHE"

- en bouteille 250 grs - 5/6 pers 5€90 la bouteille
- Au choix : Suprême, Morille, 3 poivres

"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 Périgord - la portion 1 pers - 6€90
- Gigot d'agneau de 7 heures aux herbes aromatiques - mini 6 pers. - 31€90
- Melon d'agneau confit à l'ail noir - mini 4 pers. - 31€90
- Côte de boeuf saisie, à la moelle - mini 4 pers. - (au choix : au beurre d'ail ou au bleu) 31€50
- Coquille Saint-Jacques sur son lit de petits légumes - la pièce 1 pers - 8€50

POUR LES ENFANTS

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

LES ACCOMPAGNEMENTS "fait maison"

- Crumble de patate douce et butternut aux noix - la pièce 1 pers - 2€90
- Flan de cèpes aux poires - la pièce 1 pers - 2€90
- Brochette de grenailles au lard et au romarin - la pièce 1 pers - 2€90
- Gratin dauphinois - la pièce 1 pers - 2€90
- Duo de purée de céleri pommes et potimarron à la vanille - la pièce 1 pers - 2€90
- Purée de butternut et sa fricassée de marrons - la pièce 1 pers - 2€90
- Risotto forestier - la pièce 1 pers - 2€90
- Gratin de légumes d'antan (panais, rutabaga, patate douce) - la pièce 1 pers - 2€90