



"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



**PANACHE
ET CAMAIL**

repas de fêtes

★ ÉDITION 2025 ★

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



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

- 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.



les Halles de Cholet

*Magasin de Saint-Laurent-sur-Sèvre
du mardi au samedi*

contact@panacheetcamail.fr

VOLAILES FESTIVES ENTIÈRES

*Si commande après le 18.12.2025 :
selon stock disponible

Ferme du Raguet

- 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
en crapaudine
filets

Caille de *Villeneuve*
prêt à cuire
en crapaudine
filets

- 11€20 la pièce**
- 12€20 la pièce**
- 37€90 le kg**
- 4€60 la pièce**
- 5€50 la pièce**
- 25€50 le kg**

FOIE GRAS DE CANARD ENTIER

- Nature -à la coupe- "fait maison"
- Cru déveiné - 500 grs - du Périgord

- 114€90 le kg**
- 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'Epelette - 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 CUISSONS DOUCES ★ D'HADRIEN ★

sous vide "à réchauffer"

VOLAILES 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 le kg**
- Melon d'agneau confit à l'ail noir - mini 4 pers. - **31€90 le kg**
- Côte de boeuf saisie, à la moelle - mini 4 pers. - (au choix : au beurre d'ail ou au bleu) **31€50 le kg**
- 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 -
- Suprême de volaille et grenailles rissolées - la portion 1 pers -



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**