



La Table de Fêtes 2025



POUR DE BELLES FÊTES GOURMANDES !

La réussite de vos repas de fêtes nous tient à cœur. C'est pourquoi, afin de vous garantir le meilleur service, nous vous invitons à passer vos commandes dès que possible.

Pour Noël, nous vous remercions de passer vos commandes jusqu'au :

SAMEDI 13 DÉCEMBRE

Nous nous tenons à votre disposition pour vous conseiller.

Belles fêtes de fin d'année !



Les Menus de Noël



Plaisir

14€⁵⁰ LA PART

FEUILLETÉ DE HOMARD AU
COGNAC (150G)
+
CUISSÉ DE PINTADE AU FOIE GRAS
ET AUX CÈPES (240G)
+
ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE
À LA TRUFFE BRUMALE 1% (90G)



Saveurs

19€⁹⁵ LA PART

6 ESCARGOTS DE BOURGOGNE
+
COQUILLE SAINT-JACQUES À LA
BRETONNE
OU À LA NORMANDE (150G)
+
CHAPON SAUCE FORESTIÈRE ET
GIROLLES (280G)
+
GRATIN DAUPHINOIS AUX GIROLLES
EN CASSOLETTE (90G)



Prestige

21€⁵⁰ LA PART

4 VERRINES AU CHOIX (4X40G)
+
VOL AU VENT AU RIS DE VEAU
CUISINÉ AU PORTO (150G)
+
FILET DE LOTTE
SAUCE AMÉRICAINNE (250G)
+
ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE
À LA TRUFFE BRUMALE 1% (90G)

NOUVEAU

Les planches apéritives

Planche apéritive 1 environ 6 personnes

100G DE GRIGNOTONS NATURE 
ORIGINE FRANCE 
+
100G DE DÈS D'EMMENTAL
TRANSFORMÉ EN FRANCE 
+
100G DE CHIFFONNADE DE JAMBON SERRANO
TRANSFORMÉ EN ESPAGNE
+
100G DE CHORIZO EN TRANCHES FINES 
ORIGINE FRANCE 
+
100G DE MINISSONS NATURE 
ORIGINE FRANCE 
+
100G DE TOMATES CERISES
ORIGINE FRANCE  (DE FÉVRIER À SEPTEMBRE)



13€

PLATEAU DE 600G
SOIT 21€67/KG

Planche apéritive 2 environ 6 personnes

100G DE JAMBON SERRANO
TRANSFORMÉ EN ESPAGNE
+
100G DE GRIGNOTONS NATURE 
ORIGINE FRANCE 
+
100G DE GRIGNOTONS CHORIZO 
ORIGINE FRANCE 
+
100G DE MINISSONS 
ORIGINE FRANCE 
+
100G D'OLIVES AIL BASILIC
TRANSFORMÉES EN FRANCE 
+
100G DE MEULE DES ALPES
ORIGINE FRANCE 
+
100G DE TOMATES CERISES
ORIGINE FRANCE  (DE FÉVRIER À SEPTEMBRE)



16€

PLATEAU DE 700G⁶
SOIT 22€86/KG

Planche apéritive 3 environ 6 personnes

100 G DE JAMBON SERRANO
TRANSFORMÉ EN ESPAGNE
+
100G DE CHIFFONNADE DE JAMBON 
CUIT SUPÉRIEUR
ORIGINE FRANCE 
+
100G DE FILET MIGNON DE PORC SÉCHÉ 
ORIGINE FRANCE 
+
100G DE CHIFFONNADE DE CHORIZO CULAR
TRANSFORMÉ EN ESPAGNE
+
100G DE CHIFFONNADE DE SAUCISSON SEC 
ORIGINE FRANCE 
+
100G DE MEULE DES ALPES
ORIGINE FRANCE 
+
100G D'OLIVES AIL BASILIC
TRANSFORMÉES EN FRANCE



20€

PLATEAU DE 700G⁶
SOIT 28€57/KG



PRODUITS TRANSFORMÉS EN FRANCE

Pour votre santé, évitez de grignoter entre les repas. www.mangerbouger.fr

L'apéritif



Courgettes façon pesto chèvre et poivrons

🔍 À DÉGUSTER FRAIS
📦 PLATEAU DE 4 VERRINES
DE 40G (160G)

5€

LE PLATEAU SOIT 31,25€/KG



Saint-Jacques carottes et pommés fondantes

🔍 À DÉGUSTER FRAIS
📦 PLATEAU DE 4 VERRINES
DE 40G (160G)

5€

LE PLATEAU SOIT 31,25€/KG



Thon au chorizo, poivrons et fromage

🔍 À DÉGUSTER FRAIS
📦 PLATEAU DE 4 VERRINES
DE 40G (160G)

5€

LE PLATEAU SOIT 31,25€/KG



Saumon, fromage et concombre

🔍 À DÉGUSTER FRAIS
📦 PLATEAU DE 4 VERRINES
DE 40G (160G)

5€

LE PLATEAU SOIT 31,25€/KG



Assortiment de mini-feuilletés

🔍 38 PIÈCES
📦 PLATEAU DE 900G

24€⁹⁵

LE PLATEAU SOIT 27,72€/KG

PRODUITS TRANSFORMÉS EN FRANCE

Pour votre santé, évitez de grignoter entre les repas. www.mangerbouger.fr

Le foie gras et le saumon fumé



Foie gras de canard entier mi-cuit au torchon

🔍 ORIGINE FRANCE  
📦 PIÈCE DE 230G

24€⁹⁵

LA PIÈCE SOIT 108,48€/KG



Foie gras de canard entier mi-cuit

🔍 ORIGINE FRANCE  
📦 PIÈCE DE 500G

44€⁹⁵

LA PIÈCE SOIT 89,90€/KG



Bloc de foie gras de canard 30% morceaux mi-cuit

🔍 ORIGINE FRANCE  
📦 PIÈCE DE 220G

13€⁹⁵

LA PIÈCE SOIT 63,41€/KG



Foie gras de canard cru extra déveiné

🔍 ORIGINE FRANCE  
📦 PIÈCE DE 500G

69€⁹⁵/KG

IDÉE
RECETTE
PAGE
SUIVANTE



Saumon Atlantique fumé Élevé en Norvège, Ecosse, Irlande

🔍 TRANSFORMÉ EN FRANCE
📦 4/5 TRANCHES - 140G

6€⁵⁰

LA PLAQUE SOIT 46,43€/KG

 PRODUITS TRANSFORMÉS EN FRANCE

Pour votre santé, évitez de grignoter entre les repas. www.mangerbouger.fr

L'entrée chaude

Escargots de Bourgogne belle grosseur

🔍 PAR 12 OU 48 PIÈCES
❄️ PRODUIT DÉCONGELÉ
🛒 89G LES 12 - 355G LES 48

6€⁹⁵

LES 12 PIÈCES - SOIT 78,09€/KG

24€⁹⁵

LES 48 PIÈCES - SOIT 70,28€/KG



Cassoulette ris de veau aux queues de morilles

🛒 PIÈCE DE 150G

5€⁹⁵

LA PIÈCE SOIT 39,67€/KG

35€

LA BARQUETTE DE 6 PIÈCES
(900g) SOIT 38,89€/KG

RECETTE FOIE GRAS DE CANARD MAISON AU TORCHON



INGRÉDIENTS

- 500 G DE FOIE GRAS DE CANARD CRU EXTRA DÉVEINÉ
- 10 À 20 CL D'ALCOOL (ARMAGNAC, COGNAC OU PORTO SELON LES GOÛTS)
- SEL (PRÉVOIR 14G/KG DE FOIE GRAS), POIVRE (PRÉVOIR 6G/KG DE FOIE GRAS)
- PIMENT D'ESPELETTE

- 1 SORTIR VOTRE FOIE GRAS CRU DÉVEINÉ DU RÉFRIGÉRATEUR ET LAISSER 1H À TEMPÉRATURE AMBIANTE AFIN QU'IL SOIT "MOU". OUVRIR PUIS SÉPARER LES 2 LOBES (LE GRAND ET LE PETIT).
- 2 BADIGEONNER TOUTES LES SURFACES DU FOIE GRAS AVEC LE MÉLANGE D'ÉPICES (SEL, POIVRE ET PIMENT D'ESPELETTE SELON LES GOÛTS). AJOUTER L'ALCOOL. VEILLER À CE QUE TOUTES LES SURFACES SOIENT ASSAISONNÉES !
- 3 EMBALLER LE FOIE GRAS GROSSIÈREMENT DANS DU FILM ALIMENTAIRE ET LAISSER REPOSER 1 HEURE AU RÉFRIGÉRATEUR.
- 4 RECONSTITUER ENSUITE LE FOIE GRAS EN POSITIONNANT LES 2 LOBES L'UN SUR L'AUTRE. FORMER UN ROULEAU PUIS L'EMBALLER DANS UN TORCHON PROPRE SANS ODEUR. FERMER LE BOUDIN EN FAISANT DES NŒUDS BIEN SERRÉS SUR LES CÔTÉS. LE ROULEAU DOIT ÊTRE BIEN COMPACT.
- 5 PORTER UNE CASSEROLE D'EAU SALÉE À ÉBULLITION. PLONGER LE ROULEAU DE FOIE GRAS ET, À LA REPRISE D'ÉBULLITION, ÉTEINDRE LE FEU. LAISSER AINSI JUSQU'AU REFROIDISSEMENT COMPLET.
- 6 LE FOIE GRAS EST FROID. IL A UNE BELLE FORME. RETIRER LE TORCHON DÉLICATEMENT ET ENROULER LE ROULEAU DANS DU FILM ALIMENTAIRE. BIEN SERRER LE TOUT, ET REFERMER AVEC DES PETITS NŒUDS DE CHAQUE CÔTÉ.
- 7 DISPOSER AU RÉFRIGÉRATEUR ET LAISSER REPOSER 3 OU 4 JOURS AVANT DÉGUSTATION.

PRODUITS TRANSFORMÉS EN FRANCE

Pour votre santé, évitez de grignoter entre les repas. www.mangerbouger.fr

L'entrée chaude



Coquille Saint-Jacques
à la bretonne

 PIÈCE DE 150G

5€⁹⁵

LA PIÈCE SOIT 39,67€/KG



Coquille Saint-Jacques
à la normande

 PIÈCE DE 190G

5€⁹⁵

LA PIÈCE SOIT 31,32€/KG



Vol au vent au ris de veau

 FEUILLETÉ PUR BEURRE RICHE EN RIS DE
VEAU

 PIÈCE DE 150G

4€⁵⁰

LA PIÈCE SOIT 30€/KG



Feuilleté de Saint-Jacques
au Riesling

 FEUILLETÉ PUR BEURRE AUX SAVEURS
MARINES

 PIÈCE DE 150G

4€⁵⁰

LA PIÈCE SOIT 30€/KG



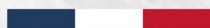
Feuilleté de homard au Cognac

 FEUILLETÉ PUR BEURRE ET SA GARNITURE
FESTIVE

 PIÈCE DE 150G

4€⁵⁰

LA PIÈCE SOIT 30€/KG



PRODUITS TRANSFORMÉS EN FRANCE

Pour votre santé, évitez de grignoter entre les repas. www.mangerbouger.fr

La charcuterie festive



Boudin blanc à
l'ancienne
«Grande Hermine»

16€⁹⁵/KG



Boudin blanc à
l'ancienne
à la truffe d'été 1%

19€⁹⁵/KG



Boudin blanc
aux girolles

19€⁹⁵/KG



Galantine précieuse
CŒUR AU FOIE GRAS DE CA-
NARD, ÉCLATS DE PISTACHES ET
RAISINS SECS

24€⁹⁵/KG



Ballotine de chevreuil
«Grand Veneur»

19€⁹⁵/KG



Ballotine de volaille
fine Champagne

19€⁹⁵/KG



PRODUITS TRANSFORMÉS EN FRANCE

Pour votre santé, évitez de grignoter entre les repas. www.mangerbouger.fr

Le plat de fêtes

NOUVEAU



Sauté de porcelet sauce bière de Noël – sirop d'érable

🔍 À LA PART OU PAR 10 PORTIONS

🍽️ 1 PART = 195G ENVIRON

49€ LES 10 PARTS
SOIT 25,13€/KG

5€⁹⁵

LA PIÈCE SOIT 30,51€/KG



Chapon sauce forestière aux giroles

🔍 À LA PART OU PAR 6 PORTIONS

🍽️ 1 PART = 280G ENVIRON

45€ LES 6 PARTS
SOIT 26,79€/KG

7€⁹⁵ LA PART
SOIT 28,39€/KG



Sauté d'autruche en sauce
aux morilles

🔍 À LA PART OU PAR 6 PORTIONS

🍽️ 1 PART = 230G ENVIRON

45€ LES 6 PARTS
SOIT 32,61€/KG

7€⁹⁵ LA PART
SOIT 34,57€/KG



Cuisse de pintade sauce aux cèpes et
au foie gras de canard

🔍 À LA PART OU PAR 6 PORTIONS

🍽️ 1 PART = 240G ENVIRON

35€ LES 6 PARTS
SOIT 24,31€/KG

6€⁹⁵ LA PART
SOIT 28,86€/KG



PRODUITS TRANSFORMÉS EN FRANCE

Pour votre santé, évitez de grignoter entre les repas. www.mangerbouger.fr

Le plat de fêtes



Civet de chevreuil sauce à la crème
et aux 5 poivres

🔍 À LA PART OU PAR 6 PORTIONS
📏 1 PART = 290G ENVIRON

45€ LES 6 PARTS
SOIT 25,86€/KG

7€⁹⁵ LA PART
SOIT 27,41€/KG



Filet de lotte sauce Américaine

🔍 À LA PART OU PAR 6 PORTIONS
📏 1 PART = 250G ENVIRON

40€ LES 6 PARTS
SOIT 26,67€/KG

8€⁹⁵ LA PART
SOIT 35,80€/KG

L'accompagnement



Écrasé de pommes de terre
à la truffe brumale (1%)

📏 PIÈCE DE 90G

3€²⁰

LA PIÈCE SOIT 35,56€/KG



Gratin de pommes de terre
aux girolles en cassolette

📏 PIÈCE DE 90G

3€²⁰

LA PIÈCE SOIT 35,56€/KG



PRODUITS TRANSFORMÉS EN FRANCE

Pour votre santé, évitez de grignoter entre les repas. www.mangerbouger.fr

La volaille de fêtes



Foie gras de canard
cru extra déveiné

 ORIGINE FRANCE  

 PIÈCE DE 500G ENVIRON

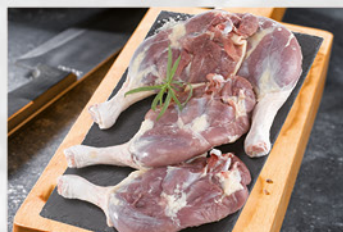
69€⁹⁵/KG



Filet de canard



23€⁹⁵/KG



Cuisse de canard



12€⁹⁵/KG



Magret de canard



24€⁹⁵/KG



Tournedos de
canard



29€⁹⁵/KG



PRODUITS ORIGINE FRANCE

Pour votre santé, évitez de grignoter entre les repas. www.mangerbouger.fr

La volaille de fêtes

Mini-Chapon

 EFFILÉ AVEC PARURE
 2KG800 ENV.

20€⁹⁵/KG

Chapon

 EFFILÉ AVEC PARURE
 4KG200 ENV.

18€⁹⁵/KG



Dinde fermière

 EFFILÉE OU PRÊTE À CUIRE
 3KG ENV.

14€⁹⁵/KG



Caille royale

 PRÊTE À CUIRE

19€⁹⁵

LE KG

Poularde

 EFFILÉE AVEC PARURE

18€⁹⁵

LE KG

Chapon de pintade

 EFFILÉ AVEC PARURE

24€⁹⁵

LE KG

Pintade fermière

 EFFILÉE

14€⁹⁵

LE KG

Chapon fermier jaune

 PRÊT À CUIRE 

16€⁹⁵

LE KG

Pintade fermière

 PRÊTE À CUIRE 

11€⁹⁵

LE KG

PRODUITS ORIGINE FRANCE 

Pour votre santé, évitez de grignoter entre les repas. www.mangerbouger.fr

NOS SPÉCIALITÉS MAISON



1) Chapon fermier aux marrons
 Q FARCE DE VOLAILLE ET MARRONS

21€⁹⁵ LE KG

2) Canette fermière à l'orange
 Q FARCE DE VOLAILLE ET ORANGE

19€⁹⁹ LE KG

3) Dinde fermière farcie aux marrons
 Q FARCE DE VOLAILLE ET MARRONS

21€⁹⁵ LE KG

4) Gigot d'agneau beurre et ail persillé
 Q GIGOT SANS OS, BEURRE ET AIL

31€⁹⁵ LE KG

5) Gigot d'agneau Aveyronnais
 Q GIGOT SANS OS, ROQUEFORT OU BLEU

31€⁹⁵ LE KG

6) Rôti de porc farce Périgourdine
 Q LONGE SANS OS, BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD

18€⁹⁵ LE KG

7) Rôti de porc aux 3 fruits
 Q LONGE SANS OS, ABRICOTS, PRUNEAUX ET FIGUES

16€⁹⁵ LE KG

8) Rôti de veau Orloff
 Q NOIX, QUASI, EMMENTAL ET BACON

31€⁹⁵ LE KG

9) Rôti de porc façon Orloff
 Q LONGE SANS OS, EMMENTAL ET BACON

16€⁹⁵ LE KG

10) Rôti de porc Norvégien
 Q LONGE SANS OS, SAUMON FUMÉ ET TOASTINETTE

16€⁹⁵ LE KG

ÉLABORÉS SUR PLACE À PARTIR DE VIANDE D'ORIGINE FRANCE

Pour votre santé, évitez de grignoter entre les repas. www.mangerbouger.fr

NOS SPÉCIALITÉS MAISON



11) Pavé de canard Périgourdin

Q PAVÉ DE CANARD, BACON, FARCE

34€⁹⁵ LE KG

12) Chapon fermier Périgourdin

Q FARCE DE VOLAILLE À BASE DE BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD

21€⁹⁵ LE KG

13) Caille impériale ou royale Périgourdine

Q FARCE DE VOLAILLE, BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD

21€⁹⁵ LE KG

14) Poulet farci aux pommes

Q FARCE DE VOLAILLE, POMMES

16€⁹⁵ LE KG

15) Rôti de boeuf Aveyronnais

Q TENDE DE TRANCHE, ROND DE TRANCHE, ROQUEFORT OU BLEU

31€⁹⁵ LE KG

16) Rôti de boeuf beurre et ail persillé

Q TENDE DE TRANCHE, ROND DE TRANCHE, BEURRE ET AIL

31€⁹⁵ LE KG

17) Pintade fermière farce fine

Q FARCE DE VOLAILLE

19€⁹⁵ LE KG

18) Marbré de canard

Q FARCE DE VOLAILLE, À BASE DE BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD, JAMBON SEC

34€⁹⁵ LE KG

19) Paupiette de canard Périgourdine ou aux marrons

Q FOIE GRAS DE CANARD OU MARRONS

21€⁹⁵ LE KG

20) Magret de canard Périgourdin

Q FARCE DE VOLAILLE À BASE DE BLOC DE FOIE GRAS DE CANARD

34€⁹⁵ LE KG

ÉLABORÉS SUR PLACE À PARTIR DE VIANDE D'ORIGINE FRANCE

Pour votre santé, évitez de grignoter entre les repas. www.mangerbouger.fr

Pour le Nouvel An,
pensez à nos plateaux tout prêts !



Plateau raclette

🔍 ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES ET
FROMAGE À RACLETTE

🛒 POUR 6 PERSONNES - 1KG950 ENV. SOIT 18€46/KG

36€

LE PLATEAU SOIT 6€ LA PART



Plateau pierrade ou plancha

🔍 ASSORTIMENT DE VIANDE BOVINE,
VOLAILLE ET PORC

🛒 POUR 6 PERSONNES ENVIRON 1KG750 SOIT 17€14/KG

30€

SOIT 5€ LA PART



Plateau apéro

🔍 ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES, FROMAGE ET
TOMATES CERISES POUR 6 PERSONNES,

🛒 ENVIRON 600G SOIT 21€67/KG

13€

SOIT 2,16€ LA PART

La bonne idée !!

Commandez en 1 clic avec
le click n collect !



SCANNEZ LE QR CODE,
PASSEZ VOTRE COMMANDE,
RETIREZ-LA DANS VOTRE BOUCHERIE
AURELIEN
PAYEZ AU MOMENT DU RETRAIT.

PLATEAUX ÉLABORÉS SUR PLACE À PARTIR DE VIANDES FRANÇAISES
ET UNE SÉLECTION DE CHARCUTERIES TRANSFORMÉES EN FRANCE

Pour votre santé, évitez de grignoter entre les repas. www.mangerbouger.fr