



FÊTES DE  
FIN D'ANNÉE

2024



CHARCUTERIE  
& BOUCHERIE  
À LA FERME



RETROUVEZ NOS PRODUITS SUR  
[www.charcuterie-a-la-ferme.fr](http://www.charcuterie-a-la-ferme.fr)

0 2 3 5 3 7 9 9 6 1

NOUS SERONS FERMÉS À  
PARTIR DU SAMEDI 21  
DÉCEMBRE À 12H30.

VOUS POURREZ  
EXCEPTIONNELLEMENT  
RÉCUPÉRER VOS  
COMMANDES DE FÊTES  
LE MARDI 24 DÉCEMBRE  
DE 09H00 À 12H30.

280 ROUTE DE SAINT  
WANDRILLE, 76480  
STE MARGUERITE SUR  
DUCLAIR





# *Nos Amuse Bouches*

## Mini Apéro

Boudin blanc nature

**18,20€/kg**

Boudin blanc forestier

Boudin noir

Saucisse de Francfort

## Fruits secs au lard au choix

Abricots secs / Echine fumée

**0,60€/pièce**

Pruneaux / Lard fumé

Tartinade de fromage frais aux  
herbes 250gr

**4,00€/pot**





# Nos Entrées Froides

Ballotines:	En Tranche	Petite 6/8pers
Ballotine nature	<b>18,30€/kg</b>	<b>12,30€/pièce</b>
Ballotine aux morilles	<b>23,60€/kg</b>	<b>14,10€/pièce</b>
Ballotine et son médaillon de foie gras	<b>28,30€/kg</b>	<b>17,20€/pièce</b>

## Trio de ballotine composé de:

1 petite tranche de ballotine nature	
1 petite tranche de ballotine foie gras	<b>3,60€/pièce</b>
1 petite tranche de ballotine aux morilles	

Saumon fumé par nos soins **49,10€/kg**

Bocal de 180gr de Foie Gras **17,95€/le pot**  
**34,00€/les 2 pots**

Bocal de 330gr de Foie Gras **32,00€/le pot**

Barquette de 500gr de Foie Gras **43€/les 500gr**

Foie gras provenant de  
chez Ernest Soulard





# Nos Entrées Chaudes

Boudin blanc nature	<b>13,50€/kg</b>
Boudin blanc forestier	<b>14,60€/kg</b>
Boudin blanc saumon fumé	<b>20,60€/kg</b>
Saumon fumé par nos soins	
Boudin blanc foie gras & figues	<b>22,00€/kg</b>

Bouchée ris de veau	<b>5,90€/pièce</b>
Bouchée saumon fumé	<b>5,90€/pièce</b>
Saumon fumé par nos soins	
Bouchée au jambon	<b>4,10€/pièce</b>

Escargots en coquille ou en croquille	<b>7,80€/la douzaine</b>
--	--------------------------





## *Nos viandes d'Agneau*

Rôti de gigot au beurre d'escargot	32,90€/kg
Rôti d'épaule au beurre d'escargot	28,00€/kg
Carré de côte au beurre d'escargot	28,00€/kg
Rôti d'épaule	21,40€/kg
Noisette d'agneau au beurre d'escargot	36,00€/kg
Gigot	23,30€/kg

## *Nos Volailles*

Poulet au lait entier	15,40€/kg
Poulet au lait farci dans la carcasse	20,80€/kg
Poulet au lait désossé farci au foie gras	31,00€/kg
Pintade	11,70€/kg
Canette	13,90€/kg
Pintade désossée farcie aux morilles	31,00€/kg
Médaille de volaille farce morilles avec sa sauce	9,80€/la part





## *Nos viandes de Boeuf*

Tournedos	42,30€/kg
Rôti filet de boeuf	42,30€/kg
Rôti filet nature (non bardé)	46,00€/kg
Façon tournedos	34,20€/kg
Rôti façon tournedos	34,20€/kg
Rôti de boeuf Beurre de Morilles	26,80€/kg
Rôti de boeuf Maitre d'hôtel	26,80€/kg
Côte de bœuf maturée	35,50€/kg

## *Nos viandes de Porc*

Rôti de porc Norvégien (saumon fumé par nos soins et crème fraîche)	19,70€/kg
Jambon à l'os sauce Madère	5,50€/la part
Filet mignon de porc et sa sauce au foie gras	9,80€/la part





# *Nos Accompagnements*

Gratin Dauphinois

**3,00€/la part**

Pomme Dauphine

**3,00€/la part**

(entre 150gr et 200gr la part)

Fagot haricots verts au lard

**1,50€/la part**





# Menu 1

- Trio de ballotine
- Bouchée au ris de veau ou saumon
- Filet mignon sauce au foie gras
- Gratin Dauphinois ou Pomme Dauphine

**21,90€/pers**





# Menu 2

- Trio de ballotine
- Bouchée au ris de veau ou saumon
- Médaillon de volaille farce aux Morilles accompagné de sa sauce
- Gratin Dauphinois ou pomme Dauphine

**21,90€/pers**





# Menu 3

- Trio de ballotine
- Bouchée au ris de veau ou saumon
- Jambon à l'os sauce Madère
- Gratin Dauphinois ou Pomme Dauphine

**17,90€/pers**





# Nos Fromages

Le Camembert  
Le Carré  
Neufchâtel

} **4,00€/pièce**

Convivial **4,30€/pièce**

La Tome **4,50€/pièce**

Paysanne **4,60€/pièce**

Plateau de fromage 6 à 8 pers **13,00€/pièce**

Plateau de fromage 10 à 12 pers **20,50€/pièce**

Plateau de fromage 15 à 17 pers **30,00€/pièce**

Nos fromages proviennent de la  
ferme du Petit Frévilais à Fréville  
et de la ferme Leveque à Bailleul  
Neuville





# *Nos desserts glacés*

## **Bûches Glacées 6/8 pers**

**17,20€/pièce**

Chocolat/Vanille

Nougat/Pistache

Mûre/Pomme

## **Omelette Norvégienne Vanille 6/8 pers**

**20,00€/pièce**

Nos desserts glacés proviennent de la  
Ferme des Noisetiers à Bois-Himont





N O U S   S E R O N S   F E R M É S  
À   P A R T I R   D U   S A M E D I  
2 1   D É C E M B R E   À  
1 2 H 3 0 .

N O U S   S E R O N S  
O U V E R T S   LE M A R D I  
2 4   D É C E M B R E   D E  
0 9 H 0 0   À   1 2 H 3 0  
E X C L U S I V E M E N T  
P O U R   R É C U P É R E R  
L E S   C O M M A N D E S   D E  
N O Ë L .

T O U T E   L ' É Q U I P E  
V O U S   S O U H A I T E  
D E   J O Y E U S E S  
F Ê T E S ,  
N O U S   N O U S  
R E T R O U V E R O N S  
L E   V E N D R E D I  
1 7   J A N V I E R  
2 0 2 5 .





LUTIN-FARCEUR.COM





## *Bon à savoir*

- Alexandre vous proposera ses légumes frais de saison. Pour toute question ou commande, vous pouvez le joindre au 06 30 58 72 52.
- Laurent sera également présent avec un large choix de légumes, fruits et ses délicieuses corbeilles de fruits prêtes à déguster. Pour le contacter : 06 24 34 79 15.
- Mélinée réglera vos papilles avec ses bûches maison et ses choux, parfaits pour sublimer vos desserts de fêtes.  
Commandes au 06 01 42 75 92.

