Fêtes de

fin d'année 2026

CHARCUTERIE & BOUCHERIE
À LA FERME

Nous serons fermés à partir du samedi 19 décembre à 12h00



Vous pourrez récupérer vos commandes de fêtes

le mercredi 23 de 17h00 à 19h00

et le jeudi 24 de 09h00 à 12h00

Retrouver nos produits sur www.charcuterie-a-la-ferme.com

Toute l'équipe vous souhaite de joyeuses fêtes, nous nous retrouverons le vendredi 15 janvier 2027.



Amuses bouches

Mini Apéro

Boudin blanc nature
Boudin blanc forestier
Boudin noir
Saucisse de francfort

18,80€/kg

Fruits secs au lard au choix

Abricots secs / Echine fumée
Pruneaux / Lard fumé

0.60€/pièce

Tartinade apéritive

4,00€/le pot

Entrées froides

Ballotines

	En tranche	Pièce 6/8 pers
Ballotine nature	18,60€/kg	12,70€/pièce
Ballotine aux morilles	24,10€/kg	14,60€/pièce
Ballotine et son médaillon de foie gras	28,90€/kg	17,80€/pièce

Trio de ballotine composé de:

3,70€/pièce

1 petite tranche de ballotine nature
1 petite tranche de ballotine foie gras
1 petite tranche de ballotine aux morilles

Entrées froides

Saumon fumé par nos soins — 49,10€/kg

En tranche

Foie gras:

Bocal de 180gr de foie gras — 17,95€ le pot ou 34,00€ les 2 pots

Bocal de 330gr de foie gras — 32,00€/kg

Barquette de 500gr de foie gras — 43€ la barquette

Foie gras provenant de chez Ernest Soulard

Entrées chaudes

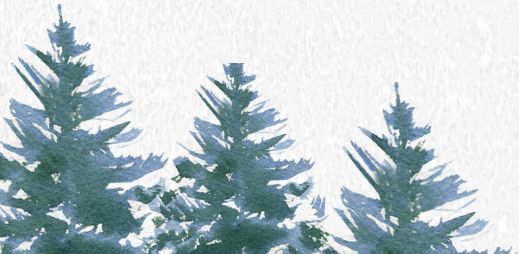


Boudins Blancs:

Boudin blanc nature	13,90/kg
Boudin blanc forestier	15,00€/kg
Boudin blanc saumon Saumon fumé par nos soins	21,20€/kg
Boudin blanc foie gras & Figues	22,60€/kg

Escargots:

Escargots de Saint Wandrille en coquille ou en croquille	8,50€/la douzaine



Entrées chaudes

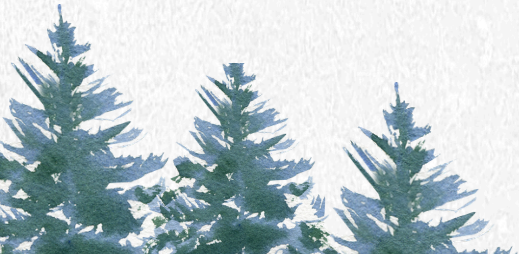


Bouchées:

Bouchée au ris de veau	6,00€/pièce
Bouchée au saumon fumé	6,00€/pièce
Bouchée au jambon	4,20€/pièce

Cassolette:

Cassolette au ris de veau	6,80€/la cassolette



Nos Viandes



Agneau

Produit	Tarif
Rôti de gigot au beurre d'escargot	39,60 €/kg
Rôti d'épaule au beurre d'escargot	33,50 €/kg
Carré de côte	32,00 €/kg
Rôti d'épaule d'agneau	33,50 €/kg
Rôti de gigot	34,50€/kg
Noisette d'agneau au beurre d'escargot	43,20 €/kg
Gigot d'agneau	27,70 €/kg

Volaille

Produit	Tarif
Poulet au lait entier	15,80 €/kg
Poulet au lait farci dans la carcasse	21,40 €/kg
Poulet au lait désossé farci au foie gras	32,00 €/kg
Pintade	12,10 €/kg
Canette	14,30 €/kg
Pintade désossée farcie aux Morilles	32,00 €/kg
Suprême de volaille sauce Foie gras (cuit)	9,80€/la part

Nos Viandes

Porc

Produit	Tarif
Rôti de porc Norvégien cru (saumon fumé, parmesan, nos soins et crème fraîche)	20,30 €/kg
Filet mignon aux figues, miel et romarin	19,20 €/kg
Porcelet farci forestier (cuit)	9,80 €/la part
Jambon à l'os sauce Madère	5,50 €/la part

Boeuf

Produit	Tarif
Tournedos	47,10 €/kg
Rôti filet de bœuf	49,20 €/kg
Filet de boeuf nature (sans barde)	53,00€/kg
Façon tournedos	37,70 €/kg
Rôti façon tournedos	37,70 €/kg
Rôti de bœuf Beurre de Morilles	28,60 €/kg
Rôti de bœuf Maître d'hôtel	28,60 €/kg
Côte de bœuf maturée (quantité limitée)	37,30 €/kg
Plateau de pierrade (bœuf, agneau, volaille)	prix selon poids

Accompagnement

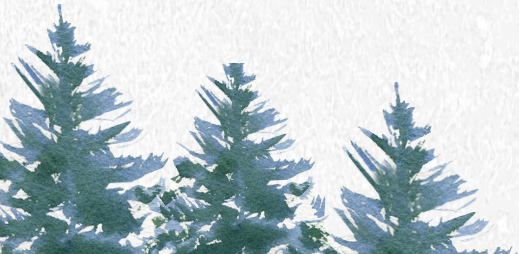


Gratin Dauphinois — 3,00€/pers

Fagot d'haricots verts au lard — 1,50€/pers

Pomme Dauphine — 3,00€/pers

Entre 150gr et 200gr la part



Menu Essentiel

Entrée froide:

2 petites tranches de ballotine
Une nature et une au foie gras

Entrée chaude:

Bouchée au jambon

Plat & Accompagnement

Pavé de jambon à l'os, sauce Madère

Accompagnement au choix:

Gratin Dauphinois ou 6 pommes Dauphine

16,00€/pers

Menu Délice

Entrée froide:

Trio de ballotine

Entrée chaude:

Bouchée au ris de veau ou saumon ou cassolette de ris de veau

Plat & Accompagnement

Porcelet farçi forestier

Accompagnement au choix:

Gratin dauphinois & fagot d'haricots verts
ou
Pomme dauphine & fagot d'haricots verts

24,00€/pers

Menu Plaisir

Entrée froide:

Trio de ballotine

Entrée chaude:

Bouchée au ris de veau ou saumon ou cassolette de ris de veau

Plat & Accompagnement

Suprême de volaille sauce au foie gras

Accompagnement au choix:

Gratin dauphinois & fagot d'haricots verts
ou
Pomme dauphine & fagot d'haricots verts

24,00€/pers

Menu Lutins



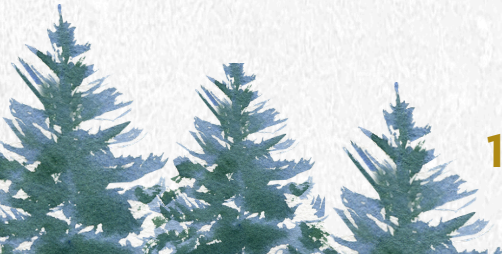
Pour les petits gourmands

Entrée

2 petites tranches de ballotine
Une nature et une au foie gras

Plat & Accompagnement

Jambon à l'os, sauce Madère
Accompagné de 4 pommes dauphine



10,00€/pers

Fromages

Produit	Tarif
Camembert du Petit Frévillais	4,20 €/pièce
Carré du Petit Frévillais	4,20 €/pièce
Neufchâtel de la Ferme Leveque	4,20 €/pièce
Convivial du Petit Frévillais	4,50 €/pièce
Tome du Petit Frévillais	4,65 €/pièce
Paysanne du Petit Frévillais	4,80 €/pièce
St Gust à l'ail des ours du Pré au lait	5,10 €/pièce
St Firmin du Pré au lait	4,70 €/pièce
Bûche de chèvre cendré de la chèvrerie le Barbé	6,00€/pièce
Chèvre frais de la chèvrerie de Gretot	3,20€/pièce

Plateau de fromage du Petit Frévillais	Tarif
8 personnes (640gr de fromages)	16,00 €/pièce
12 personnes (960gr de fromages)	24,00 €/pièce
16 personnes (1.280kg de fromages)	32,00 €/pièce

Desserts

Produit	Tarif
Bûche chocolat/choclat blanc 6/8 pers	18,20 €/pièce
Bûche poire/noisette 6/8 pers	18,20 €/pièce
Bûche abricot/pistache 6/8 pers	18,20 €/pièce
Omelette Norvégienne 6/8 pers	21,00 €/pièce

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

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 et de fruits secs prêtes à déguster.
Pour le contacter: 06 24 34 79 15.