



# Menu & Produits de Fêtes

## Menu de Noël

### Entrées froides

- Duo de verrines : 9€/pers.**

(millefeuilles pain d'épices et foie gras, magret, tartare aux deux saumons)

- Symphonie gourmande : 16€/pers.**

(foie gras, magret de canard séché et truite fumée bio)

### Entrées chaudes

- Cassolette des gourmets (ris de veau / émincés de chapon) : 14€/pers.**

- Cassolette de Saint-Jacques et fondue poireaux parfumée : 14€/pers.**

### Poissons

- Filet de limande, beurre citronné et riz canaille : 14.50€/pers.**

- Lotte et gambas mijotées à l'américaine, riz safrané : 16€/pers.**

- Risotto de langouste : 16€/pers.**

### Viandes

- Rôti de chapon aux cèpes, avec sa sauce : 13.50€/pers.**

- Médaillon de cochon de lait farci aux saveurs truffées : 15€/pers.**

- Carbonnade de biche façon flamande : 16€/pers.**

### Accompagnements

- Pommes de terre gratinées à la crème d'emmental et noisettes : 2.80€/pers.**

- Flan aux petits légumes : 3.00€/pers.**

- Gratin dauphinois au gorgonzola : 3.50€/pers.**

- Ecrasé de pommes de terre à la truffe : 3.80€/pers.**

PRISE DES COMMANDES AVANT LE 21 DÉCEMBRE POUR NOËL  
ET AVANT LE 28 POUR LE RÉVEILLON DU NOUVEL AN

Retrait des commandes le 24 et le 31 avant 18h00



dans la boutique de votre choix !

### Nos créations festives

\* Farce au choix selon vos préférences  
cèpes, morilles ou farce de Noël (boudin de Noël et fruits confits)

Paupiettes de chapon (environ 300gr/pièce) *	29.80€/Kg
Rôti de chapon (environ 1.6 kg/pièce) *	29.80€/Kg
Rôti de pintade (environ 1.3 kg/pièce) *	24.80€/Kg
Cuisse de pintade désossée *	24.80€/Kg
Rôti de canette à l'orange	32,90€/Kg
Cuisse de canette désossée, farce à l'orange	29.80€/Kg
Rôti de magret de canard (nature ou à l'ananas)	39.90€/Kg
Filet mignon au Brie et pommes, ou chèvre et noix	22.80€/Kg
Carré d'agneau beurre maître d'hôtel ou crème d'ail	34.80€/Kg

### Nos saveurs de fêtes

Fabrication artisanale MAISON POUGET

Boudin blanc de Noël au Porto	14€/Kg
Boudin blanc de Noël aux truffes	19,50€/Kg

### Les Foies Gras

Foie gras de canard mi-cuit, fabrication artisanale, issu de canards du Sud-Ouest	12.50€/100gr (soit 125€/Kg)
Foie gras de canard mi-cuit, fabrication artisanale, issu de canards Mas Terregalls (Err)	14.50€/100gr (soit 145€/Kg)
Foie gras frais déveiné, issu de canards fermiers du Périgord	9,60€/100gr (soit 96.00€/Kg)

### Les Volailles de Noël

Chapon plein air, provenance Mas Terregalls (Err) :	22.90€/Kg (env 4/5kg la pièce)
Poularde fermière, provenance Mas Terregalls (Err) :	21.80€/Kg (env 3/4Kg/pièce)
Pintade, élevage plein air, provenance Tarn :	14.50€/Kg (env 1.6kg la pièce)
Chapon de pintade, élevage plein air, provenance Tarn :	26.80€/Kg (env 2.5kg la pièce)
Dinde fermière, provenance Tarn :	23.40€/Kg (env 4/5kg la pièce)
Chapon fermier, provenance Tarn :	20.90€/Kg (env 4/5kg la pièce)

### Autres produits de fêtes

Pâté en croûte aux ris de veau	42.30€/Kg
Pâté en croûte caille et raisins	29.00€/Kg
Galantine de chevreuil aux cèpes	31.60€/Kg
Galantine de canard et pistaches	31.10€/Kg
Saumon fumé à la ficelle, provenance Ecosse	72.00€/Kg
Truite fumée bio "Les viviers cathares", provenance Ariège	85.00€/Kg

MAISON POUGET | BOURG-MADAME

12 Avenue des Pyrénées  
66760 Bourg-Madame  
Tél : 04 68 04 34 41

e-mail : maisonpouget@orange.fr

MAISON POUGET | ERR

4 Impasse Sant Joan  
66800 Err  
Tél : 04 68 04 71 28