



 Votre
Carte des Fêtes

2023

Pour une organisation optimale,
pensez à **passer vos commandes avant le** :

- **17 décembre** pour les Fêtes de Noël
- **27 décembre** pour la Saint-Sylvestre

WWW.MAISONPEINADO.FR

CONDITIONS DE COMMANDE

- **Les prises de commande** pourront s'effectuer de préférence **en boutique** de 7h à 12h30 & 15h à 19h ou par téléphone au 04.74.04.21.03 (aucune commande par mail).
- **jusqu'au 17 décembre, concernant les commandes de Noël**
- **jusqu'au 27 décembre, concernant les commandes de la Saint-Sylvestre**

Aucune commande reçue après ces dates ne sera traitée.

- Dans un souci d'organisation, tous nos produits étant fabriqués et cuisinés maison, **les commandes passées ne pourront plus être modifiées au-delà des dates ci-dessus citées.**

- **Retrait des commandes** : Les commandes ne pourront être retirées en boutique qu'à partir de 8h jusqu'à 17h les 23 et 24 décembre (pour Noël) ainsi que les 30 et 31 décembre (pour la Saint-Sylvestre).

- Le paiement se fera à la **réception de la commande.**

Mode de paiement : espèces, CB, tickets restaurant, cartes tickets-restaurant et chèques.

- **Fermeture de votre boutique les 25 décembre et 1^{er} janvier.**

- **Fermeture à 17h les 24 décembre et 31 décembre.**

Merci pour votre compréhension !

Toute l'équipe MAISON PEINADO vous remercie de votre fidélité tout au long de cette année et vous souhaite de très bonnes fêtes de fin d'année...



Maison Peinado
BOUCHER, CHARCUTIER, TRAITEUR

69 rue Pasteur, 69910 VILLIÉ-MORGON

Tél : 04 74 04 21 03

Suivez-nous !



WWW.MAISONPEINADO.FR

L'HEURE DE l'Apéritif



Feuilletés apéritifs	36,90€/kg 15€ les 30 pièces
<i>Olives vertes, jambon, saucisses, merguez, gougères saumon, gruyère</i>	
Plateau de canapés	30€ les 20 pièces
<i>Saumon, œuf/tomate, foie gras figue, copa-crème Roquefort</i>	
Bouchées escargots	11,90€ / la douzaine



PLACE AUX Entrées

Terrine de Saint-Jacques	4,60€ / part
Saumon fumé	6€ / part
Duo sandre et saumon à l'aneth	5,50€ / part
Demi-queue de langouste	21,90€ / part
Foie gras de canard maison (60 à 70gr)	9,80€ / part
Nougat de foie gras aux fruits secs	10€ / part
Ballotine de pintade, pistaches et éclats de morilles	4,10€ / part
Terrine de sanglier aux figues	3,90€ / part
Escargots	11,90€ / la douzaine

*Suggestion de présentation



À SUIVRE Les Plats Chauds

Les poissons	
Coquille Saint-Jacques	8,90€ / part
Traditionnel gratin de fruits de mer maison	7,90€ / part
Cabillaud aux écrevisses	10,90€ / part
Filet de lotte sauce Champagne	13,90€ / part

Les viandes

Poulet fermier crème aux morilles	11,90€ / part
Magret de canard à l'orange	12,90€ / part
Civet de chevreuil	10,90€ / part
Caille farcie sauce foie gras	13,90€ / part
Pavé de cerf sauce grand veneur	11,90€ / part
Médailon de veau à la crème de truffe	12,90€ / part
Dinde rôtie au jus	9,90€ / part

& POUR Accompagner ?

Pommes dauphines maison	18,70€ / kg
Gratin de cardon à la moelle	4,70€ / part
Gratin dauphinois	3,60€ / part
Gratin dauphinois aux cèpes	4,20€ / part
Flan de potimarron aux noisettes torréfiées	3,60€ / part
Poêlée de champignons de Paris à la persillade ..	3,30€ / part
Poêlée de légumes verts	3,60€ / part
Marrons braisés au jus	4,50€ / part
Crique de pommes de terre	1,20€ / part

Les Menus

Menu Terre - Mer 20,90€

Entrée

Terrine de sanglier aux figues

Plat

Cabillaud aux écrevisses

Accompagnement

Flan de potimarron aux noisettes torréfiées
et poêlée de légumes verts

Menu Délice 25,90€

Entrée

Terrine de Saint-Jacques

Plat

Caille farcie au foie gras

Accompagnement

Gratin dauphinois aux cèpes et marrons braisés au jus

Menu Prestige 29,90€

Entrée

Ballotine de pintade

Poisson

Traditionnel gratin de fruits de mer

Viande

Pavé de cerf, sauce grand veneur

Accompagnement

Gratin dauphinois et poêlée de champignons de Paris
à la persillade

Menu des P'tits Gourmands 9,90€

Menu adapté aux enfants

Entrée

3 tranches de pâté-croûte lunch

ou

Le saumon fumé (60gr)

Plat chaud

Émincé de volaille à la crème

Garniture au choix : Pommes dauphines ou gratin dauphinois

DU CÔTÉ DE La Boucherie

Les volailles

Chapon fermier des Dombes 21,90€ / kg

Poulet fermier des Dombes 16,90€ / kg

Pintade fermière des Dombes 18,90€ / kg

Poulet de Bresse 20,90€ / kg

Dinde fermière des Dombes 20,90€ / kg

Caille lardée 5,80€ / pièce

Les viandes

Filet de bœuf 48,90€ / kg

Faux filet façon tournedos, insert foie gras 39,90€ / kg

Rôti farci de veau (4 personnes minimum) 29,90€ / kg

Farce au choix : Marron orangé, foie gras truffé, truffé pistaché

Rôti farci de dinde (4 personnes minimum) 21,90€ / kg

Farce au choix : Marron orangé, foie gras truffé, truffé pistaché

Charcuterie

Foie gras 140€ / kg

Boudin blanc nature 17,90€ / kg

Boudin blanc aux morilles (5%) 29,90€ / kg

Cervelas truffé pistaché (3%) 52,90€ / kg

Cervelas pistaché (3%) 25,90€ / kg



Caille lardée*



Rôti farci, marron orangé*