

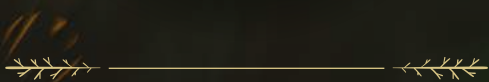


Votre  
**Carte**  
**des Fêtes**



2025

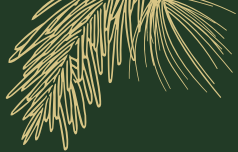
**BOUCHER - CHARCUTIER - TRAITEUR**



Pour une organisation optimale,  
pensez à **passer vos commandes** :  
- **jusqu'au 21 décembre** pour les Fêtes de Noël  
- **jusqu'au 28 décembre** pour la Saint-Sylvestre

**WWW.MAISONPEINADO.FR**

# Vos Menus



## Terre & Mer ..... 23,90€

### Entrée

| Terrine 5 poissons *Saint-Jacques, gambas, écrevisses, Saint-Pierre*

### Plat

| Poulet aux morilles

### Accompagnement

| Gratin dauphinois, poêlée de champignons à la crème



## Délice ..... 28,90€

### Entrée

| Ballotine de cerf au foie gras et pistaches

### Plat

| Pavé d'omble chevalier *beurre blanc et petits légumes*

### Accompagnement

| Risotto crème de truffe, arlequin de légumes oubliés



## Prestige ..... 33,90€

### Entrée

| Pâté croûte prestige *pintade, ris de veau, foie gras, morilles, pistaches*

### Plat

| Gratin de fruits de mer

### Viande

| Tournedos de poularde au vin jaune

### Accompagnement

| Gratin dauphinois aux cèpes et marrons braisés au jus



## P'tits Gourmand ..... 9,90€

### Entrée

| Pâté croûte (3 tranches) ou Saumon fumé (60g)

### Plat

| Paupiette de volaille à la crème

### Accompagnement

| Pommes dauphines « maison » ou Gratin dauphinois



# L'HEURE DE

# l'Apéritif

## Assortiment 20 apéritifs chauds ..... 24,90€

5 Bouchées d'escargots, 5 Mini croques à la truffe,  
5 Mini burgers, 5 Gougères au Beaufort

## Assortiment 40 apéritifs chauds ..... 45€

10 Bouchées d'escargots, 10 Mini croques à la truffe,  
10 Mini burgers, 10 Gougères au Beaufort

Bouchées d'escargots ..... 11,90€ kg les 12 pièces

Mini navettes ..... 28,50€ / les 15 pièces | 50€ les 30 pièces  
saumon, foie gras, œuf, tomate



# PLACE AUX Entrées

Terrine aux 5 poissons ..... 4,80€ / part  
*Saint-Jacques, gambas, écrevisses, Saint-Pierre*

Saumon fumé ..... 6€ / part

Demi-queue de langouste ..... 18,90€ / part

Foie gras de canard « maison » (60 à 70g) ..... 8,50€ / part

Ballotine de cerf au foie gras et pistaches ..... 4,60€ / part

Terrine de marcassin, cèpes et marrons ..... 4,40€ / part

Pâté en croûte prestige ..... 5,50€ / part  
*Pintade, ris de veau, foie gras, morilles, pistaches*

Escargots ..... 11,90€ kg les 12 pièces

Feuilleté grenouille ..... 5,90€ / part

Notre traditionnelle tourte ..... 19,90€ / pièce (pour 4 pers.)  
*Ris de veau, morilles*

# \* À SUIVRE

## Les Plats chauds



### Les poissons

Coquille Saint-Jacques .....	8,90€ / part
Gratin de fruits de mer .....	8,90€ / part
Lotte sauce à l'armoricaine .....	13,90€ / part
Pavé d'omble chevalier .....	14,90€ / part
<i>Beurre blanc, petits légumes</i>	
Cassolette lutée .....	13,90€ / part
<i>Saint-Jacques, rouget, sandre</i>	



### Les viandes



Poulet aux morilles .....	12,90€ / part
Magret canard à la périgourdine et truffes .....	14,90€ / part
Tournedos de poularde au vin jaune .....	12,90€ / part
Pavé de cerf, sauce grand veneur .....	13,90€ / part
Médailillon filet de veau et son jus corsé .....	13,90€ / part
Dinde rôtie au jus .....	11,90€ / part

## \* & POUR Accompagner ? \*

Pommes dauphines « maison » (5 pièces) .....	3,10€ / part
Gratin de cardons à la moelle .....	4,80€ / part
Gratin dauphinois .....	3,80€ / part
Gratin dauphinois aux cèpes .....	4,40€ / part
Poêlée de champignons à la crème .....	3,60€ / part
Arlequin de légumes oubliés .....	3,80€ / part
Marrons braisés au jus .....	4,70€ / part
Crique de pommes de terre .....	1,80€ / part
Risotto crémeux à la truffe .....	4,90€ / part
Pleurotes de Villié-Morgon à la persillade .....	4,90€ / part

# DU CÔTÉ DE



# La Boucherie



## Les volailles

Chapon fermier de Bourgogne <i>sélection Garday</i>	24,90€ / kg
Poulet fermier <i>sélection Garbay</i>	16,90€ / kg
Pintade fermière <i>sélection Garbay</i>	18,90€ / kg
Poulet de Bresse	22,90€ / kg
Poularde fermière <i>sélection Garbay</i>	24,90€ / kg
Dinde fermière de Bourgogne <i>sélection Garbay</i>	24,90€ / kg
Caille lardée	5,90€ / pièce



## Les viandes

Filet de bœuf	48,90€ / kg
Faux-filet façon tournedos	34,90€ / kg
Roti de canard <i>olives, pruneaux, orange</i>	35,90€ / kg
Roti de veau farci (4 pers. min.)	29,90€ / kg
Roti de dinde farci (4 pers. min.)	21,90€ / kg
Paupiette de Noël <i>avec insert foie gras</i>	28,90€ / kg



## Charcuterie / les classiques

Foie gras de canard « maison »	120€ / kg
Ballotin de foie gras (500g)	65€ / la pièce
Boudin blanc nature	17,90€ / kg
Boudin blanc aux morilles (5%)	29,90€ / kg
Boudin blanc à la truffe (5%)	39,90€ / kg
Cervelas truffé pistaché (3%)	52,90€ / kg
Cervelas pistaché (3%)	25,90€ / kg



## 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 21 décembre, pour les commandes de Noël**
- **jusqu'au 28 décembre, pour les commandes de la Saint-Sylvestre**
- **Ouverture exceptionnelle les 22 et 29 décembre**

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 15h maximum 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 1er 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**