



## VOLAILLES:

Nos volailles crues sur commande.

Poulet fermier, Pintade fermière, Dinde de Bresse, Chapon de Bresse, Chapon fermier, Oie fermière, Poularde de Bresse, Caille, Pigeon, canette, etc ...

• Tarif sur demande au magasin.

5% de remise pour toute commande passée avant le 6 décembre.

## HEURES D'OUVERTURE

JOUR	HEURE
Lundi 22/12	FERME
Mardi 23/12	8H30 - 19H
Mercredi 24/12	8H30 - 16H
Jeudi 25/12	FERME
Vendredi 26/12	8H30 - 12H30 / 15H - 19H
Samedi 27/12	8H30 - 12H30 / 15H - 19H
Dimanche 28/12	FERME
Lundi 29/12	FERME
Mardi 30/12	8H30 - 19H
Mercredi 31/01	8H30 - 15H

\*Dates limites pour passer vos commandes en boutique ou par téléphone, sous réserve du nombre de commandes maximum atteint.

• Aucune modification ne sera possible après ces dates.

- Le Jeudi 20 Décembre pour Noël
- Le jeudi 27 Décembre pour Nouvel An

Enlèvement des commandes  
les Mercredi 24/12 et 31/12 avant 15H00



DEPUIS 2013  
MG LA MAISON DU CHAROLAIS

Boucherie-Charcuterie-Traiteur

15 Avenue du Général de Gaulle  
21320 Pouilly en auxois



Carte des Fêtes 2025

03 80 91 71 54



#### Apéritifs:

- Mini pâté en croûte charcutier et pépites de foie gras 32,90€ les 100g
- croquettes d'escargots 10,90€ les 12
- Mini gougères au comté 5€ les 10 pièces

#### Entrées froides:

- Pâté en croûte royal de volailles festives, foie gras, pistaches et armagnac 5,90€
- Bûche de saumon, gambas et homard 6,50€
- Foie gras de canard IGP Sud Ouest 7,00€
- Saumon fumé maison d'écosse label rouge 7,50€ les 100g
- Ballotine de volailles festives, farce fine de foie gras et éclat de pistaches 6,20€

#### Entrées chaudes:

- Mini tourte aux escargots 6,90€
- Cassolette de St Jacques et fondue de poireaux 7,20€
- Bouchée Royale, ris de veau, quenelles de volaille, chapon, champignons et sauce suprême. 6,90€
- Escargots de bourgogne au beurre fin, persil et ail frais 10,90€



#### Poissons cuisinés:

(Tous nos poissons sont accompagnés de minis carottes fanes)

- Pavé de truite rôti, velouté de Langoustines 11,90€
- Pavé de Sandre doré au beurre, jus perlé au champagne et pointe safranée 12,50€

#### Viandes cuisinées:

- Suprême de poulet farci aux morilles et fine champagne, jus parfumé à la truffe noire 12,90€
- Moelleux de veau longuement confit, symphonie de morilles et infusions de thym des montagnes 11,90€

#### Accompagnements

- Crumble de butternuts et patates douces 3,60€
- Poêlée de légumes festifs 3,60€

#### Menu enfant à 11,90€

- pâté en croûte charcutier
- burger charolais

#### Menu plaisir à 28,90€

- Bûche de saumon, gambas et homard
- Pavé de Truite rôti, velouté de langoustine
- Moelleux de veaux longuement confit, symphonie de morilles et infusions de thym des montagnes
- crumble de butternuts et patates douces

#### Menu sensation à 31,90€

- Foie gras de canard IGP Sud Ouest
- Pavé de Sandre doré au beurre, jus perlé au champagne et pointe safranée
- Suprême de poulet farci aux morilles et fine champagne, jus parfumé à la truffe noire.
- crumble de butternuts et patates douces

**ATTENTION LES COMMANDES  
SERONT PRISE UNIQUEMENT  
AU MAGASIN OU PAR  
TELEPHONE**