

Viandes

Prix TTC par personne



J-F LE BONHOMME
Cuisinier - Traiteur

Médaille de râble de lapin farci aux châtaignes.....	10,20 €
Magret de canard (F) au vin de pêche, 1/2 pêche.....	9,80 €
Cuisse de canard à l'orange (F).....	8,50 €
Confit de canard (F)	8,50 €
Roti de veau aux champignons sauvages (UE)	11,00 €
Grenadin de veau poêlé forestière (UE)	13,00 €
Contre filet de bœuf sauce vigneronne	10,50 €
Filet de bœuf au poivre vert (UE ou F)	selon cours
Gigot de pintade farcie aux fruits secs	8,50 €
Suprême de pintade vallée d'auge, pomme	7,80 €
Gigot d'agneau à l'ail confit et au romarin	9,80 €
Carré de porc rôti aux herbes	7,80 €
Jambon au foin sauce raifort, ratatouille, semoule de couscous (25 pers. Mini)	7,50 €
Jambon laqué sauce madère, ratatouille, semoule de couscous (25 pers. Mini)	7,50 €
Mignon de porc à l'ananas	9,50 €
Jambon à l'os entier (cuit ou rôti) le kilo	19,50 €

Accompagné de légume aux choix

En période de chasse :

Gibier, biche, sanglier, antilope, chevreuil, faisan, pigeon, autruche.

