David Audas et son équipe

vous souhaitent un très joyeux Noël, vous présentent leurs vœux les plus sincères pour la nouvelle année et vous remercient pour votre fidélité.

Participez au jeu du magasin avec votre numéro de commande.

À gagner :

- 2 bons pour 2 formules à 15,90€ valables dans notre restaurant
- 1 bon pour un jambon sec
- 1 bon pour une côte de boeuf
- 1 bon pour une volaille prête à cuire
- 5 bons pour une planche apéritive de 5 personnes

Restaurant : fermeture à partir du 19 décembre jusqu'au 6 janvier inclus.

Boutique :
Samedi 21 décembre : 7h - 15h (fermé l'après midi pour la préparation des commandes)
Dimanche 22 décembre : 8h - 13h (fermé l'après midi pour la préparation des commandes)
Lundi 23 décembre : 8h - 13h (fermé l'après midi pour la préparation des commandes)
Mardi 24 décembre : 8h - 15h
Mercredi 25 décembre fermé
Samedi 28 décembre : 7h - 15h (fermé l'après midi pour la préparation des commandes)
dimanche 29 décembre : 8h - 13h (fermé l'après midi pour la préparation des commandes)
lundi 30 décembre : 8h - 13h (fermé l'après midi pour la préparation des commandes)
Mardi 31 décembre : 8h - 15h
Mercredi 1er janvier : fermé
Congés jusqu'au lundi 6 janvier inclus

Menu 2 plats
à 20€
(1+2+4)

Menu 3 plats
à 27,90€
(1+2+3+4)

Menu "Langouste"
à 38.90€
(1+2+5)

1. Trois mini-bouchées cocktail
   - Mini bouchée escargots
   - Mini quiche saumon
   - Mini feuilleté saucisse

2. Terrine de foie gras maison, pain d'épices maison, magret fumé et confiture de figues maison

3. Cassolette de Saint-Jacques, petits légumes sauce Champagne

4. Pavé de biche sauce grand veneur

Ou Fondant de chapon farci marrons et foie gras, sauce forestière

Ou Filet de canette Rossini

Ou Filet de bœuf sauce Richelieu

5. Demi-queue de langouste sauce armoricaine

Garnitures
Pour les poissons et la demi queue de langouste : crumble de légumes et julienne de légumes
Pour les viandes : gratin de pommes de terre aux truffes d'été

Les plats chauds se présentent en conditionnement individuel et sont accompagnés d'une garniture.

Modalités pour les prises et retraits de commande

Les prises de commandes :

1. A faire prioritairement en boutique : un ticket numéroté récapitulant votre commande vous sera alors remis et vous aurez la possibilité de régler votre commande par avance pour limiter le temps d'attente lors du retrait.
2. La prise de commande pourra aussi se faire par téléphone au 02 54 93 99 67. Un numéro de commande vous sera alors attribué. Ne laissez aucun message sur le répondeur, pour une prise de commande ou une modification de commande.
3. Pas de commande sur le site.
4. Pas de commande sur la boite mail.

Les retraits de commandes :

Vous devrez **impérativement** nous communiquer votre numéro de commande pour le retrait en boutique. Si vous n'avez de numéro de commande, il faut nous contacter.
Pour les commandes réglées d'avance et sans ajout, un drive sera mis en place afin de limiter au maximum votre temps d'attente.

Les dernières prises de commande de menus seront bloquées :

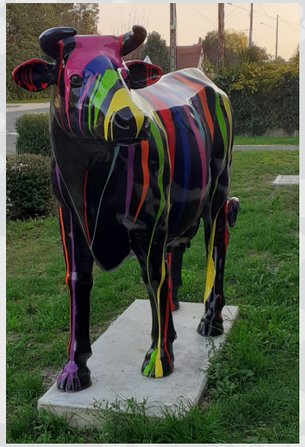
- au vendredi 20 décembre à 19h pour Noël
- au vendredi 27 décembre à 19h pour le Nouvel An.

Si vous souhaitez régler d'avance votre commande et quand cela est possible, le paiement se fera uniquement par chèque ou en espèces (pas de Carte Bancaire).

Pour vos fêtes de fin d'année
2024-2025

L'équipe de la Feuille d'Argent

Vous propose



La feuille D'ARGENT

David Audas
La Feuille d'Argent
10 Avenue de la Gare
41140 Noyers sur Cher
02 54 93 99 67
lafeuilledargent.audas@orange.fr
www.traiteur-saintaignan.fr

Cocktail et apéritif

Rillons cocktail 24.25 € / kg

Bouchée cocktail salée chaude

Mini bouchées escargots, mini cakes chorizo poivrons, mini croque jambon, mini feuilletés saucisse, mini quiches saumon

13,00 € le plateau de 20 pièces *(pas de commande à la pièce)*

Bouchée cocktail salée froide

- *Mini bouchées à la tomate*
- *Mini bouchées mousse de canard au Cognac*
- *Mini pâté en croûte canard abricots*
- *Mini bouchées andouille de Guéménée - crème à la moutarde à l'ancienne*
- *Mini bouchées saumon crème montée au citron*

15,00 € le plateau de 20 pièces *(pas de commande à la pièce)*

Verrines (environ 40g pièce) 2,50€ pièce

- *Verrines Gambas et mangue*
- *Verrines foie gras chutney abricot*
- *Verrines saumon, fromage frais et concombre*

Pain surprise 32€ pièce

(environ 50 portions par pain, soit pour 10 pers environ)

- *saumon ciboulette citron, fromages aux fines herbes, mousse de canard, fromage de chèvre et miel, fromage blanc poivrons rouges et vinaigre balsamique*

Gamme de charcuterie pour « l' Apéro » : sec et fumé

- *Saucisson sec "maison"* 32.90€/kg
- *Filet mignon séché "maison"* 40.60€/kg
- *Filet mignon fumé "maison"* 40.60€/kg
- *Planches apéro festives pour 5 personnes* 40.00€ pièce

Chiffonnade de jambon sec, coppa, rosette, pancetta, rillons, boudin noir, fromages de tête, gambas marinées, 1 terrine de foie gras maison (110 g environ), 1 terrine de rillettes maison (120g environ)

Entrées froides

Oeuf norvégien 4.90 € pièce
(fond d'artichaut, macédoine, oeuf mollet, saumon)

Rillettes d'oie maison 29.30 € / kg
(sous réserve d'approvisionnement)

Terrine de poisson maison 26.95 € / kg

Saumon fumé maison tranché main 52.90 € / kg
(tranche de 70 g environ)

Foie gras de canard maison 115.00 € / kg
(tranche de 50g environ)

Entrées froides (suite)

Foie gras de canard maison truffé 135.00 € / kg
(tranche de 50g environ)

Galantine de canard forestière 29.90 € / kg

Galantine de volaille truffée 29.90 € / kg

Pâté en croûte Solognot *(gibier, farce de porc fermier, morilles et foie gras)* 35.00 € / kg

Verrine 2 saumons (cuit et fumé), crème aneth citron et crevettes 5.00 € pièce

Tatin au foie gras de canard et pommes caramélisées 6.00 € pièce

Demi-queue de langouste Bellevue 28 € pièce
sous réserve d'approvisionnement

Entrées chaudes

Plat de 12 escargots farcis 6.70 € pièce

Boudin blanc nature maison 19.15 € / kg

Boudin blanc forestier 22.90 € / kg

Boudin blanc festif 29.90 € / kg
(morilles ou foie gras ou Saint Jacques et chair de crabe ou truffé)

Brioche aux escargots *(6 escargots et persillade)* 5.50 € pièce

Bouchée à la reine (ris de veau) 5.10 € pièce

Chausson de volaille aux girolles 5.90 € pièce

Coquille Saint-Jacques 5.90 € pièce

Cassolette de Saint Jacques, petits légumes sauce Champagne 7.90 € pièce

Cassolette de Ris de veau garniture forestière 7.90 € pièce

Gibier cru (à faire cuire)

Pavé et tournedos de biche 33.90 € / kg

Rôti de biche 28.90 € / kg

Gigue de chevreuil 24.90 € / kg

Sauté de biche 16.90 € / kg

Sauté de sanglier 14.90 € / kg

Sauce Grand Veneur 15.90 € / kg

Pour toute commande de gibier à rôtir nature ou mariné, sauce grand veneur offerte ; n'hésitez pas à la demander.

Volailles (pièces crues)

Anticipez vos commandes de volailles en raison d'un approvisionnement difficile

Dinde fermière 140 jours minimum 19.50 € / kg

Chapon fermier blanc 150 jours minimum 17.70 € / kg

Poularde fermière 15.20 € / kg
115 jours minimum, finie aux produits laitiers

Pintade chapon 20.80 € / kg

Pintade fermière prête à cuire 12.70 € / kg

Caille 4.90 € pièce

Canette 14.50 € / kg

Filet de canard 34.30 € / kg

Farce fine nature ou aux marrons 16.50 € / kg

Possibilité de farcir toute volaille sur commande

Pièces de viande festives

Ballotine de poulet farce forestière (130 à 150g) 5.90 € pièce

Caille farcie pommes raisins (environ 180g) 6.90 € pièce

Rôti de Pintade farcie pour 5 à 8 personnes (environ 1.5kg) 27.50 € pièce

Veau façon Orloff à rôtir 23.40 € / kg

Façon tournedos 29.20 € / kg
(pièce pour une personne)

Rôti de boeuf extra 29.20 € / kg

Tournedos dans le filet de boeuf 51.30 € / kg
(pièce pour une personne)

Rôti de filet de boeuf 51.30 € / kg

Côte de boeuf 29.00 € / kg

Rôti filet d'agneau beurre à la noisette 39.00 € / kg

Gigot d'agneau prêt à cuire 26.45 € / kg

Ris de veau nature 41.40 € / kg

Plats cuisinés

Viandes

prix à la part avec comme garniture un gratin de pommes de terre aux truffes d'été

Sauté Saint-Hubert 6.90 €
(viande à braiser de gibier, fond de veau, vin rouge, garniture aromatique forestière)

Pavé de biche sauce Grand Veneur 7.90 €

Fondant de chapon farci marrons et foie gras, sauce forestière 10.50 €

Filet de canette rossini 10.50 €

Médaillon de veau sauce aux poivres 10.50 €

Cuisseau de porcelet braisé au miel, sauce au miel et romarin 10.90 €

Filet de boeuf sauce Richelieu 10.90 €

Poissons

prix à la part avec comme garniture un crumble de légumes et une julienne de légumes

Pavé de sandre sauce Champagne 9.90 €

Lotte à l'américaine en cassolette 10.50 €

Demi-queue de langouste sauce armoricaine (environ 200g pièce) 28.00 €

Garnitures

Servies en portions individuelles

Gratin dauphinois 1.90 € pièce

Pour les poissons, crumble de légumes et une julienne de légumes 2.00 € pièce

Pour les viandes, gratin de pommes de terre aux truffes d'été 2.00 € pièce