

*Volailles*  
*Le kg*

CHAPON FERMIER DE CHALLANS	24.50€
CHAPON FERMIER DES LANDES	25,00 €
POULARDE FERMIÈRE DE CHALLANS	24,00 €
DINDE FERMIÈRE DE CHALLANS	25,90 €
CHAPON DE PINTADE	30,90 €
OIE PAC	32,50 €
PINTADE FERMIÈRE DE CHALLANS	17,90 €
SUPRÊME DE PINTADE	26,60 €
CAILLE DE VENDÉE	19,50 €
TOURNEDOS DE CANARD	30,50 €
CANARD	13,60 €
CANETTE	14,20 €
PIGEON	37,80 €
MAGRET DE CANARD FRAIS	28,20 €
CUISSE DE CANARD	16,40 €
CANETTE DÉSOSSÉE FARCIE	18,90 €
PINTADE DÉSOSSÉE FARCIE	17,90 €
AIGUILLETES DE CANARD	25,50 €

*Gibiers*  
*Le kg*

CUISSOT DE CHEVREUIL	46,20 €
CUISSOT DE BICHE	30,20 €
CUISSOT DE SANGLIER	31,50 €

HEURES D'OUVERTURE

JOUR	HEURES
LUNDI	FERMÉ
MARDI	8H-13H 15H-19H
MERCREDI 24 ET 31	8H-14H
JEUDI 25 DÉCEMBRE ET 1ER JANVIER	FERMÉ
VENDREDI	8H - 13H 15H-19H
SAMEDI	8H - 12H
DIMANCHE	FERMÉ

COMMANDES À EFFECTUER :

AVANT LE MERCREDI 17 DÉCEMBRE  
2025 POUR NOËL

AVANT LE MARDI 23 DÉCEMBRE  
2025 POUR LE RÉVEILLON DE LA  
SAINT SYLVESTRE

VEUILLEZ NOTER QU'UN SEUL MENU  
UNIQUE N'EST POSSIBLE PAR COMMANDE.  
MERCİ DE VOTRE COMPRÉHENSION



*Mathieu Mairé*

CHARCUTIER TRAITEUR

CARTE DE FIN  
D'ANNÉE 2025

**Gault & Millau**  
ARTISANS



699 CÔTE DU CHAILLOT  
79410 ECHIRE  
05.49.25.70.11

10 RUE ORMEAU VINCENT  
79410 CHERVEUX  
05.49.40.84.59

mathieumaire@sfr.fr

## Entrées Froides

Le kg

GALANTINE DE VOLAILLE	28,80€
BALLOTINE DE PINTADE AUX PISTACHES	34,50 €
BALLOTINE DE CANARD AU MONBAZILLAC	34,50 €
PAIN DE POISSON AU SAUMON ET COLIN	35,50 €
MARBRÉ AUX ST JACQUES ET ÉCREVISSSES	38,50 €
SAUMON FUMÉ NORVÉGIEN	66,50 €
FOIE GRAS DE CANARD	88,50 €



## Entrées Chaudes

La pièce

BOUCHÉE DE SAUMON ET ST JACQUES	5,90 €
BOUCHÉE À LA REINE	4,90 €
BOUCHÉE AU RIS DE VEAU	6,50 €
CASSOLETTE DE ST JACQUES AUX PETITS LÉGUMES	8,50 €

## Poissons chauds

La part

PAVÉ DE SAUMON, SAUCE OSEILLE	11,50 €
FILET DE SANDRE, SAUCE NORMANDE	14,20 €
DOS DE CABILLAUD AU BEURRE BLANC	11,90 €
LOTTE À L'AMÉRICAINNE	13,80 €



## Garnitures

POMMES DAUPHINES
FOND D'ARTICHAUT À LA PROVENÇALE
POMME DE TERRE SARLADAISES
GRATIN DAUPHINOIS
PURÉE DE GIROLLES
TOMATES À LA PROVENÇALES
FAGOTS DE HARICOTS VERTS
PURÉE DE PATATE DOUCE
CANNELÉ DE CHOUX FLEURS ET BROCOLIS
CANNELÉ DE LÉGUMES

## Viandes chaudes garnies

La part

CHAPON FERMIER SAUCE FORESTIÈRE	16,50 €
CANETTE FARCIE AUX GIROLLES, SAUCE FORESTIÈRE	11,50 €
PINTADE FARCIE FIGUES/RAISINS, SAUCE PROVENÇALE	10,50 €
SUPRÊME DE PINTADE AU CIDRE	12,50 €
JAMBON À L'OS, MOUTARDE À L'ANCIENNE	11,00 €
AIGUILLETES DE CANARD AU CIDRE	11,00 €
TOURNEDOS DE CANARD SAUCE MOUTARDE	11,20 €
JAMBONNETTE DE CANARD À LA PROVENÇALE	11,80 €
MAGRET DE CANARD, SAUCE POIVRE	12,80 €
CONFIT DE CANARD, SAUCE POIVRE	11,80 €
JOUE DE PORC À LA CRÈME	11,50 €
CIVET DE BICHE, SAUCE GRAND VENEUR	14,50 €
SANGLIER FORESTIER	14,50 €

