

PRODUITS DU TEMPS DES FÊTES



Nouveautés Noël 2022

Filet de Bœuf Wellington farci aux champignons & au foie gras
139.99\$/kg

Champvallon de gibier
31.99\$/L

Bœuf bourguignon à notre façon
19.99\$/L

Ragoût de boulettes ancestral
16.50\$/Litre (congelé)

Soupe aux pois 'Cochonne'
12.99\$/Litre (congelé)

Tourtière maison de luxe
En croûte de pâte feuilletée
25.99\$/kg (congelé)

Rillettes de canard confit
62.99\$/kg

Foie gras de canard au torchon
19.99\$/100gr

Bouillon à fondue au vin rouge
11.99\$/Litre (congelé)

Chaudrée de palourdes & lardons
14.99\$/Litre (congelé)

Rôti de côte de bœuf sur os badigeonné
d'un mélange d'épices du chef,
accompagné de son jus
à l'érable & aux canneberges
69.99\$/Kg - prêt à cuire - minimum 2 côtes

Saumon biologique fumé à froid
8.99\$/100gr

Sauce bolognaise Amateur de viande
12.25\$/L (congelé)

Fèves au lard d'antan
8.99\$/500ml

Gratin Dauphinois pour 4 pers
19.99\$/kg

Lasagne 100% bœuf classique
17.99\$/Kg - format familiale

Jambon sur os Rang 4 cult
prix du marché

Kit de tartare de bœuf
truffe & copeaux de foie gras
39.99\$ pour 2 repas principal

Pâté en croûte de saumon Bio
37.95\$/kg - 3 à 4 pers - (congelé)

24 huîtres Lucky Lime & sa Mignonette
49.99\$

Tartiflette gourmande au canard confit,
bacon & fromage du Qc
49.99\$/kg (3 à 4 pers)

Betteraves marinées
11.99\$/ 1 Litre

Tarte au sucre ou citron
'À La Guise de Manon'
15.49\$ - 18.50\$

Et beaucoup plus sur place ...
sans oublier nos coupes de viandes, terrines,
légumes marinés, fromages, desserts, vinaigrettes,
plats préparés, vins d'importations, etc...

**Veuillez noter que dû à la grippe
aviare, nous ne pourrons prendre de
réservation pour les dîners. Nous
sommes navrés des désagréments
engendrés par cette situation hors de
notre contrôle.**



Réservation avant le
10 décembre

