

Carte des fêtes

2019



Notre sélection de volaille festive  
sera disponible en magasin  
à partir du 20 décembre 2019

**N'hésitez pas à passer vos commandes  
le plus tôt possible !**

[www.leperelouis.fr](http://www.leperelouis.fr)

# Les papillottes du Père Louis

# Les volailles

Associez une viande à une marinade, le tout cuisiné avec ses petits légumes en papillote à 180°C pendant 1h à 1h10 min (\*).

En premier vous choisissez votre viande :

<b>Papillote de poulet</b> .....	env. 5 pers .....	18,90 €/kg
<b>Papillote de veau</b> .....	env. 5 pers .....	26,90 €/kg
<b>Papillote de porc</b> .....	env. 5 pers .....	16,95 €/kg
<b>Papillote de dinde</b> .....	env. 5 pers .....	16,95 €/kg
<b>Papillote de canard (3 filets)</b> .....	env. 5 pers .....	21,90 €/kg
<b>Papillote de canard (3 cuisses)</b> .....	env. 3 pers .....	12,90 €/kg
<b>Papillote de pintade (2 suprêmes)</b> .....	env. 2 pers .....	23,90 €/kg
<b>Papillote d'agneau</b> .....	env. 5 pers .....	24,90 €/kg
<b>Papillote de chevreuil</b> .....	env. 5 pers .....	27,90 €/kg
<b>Papillote de biche</b> .....	env. 5 pers .....	24,90 €/kg
<b>Papillote de sanglier</b> .....	env. 5 pers .....	22,90 €/kg

Une fois votre viande choisie il vous reste à choisir la marinade :

- Romarin, citron
- Tomate, échalote
- Miel, abricot
- Crème de girolle, ciboulette
- Moutarde à l'ancienne
- Cèpes, champignons

Dinde fermière Label Rouge (prêt à cuire) .....	10,90 €/Kg
3 kg à 3,5 kg environ	
Pintade fermière Label Rouge (prêt à cuire) .....	10,80 €/Kg
1,3 kg environ	
Canette fermière Label rouge (prêt à cuire) .....	9,90 €/Kg
1,5 kg environ	
Chapon fermier Label Rouge (prêt à cuire) .....	15,50 €/Kg
3 kg à 3,2 kg environ	
Pintade chaponnée Label Rouge (prêt à cuire) .....	17,90 €/Kg
1,8 kg à 1,9 kg environ	
Poularde fermière Label Rouge (prêt à cuire) .....	13,90 €/Kg
2.1 kg environ	
Filet de canard .....	19,90 €/Kg
350 gr à 400 gr environ	
Rôti de dinde Orloff .....	16,95 €/Kg
Caille (prêt à cuire) .....	14,90 €/Kg
180 gr à 200 gr environ	
Foie gras de canard cru extra éveiné (origine France) .....	51,50 €/Kg
550 gr environ	
Suprême de pintade .....	21,90 €/Kg
220 gr à 260 gr environ	
Rôti de pintade farci (sans os) 1,50 kg à 2 kg .....	15,90 €/Kg
Rôti de chapon farci (sans os) 2,5 kg à 3,5 kg .....	19,90 €/Kg
Rôti de canette farci (sans os) 1,5 kg à 2 kg .....	15,90 €/Kg
Rôti de poularde (sans os) 2 kg à 2,5 kg .....	17,90 €/Kg
Rôti de magret de canard (sans os) 1 kg à 1,2 kg .....	24,90 €/Kg

(\* ) pour le temps de cuisson se référer au conseil de votre boucher.

(\* ) Attention quantité limitée, selon les stocks disponibles

## Le bœuf

Côte de boeuf.....	22,00 €/kg
Rôti de boeuf (Rumsteak).....	21,90 €/kg
Châteaubriand (pavé dans le filet) .....	40,40 €/kg
Tournedos Filet.....	36,40 €/kg
Pavé de boeuf.....	24,40 €/kg
Viande à fondue .....	24,40 €/kg

## Les gibiers

Rôti de chevreuil (dans le cuissot) .....	25,90 €/kg
Rôti de biche (dans le cuissot).....	22,90 €/kg
Rôti de sanglier (dans le cuissot) .....	20,90 €/kg
Fondue de biche origine Sarthe.....	22,90 €/kg
Tournedos de biche .....	28,90 €/kg
Sauté de biche .....	12,90 €/kg
Sauté de sanglier.....	10,90 €/kg

## Le veau

Rôti de veau Orloff.....	26,90 €/kg
Paupiette de veau au lard fumé.....	17,50 €/kg
Pavé de veau dans le filet.....	29,90 €/kg
Rôti de veau .....	24,90 €/kg
Rôti de veau au Boudin blanc et Champignons .....	25,90 €/kg
Ris de veau .....	39,90 €/kg

## L'agneau

Gigot d'agneau.....	24,90 €/kg
Epaule d'agneau roulée .....	20,90 €/kg
Baron d'agneau au beurre d'escargot .....	28,50 €/kg
Carré côte d'agneau (maxi 14 côtes) .....	24,90 €/kg

(\*) Attention quantité limitée, selon les stocks disponibles

## Le porc

Rôti de porc Orloff .....	15,95 €/kg
Rôti de porc aux pruneaux .....	14,90 €/kg
Filet mignon de porc .....	19,90 €/kg
Mignon de porc Orloff.....	22,90 €/kg
Joue de porc .....	14,90 €/kg
Farce de Noël forestière .....	9,90 €/kg
Farce pour volaille au foie gras.....	16,90 €/kg

## La charcuterie festive

Boudin blanc nature .....	13,50 €/kg
Boudin blanc au ris de veau .....	19,90 €/kg
Boudin blanc aux morilles (3 %) .....	19,90 €/kg
Rillettes d'oie .....	18,50 €/kg
Saumon fumé au sel de Noirmoutier maison.....	58,00 €/kg
Foie gras de canard au cognac maison.....	85,00 €/kg
Pâté en Croûte de canard .....	17,50 €/kg
Galantine de volaille .....	15,90 €/kg
Filet mignon fumé (sous vide).....	25,95 €/kg
Jambon de Bayonne .....	29,90 €/kg
Jambon fumé.....	19,90 €/kg
Mini saucisson sec .....	2,90 € les 100 gr (chorizo, noisette, roquefort)

(\*) Attention quantité limitée, selon les stocks disponibles

## Entrées Chaudes et Froides

Escargots de Bourgogne gros calibres.....	6,00 €/douzaine
Coquille St Jacques .....	5,10 €/unité
Bouchée à la reine.....	2,90 €/unité
Gambas à la Méditerranéenne .....	45,00 €/kg
Terrine de Maquereau.....	16,00 €/kg
Terrine de St Jacques .....	19,50 €/kg

## Plats cuisinés à emporter

**9,50 € la part**

1 plat cuisiné + 1 sauce + 1 accompagnement au choix (voir ci-dessous)  
(en barquette individuelle prête à mettre au micro-ondes)

Pour les sauces, possibilité de changer en fonction de vos goûts

Civet de gibier - Sauce grand veneur

Filet de canard - Sauce poivre vert

Cuisse de canard - Sauce forestière

Pavé de veau - Sauce échalottes

Suprême de pintade - Sauce foie gras

Dos de cabillaud - Sauce beurre blanc

## Accompagnements

Ratatouille .....	9,90 €/kg
Gratin dauphinois.....	9,90 €/kg
Gratin dauphinois aux champignons .....	12,90 €/kg

Sauce au beurre blanc : 13 €/kg

Sauce foie gras : 15 €/kg

Sauce grand veneur : 12 €/kg

Sauce poivre vert : 12 €/kg

Sauce échalottes : 12 €/kg

Sauce forestière : 12 €/kg

(\*) Attention quantité limitée, selon les stocks disponibles

**Du 9 au 31 décembre 2019**

Nous vous offrons  
par tranche d'achat de 60 €

soit 1 bon d'achat de 5 €

soit 1 cadeau au choix

## Idée cadeau

Nous vous proposons  
de composer votre panier  
parmi une sélection  
de nos produits

A partir de 20 € le panier

\* dans la limite des stocks disponibles

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

**5 adresses pour vous servir**

**[www.leperelouis.fr](http://www.leperelouis.fr)**

**Précigné**

15, rue Saint Pierre  
Tél : 02.43.95.41.17

**La Lèzerie**

Tél : 02.43.92.20.47

**Les Rairies**

19 rue Charles de Gaulle  
Tél : 02.41.93.82.23

**La Chapelle d'Aligné**

16, place de l'Eglise  
Tél : 02.43.45.79.06

**Le Bailleul**

1, place de la Mairie  
Tél : 02.43.94.71.70



*Le Père Louis et toute son équipe  
vous souhaitent de joyeuses fêtes de fin d'année.*