

## *Cocktails*

Petit four chaud	0.70€ (la pièce)
Canapé	0.90€ (la pièce)
Pain surprise charcuterie	28.00€ (la pièce)
Pain surprise poissons	28.00€ (la pièce)
Mini verrine	0.95€ (la pièce)

## *Entrées froides*

Saumon fumé	65.00€ /kg
Foie gras de canard maison	145.00€/kg
Terrine de poisson festive	45.00€/kg
Gâteau de crêpes	19.80€/kg
Langouste (sur commande) la demi	24.00€ la pièce
Timbale de raie ou limande écrevisses	3.80€ la pièce
Coquille crabe ou saumon	3.10€ la pièce
Déllice de foie gras et figues	5.20€ la pièce
Avocat au crabe	3.20€ la pièce
Verrine saumon	3.60€ la pièce
Verrine périgourdine	4.50€ la pièce
Verrine fraîcheur	4.50€ la pièce
ôpera de crabes	4.80€€ la pièce
Opéra au crabe	4.50€

## *Entrées chaudes*

Escargots (la douzaine)	6.10€€
Cassolette de ris de veau ,morille	9.50€ la pièce
Coquille saint jacques	4.20€ la pièce
Bouchée au ris de veau	4.30€ la pièce
Aumônière de St Jacques	4.30€ la pièce
Marmiton de la mer	4.50€ la pièce
Brick gourmande	4.80€ la pièce

## *Poissons chauds*

Lotte à l'armoricaine	8.90€
Pavé de flétan sauce chablis	7.95€
Saumon en deux façons sauce citron	6.95€
Filet de saint pierre sauce oseille	7.90€
Montgolfière de crustacés	6.80€
Cassolette de saint jacques aux légumes anciens	9.20€
Cassolette de lotte	7.80€
Filet de bar sauvage	9.20€

## *Viandes en sauces*

fondant de chapon sauce vin jaune	7.95€
Grenadin de veau aux giroilles	9.50€
pavé d'autruche	7.90€
Magret de canard	6.50€
Filet mignon de porc terre et mer	7.90€
duo de pintade foie gras cèpes	8.90€
Filet mignon de porc sauce pommeau	5.90€
Jambon en croute 4 pers minimum sauce madère	6.80€
Filet mignon façon périgourdine	7.90€
Tournedos de bœuf sauce périgourdine	9.10€

## *Nos sauces*

### poisson

sauce Chablis  
sauce Oseille  
sauce Vin blanc  
sauce Basque

### Viande

Sauce forestière sauce pommeau  
Sauce poivre, sauce orange  
Sauce pêche sauce chasseur

## *Légumes*

Fagot de haricots	1.00€ (la pièce)	Riz pilaf	7.50€ (le kilo)
Gratin dauphinois	2.20€ (la part)	Julienne de légumes	10.90€ (le kilo)
Poêlée de champignons	15.00€ (le kilo)	Tatin de légumes du soleil	2.20€ (la pièce)
Pomme de terre farcie	2.00€ (la pièce)	Nid de pomme de terre et sa duxelle de champignons	2.30€ (la pièce)



## *Nos spécialité Charcutières*

Galantines de volailles

Boudin blanc

Boudin blanc truffé

Boudin blanc aux morilles

Foie gras de canard

Saumon fumé

Escargots

## *Nos Volailles fermières*

SUR COMMANDE

Dinde, Chapon, Poularde,

Pintade chaponnée, Poulet, Pintade,

Canette, Caille

PASSEZ VOS COMMANDES AVANT LE 20 DECEMBRE POUR NOEL ET AVANT  
LE 27 POUR LE JOUR DE L'AN.

CHARCUTERIE

AU COCHON GOURMAND

37 rue pasteur 14310 Villers Bocage

Tel: 02.31.77.94.01

E-mail : [au-cochon-gourmand@orange.fr](mailto:au-cochon-gourmand@orange.fr)