

le comptoir
BUFFARD

vous propose pour les fêtes de fin d'années :

(Les prix sont donnés à titre indicatif et susceptibles de modification selon arrivage)

LES VOLAILLES FRANÇAISES

Volaille fermière

669 - Oie	29,60€/Kg
671 - Pouarde	19,20€/Kg
657 - Dinde 3/3,5 Kg	23,80€/Kg
664 - Chapon	21,60€/Kg
663 - Mini Chapon	20,40€/kg
571 - Poulet	12,20€/Kg
611 - Pintade	15,00€/Kg
511 - Canard	12,00€/Kg
531 - Canette	17,00€/Kg
655 - Chapon de pintade	25,80€/Kg

Volaille de Bresse

670 - Oie	31,50€/Kg
654 - Pouarde	32,00€/Kg
661 - Dinde	31,60€/Kg
668 - Chapon	52,50€/Kg
591 - Poulet	22,00€/Kg

Et aussi

677 - Agneau de lait	24,00€/Kg
676 - Cochon de lait	20,00€/Kg
673 - Chevreau	25,00€/Kg



LES FARCES

Composition

1021 - Fine au porto et champignons	18,50€/Kg
Porc et veau haché, 10% foie de volaille, Champignon de Paris (Assaisonnement chairose)	
1022 - Fine aux marrons	18,50€/Kg
Porc Haché, 15% marrons (assaisonnement : chairose)	
1023 - Fine aux Foie Gras	30,90€/Kg
Porc haché, 15% Foie Gras Frais (assaisonnement chairose)	
1025 - Farce veau haché sans porc	30,90€/Kg
• Veau, Pomme, Marrons, Pain épice, Assaisonnement • Veau mélange forestier (5%), Assaisonnement Chairose	
1026 - Fine foie gras Pain d'épices	30,90€/Kg
Porc haché, Foie gras, Pain épice, Assaisonnement	
1027 - Fine Pomme, Châtaigne, pain d'épices	20,45€/Kg
Porc haché, Pomme, Pain épice, Châtaigne (PPC) Assaisonnement	

LES SPÉCIALITÉS

666/667 - Rôti de chapon nature	35,64€/Kg ou farci 33,48€/Kg
660/659 - Rôti de dinde fermière nature	42,84€/Kg ou farci 36,89€/kg
428 - Ris de veau	45,50€/Kg
115 - Filet de veau nature FR	50,00€/Kg
923 - Rôti de veau orloff FR	34,70€/Kg
363 - Gigot d'agneau FR	29,50€/Kg
360 - Epaule d'agneau FR	23,60€/Kg
962 - Noisette d'agneau	76,67€/Kg

32 -	Filet de bœuf nature FR	76.85€/Kg
19 -	Côte de Bœuf Limousine	31.80€/Kg
69 -	Côte Bœuf ANGUS	37.60€/Kg
72 -	Onglet ANGUS	37.50€/Kg

LES GIBIERS FRANÇAIS

756 -	Civet de sanglier FR	27.50€/kg
759 -	Rôti de sanglier FR	31.50€/Kg
761 -	Gigue de chevreuil FR	33.60€/Kg
752 -	Civet de cerf FR	28.75€/Kg
753 -	Roti de cerf FR	34.50€/Kg
704 -	Filet de cerf bardé	86.25€/Kg
651 -	Colvert	13.00€/Pièce
653 -	Pigeon	15.00€/Pièce
652 -	Perdreau	11.00€/Pièce
769 -	Faisan	16.60€/Kg
505 -	Caille	5.70€/Pièce
? -	Lièvre	?

Prix selon arrivage

LES FOIES GRAS DE CANARD FRANÇAIS

Selon arrivage

Foie gras entier CRU éveiné sous/vide ~ 500Gr

Escalope foie gras CRU

Foie gras entier mi-cuit sous/vide : 125 gr - 250 gr - 500 gr - 1Kg

Foie gras entier mi-cuit à la coupe

Pour accompagner : Confit d'oignon confit de figue et pain d'épices

ET AUTOUR DU CANARD

Cuisse de canard confite

Graisse de canard (pot de 300 gr)

Magret fumé prétranché (Le paquet 90gr)

756 -	Civet de sanglier FR	27.50€/kg
759 -	Rôti de sanglier FR	31.50€/Kg
761 -	Gigue de chevreuil FR	33.60€/Kg
752 -	Civet de cerf FR	28.75€/Kg
753 -	Roti de cerf FR	34.50€/Kg
704 -	Filet de cerf bardé	86.25€/Kg
651 -	Colvert	13.00€/Pièce
653 -	Pigeon	15.00€/Pièce
652 -	Perdreau	11.00€/Pièce
769 -	Faisan	16.60€/Kg
505 -	Caille	5.70€/Pièce
? -	Lièvre	?



LES TRUFFES

Truffe noire entière 15g

LES BOUDINS BLANCS

2453 - Nature

Forestier

Truffé 1%

Au foie gras

Au ris de veau et trompettes des morts

NOIRS

Antillais

Châtaigne

Oignon

LE SAUMON FUMÉ / TERRINE DE POISSON

MISES EN BOUCHES / APÉRITIFS

Pain surprise 40 bouchées (10 à 12 pers) :

Charcuterie, Poisson, Fromage/légumes ou tout saumon fumé

Petits fours salés / Accras de morue

Mini saucisse cocktail orange, boudin, noir ou blanc

Mini choux au foie gras

Antipasti

GAMBAS au curry doux ou GAMBAS à la Méditerranéenne

Petit poulpe à l'huile, Calamar

PLATEAU DE CHARCUTERIE

Les ballotines / Galantines

Volaille, Canard à l'orange, Faisan pépite de poire

Saucisson sec pur porc - Andouille - Jambon blanc

Jambon de pays - Terrine et pâté - Pâté en croute

Saucisson sec truffé

LA CHOUCRUTE GARNIE

LES ENTRÉES

Entrées froides

- Œuf norvégien 13,20€/Pièce
- 1/2 langouste à la parisienne 23,70€/Pièce
- Coquille de Saumon 7,55€/Pièce
- Avocat garni Selon arrivage
- Tartare de saumon Selon arrivage
- Médaillon de foie gras Selon arrivage

Entrées chaudes

- Coquille Saint Jacques à la normande 7,55€
- Feuilleté au foie gras 6,58€
- Escargot farcis la douzaine 8,85€
- Bouchée à la reine au ris de veau 5,90€

LES GARNITURES

4059 - 24,00€/Kg

1 portion 200 gr ~4,80€

Poêlée forestière
(Haricots verts, pommes de terre,
champignons, persillade)

Mélange d'automne
(Châtaignes, champignons forestiers,
crème et persillade)

Gratin dauphinois
Pommes dauphines

Parmentier
(Châtaignes, champignons, patates douces)
Purée de légumes anciens



NOS SAUCES

4059 - 22,00€/Kg

- Sauce Forestière aux champignons
- Sauce Grand Veneur aux Airelles
- Sauce au Porto blanc aux baies roses
- Sauce champagne
- Sauce Vin jaune aux Morilles
- Sauce Roquefort

PLATEAU DE FROMAGE DE NOS RÉGIONS

Tête de moine

Pâte molle à croute fleurie

Brie de Meaux - Camembert au lait cru - Brillat savarin

Saint Phélicien - Saint Marcellin - Neuchâtel - Chaource

Brie fermier Truffé du Périgord

Pâte molle à croûte lavée

Maroilles - Munster - époisses - Pont Lévéque

Pâte pressée non cuite

Cantal - Reblochon - Saint Nectaire - Morbier

Pâte pressée cuite

Comté 6 mois - Comté 18 mois - Beaufort - Emmental

Pâte persillée

Roquefort - Fourme d'Amber

Fromage de chèvre

Crottin de chavignol - Selles sur chèvre - Sainte Maure de Touraine - Chèvre bûche - Chèvre frais

Fromage à Raclette Nature ou Fumé ou poivre

FROMAGE D'EUROPE

Parmesan - Ricotta - Fête - Cheddar

DESSERT

Charlotte biscuit rose de Reims

Tarte de Noël

Crème brûlée à partager 4-6 pers

Galette des rois individuelle, 5 tailles
2/4 pers - 3/5 pers - 6/8 pers - 10/12 pers



CARTE DES VINS

ROUGE

Bouteille 75 cl

Côtes du Rhône - Bordeaux Château cuvée d'Agostino

Alsace Pinot noir - Côte de Bœuf SYRAH - Anjou - Saint Amour

Brouilly - Bourgogne (Hautes côtes de nuits)

ROSÉ

Bouteille 75 cl

Domaine Saint Marthe 34 Hérault - Cabernet d'Anjou

Château Puget / Côte de provence

BLANC

Bouteille 75 cl

Muscadet (44) / Pays de Loire - Sauvignon - Pinot gris / Alsace Sylvaner / Alsace - Riesling / Alsace - Gewurtzaminer / Alsace Blanc Savoie Apremont - Sancerre (18) / Centre - Blanc MOELLEUX Monbazillac 75 cl /Bordeaux - Côteaux du layon (49) / Pays de Loire Sauternes / Bordeaux - Vin Jaune du Jura

LES BULLES

CHAMPAGNE

Brut 75 cl, 37,5 cl Magnum - Rosé 75 cl

CRÉMANT

Bouteille 75 cl - Brut de Charvis - Crémant Alsace

CIDRE

Cidre bouché - CIDRE doux BIO 75 CL Normand

BIÈRE

Brassée à Choisy le roi

€ TTC

NOUS DOUZE 33CL (Bouteille en verre)

