

David Audas et son équipe

vous souhaitent un très joyeux Noël,
vous présentent leurs vœux les plus
sincères pour la nouvelle année et
vous remercient pour votre fidélité.

Participez au jeu du magasin avec
votre numéro de commande.

À gagner :

- 2 bons pour 2 formules à 15,90€ valables
dans notre restaurant
 - 1 bon pour un jambon sec
 - 1 bon pour une côte de boeuf
 - 1 bon pour une volaille prête à cuire
- 5 bons pour une planche apéritive de 5 personnes



Ouvertures / Fermetures

Restaurant : fermeture à partir du 16 décembre
jusqu'au 3 janvier.

Boutique

Jeudi 21 et vendredi 22, jeudi 28 et vendredi 29 :
ouvert de 7h à 14h (fermé l'après-midi pour la
préparation de nos commandes)

Les dimanches 24 et 31 décembre : de 8h à 15h.
Fermé le 25 décembre, le 1^{er}, 2 et 3 janvier.

Menu 2 plats (sans poisson)
à 20€
(1 +2+4)

Menu 3 plats (avec poisson)
à 28,90€
(1+2+3+4)

Menu "Langouste"
à 38.90€
(1 +2+5)

1. Trois mini-bouchées cocktail
 - Mini bouchée escargots
 - Mini-cake chorizo-poivrons
 - Mini-chou Emmental-jambon
2. Terrine de foie gras maison, pain d'épice maison et pommes caramélisées
3. Dos de cabillaud sauce normande
4. Pavé de biche sauce grand veneur
Ou Rôti de chapon farci marrons et foie gras, sauce poulette
Ou Filet de canette sauce forestière
Ou Filet de bœuf sauce rossini
5. Demi-queue de langouste sauce armoricaine

Garnitures

Pour les poissons et la demi-langouste : poêlée de légumes, têtes d'asperges

Pour les viandes : gratin de pommes de terre aux truffes d'été

Les plats chauds se présentent en conditionnement individuel et sont accompagnés d'une garniture.

Modalités pour les prises et retraits de commande

Les prises de commandes :

1. A faire prioritairement en boutique : un ticket numéroté récapitulant votre commande vous sera alors remis et vous aurez la possibilité de régler votre commande par avance pour limiter le temps d'attente lors du retrait.
2. La prise de commande pourra aussi se faire par téléphone au 02 54 93 99 67. Un numéro de commande vous sera alors attribué. Ne laissez aucun message sur le répondeur, pour une prise de commande ou une modification de commande.
3. Pas de commande sur le site.
4. Pas de commande sur la boîte mail.

Les retraits de commandes :

Vous devrez **impérativement** nous communiquer votre numéro de commande pour le retrait en boutique. Si vous n'avez de numéro de commande, il faut nous contacter.

Pour les commandes réglées d'avance et sans ajout, un drive sera mis en place afin de limiter au maximum votre temps d'attente.

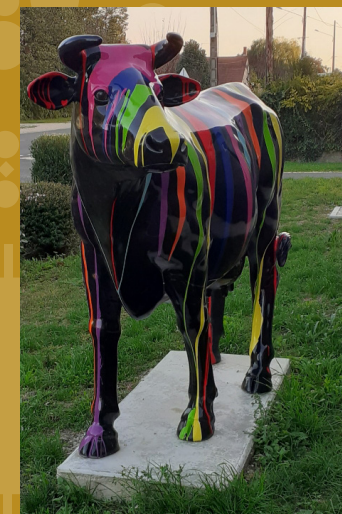
Les dernières prises de commande de menus seront bloquées :

- au mercredi 20 décembre à 19h pour Noël
- au mercredi 27 décembre à 19h pour le Nouvel An.

Pour vos fêtes de fin d'année
2023-2024

L'équipe de la Feuille d'Argent

Vous propose



La feuille
D'ARGENT

David Audas

La Feuille d'Argent

10 Avenue de la Gare

41140 Noyers sur Cher

02 54 93 99 67

lafeuilleargent.audas@orange.fr

www.traiteur-saintaignan.fr

Cocktail et apéritif

Rillons cocktail 24.25 € / kg

Bouchée cocktail salée chaude

Mini bouchées escargots, mini-cakes chorizo poivrons, mini-tartelettes légumes du soleil, mini-choux Emmental-jambon, mini-quiches saumon

13,00 € le plateau de 20 pièces (*pas de commande à la pièce*)

Bouchée cocktail salée froide

- Mini bouchées à la tomate*
- Mini bouchées mousse de canard au Cognac*
- Mini bouchées Rillettes de sardine - citron vert*
- Mini bouchées andouille de Guéméné - crème à la moutarde à l'ancienne*
- Blinis saumon et crème de citron*

15,00 € le plateau de 20 pièces (*pas de commande à la pièce*)

Verrines (environ 40g pièce) 2,20€ pièce

- Verrines Saint-Jacques, carottes et pommes fondantes*
- Verrines saumon, fromage frais, concombres*
- Verrines thon, chorizo, poivrons*

Pain surprise 32€ pièce

(environ 50 portions par pain, soit pour 10 pers environ)

- saumon ciboulette citron, fromages aux fines herbes, mousse de canard, fromage de chèvre et miel, fromage blanc poivrons rouges et vinaigre balsamique*

Gamme de charcuterie pour « l' Apéro » : sec et fumé

- Mini-saucisses séchées "maison" 40.40€/kg*
- Filet mignon séché "maison" 40.60€/kg*
- Filet mignon fumé "maison" 40.60€/kg*
- Planches apéro festives pour 5 personnes 40.00€ pièce*

Chiffonnade de jambon sec, coppa, rosette, pancetta, rillons, boudin noir, fromages de tête, gambas marinées, 1 terrine de foie gras maison (110 g environ), 1 terrine de rillettes maison (120g environ)

Entrées froides

Oeuf norvégien 4.90 € pièce
(fond d'artichaut, macédoine, oeuf mollet, saumon)

Rillettes d'oe maison 29.30 € / kg
(sous réserve d'approvisionnement)

Terrine de poisson maison 26.95 € / kg

Saumon fumé maison tranché main 52.90 € / kg
(tranche de 70 g environ)

Foie gras de canard maison 120.00 € / kg
(tranche de 50g environ)

Entrées froides (suite)

Galantine de Chapon au Cognac 28.80 € / kg

Galantine de canard aux girolles 28.80 € / kg

Pâté en croûte à la pintade et pistaches 26.00 € / kg

Saumon gravlax 52.90 € / kg

Mille-feuilles saumon fumé, mascarpone yuzu 5.90 € pièce

Tatin au foie gras de canard et pommes caramélisées 6.00 € pièce

Demi-queue de langouste Bellevue 28 € pièce
sous réserve d'approvisionnement

Entrées chaudes

Plat de 12 escargots farcis 6.20 € pièce

Boudin blanc nature maison 19.15 € / kg

Boudin blanc forestier 22.90 € / kg

Boudin blanc festif 29.90 € / kg

(morilles ou foie gras ou Saint Jacques et chair de crabe ou truffé)

Brioche aux escargots (6 escargots et persillade) 5.50 € pièce

Bouchée à la reine (ris de veau) 4.90 € pièce

Feuilleté de Saint Jacques et petits légumes 5.90 € pièce

Coquille Saint-Jacques 5.80 € pièce

Tourte truite et amandes effilées 5.90 € pièce

Cassolette de Saint Jacques, champignons et bisque de langoustines 6.90 € pièce

Gibier cru (à faire cuire)

Pavé et tournedos de biche 33.90 € / kg

Rôti de biche 28.90 € / kg

Gigue de chevreuil 24.90 € / kg

Sauté de biche 16.90 € / kg

Sauté de sanglier 14.90 € / kg

Sauce Grand Veneur 15.90 € / kg

Pour toute commande de gibier à rôtir nature ou mariné, sauce grand veneur offerte ; n'hésitez pas à la demander.

Volailles (pièces crues)

Anticipez vos commandes de volailles en raison d'un approvisionnement difficile

Dinde fermière 140 jours minimum 19.50 € / kg

Chapon fermier blanc 150 jours minimum 17.70 € / kg

Poularde fermière 15.20 € / kg

115 jours minimum, finie aux produits laitiers

Pintade chapon 20.80 € / kg

Pintade fermière prête à cuire 12.70 € / kg

Caille 4.90 € pièce

Canette 14.50 € / kg

Filet de canard 34.30 € / kg

Farce fine nature ou aux marrons 16.50 € / kg

Possibilité de farcir toute volaille sur commande

Pièces de viande festives

Suprême de pintade farci aux champignons 5.90 € pièce

Rôti de Pintade farcie pour 5 à 8 personnes (environ 1.5kg) 26.50 € pièce

Mignon de porc auvergnat pour 4 personnes (environ 600g) 25.00 € pièce

Veau façon Orloff à rôtir 23.40 € / kg

Façon tournedos et rôti de boeuf extra 29.20 € / kg

Filet de boeuf (rôti et tournedos) 51.30 € / kg

Côte de boeuf 29.00 € / kg

Côte de boeuf maturée 39.70 € / kg

Couronne d'agneau à rôtir façon boulangère pour 6 à 8 personnes 60.00 € pièce

Ris de veau nature 41.40 € / kg

Plats cuisinés

Viandes

prix à la part avec comme garniture effeuillé un gratin de pommes de terre aux truffes d'été

Sauté Saint-Hubert 6.90 €

(viande à braiser de gibier, fond de veau, vin rouge, garniture aromatique forestière)

Pavé de biche sauce Grand Veneur 7.90 €

Mignon de porc en croûte, jus corsé à la sauge 8.90 €

Rôti de chapon farci marrons et foie gras, sauce poulette 10.40 €

Filet de canette sauce forestière 10.40 €

Souris d'agneau confites grenailles et thym 10.90 €

Filet de boeuf sauce rossini 10.90 €

Poissons

prix à la part avec comme garniture une poêlée de légumes, têtes d'asperges

Dos de cabillaud sauce normande 8.90 €

Filet de dorade sauce crustacées, au Crémant de Loire 9.20 €

Demi-queue de langouste sauce armoricaine (environ 200g pièce) 28.00 €

Garnitures

Servies en portions individuelles 2.00 € pièce

Pour les poissons, poêlée de légumes, têtes d'asperges

Pour les viandes, gratin de pommes de terre aux truffes d'été