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 16,90€ *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

Restaurant : Fermeture à partir
du samedi 19 décembre jusqu'au mardi 5 janvier inclus

Boutique ouverture :

Mardi 22 décembre : 8h-13h
(fermé l'après midi pour la préparation des commandes)

Mercredi 23 décembre : 8h-13h
(fermé l'après midi pour la préparation des commandes)

Jeudi 24 décembre : 8h-15h

Vendredi 25 décembre : fermé

Samedi 26 décembre et dimanche 27 décembre : ouvertures habituelles

Lundi 28 décembre : fermé

Mardi 29 décembre : 8h-13h
(fermé l'après midi pour la préparation des commandes)

Mercredi 30 décembre : 8h-13h
(fermé l'après midi pour la préparation des commandes)

Jeudi 31 décembre : 8h -15h

Vendredi 1er janvier : fermé

Congés jusqu'au mardi 5 janvier inclus (réouverture le mercredi 6 janvier).

Menu 2 plats à 21€ (❶+❷+❹)

Menu 3 plats à 30€ (❶+❷+❸+❹)

Menu « Langouste » à 39€ (❶+❷+❺)

❶ **Trois mini-bouchées cocktail**
- **Mini bouchée escargots**
- **Mini cake fêta courgettes**
- **Samoussa Kefta**

❷ **Terrine de foie gras maison, pain d'épices maison, magret fumé et compotée d'oignons de Roscoff**

❸ **Daurade royale sauce crustacés au Riesling**

❹ **Pavé de biche sauce grand veneur**

Ou Fondant de chapon farci marrons et foie gras, sauce aux morilles

Ou Noix de veau sauce morilles

Ou Coeur de longe de porc fermier, cuit à basse température, jus au thym

❺ **Demi-queue de langouste sauce armoricaine**

Garnitures
Pour les poissons et la demi queue de langouste : risotto crémeux

Pour les viandes : gratin de pommes de terre aux truffes

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 À 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 boite 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 **dimanche 20 décembre à 13h** pour Noël
au **dimanche 27 décembre à 13h** pour le Nouvel An

Si vous souhaitez régler d'avance votre commande et quand cela est possible, le paiement se fera **uniquement par chèque ou en espèces (pas de Carte Bancaire).**

Ne pas jeter sur la voie publique - imprimé par nos soins

Pour vos fêtes de fin d'année 2026-2027

L'équipe de la Feuille d'Argent

vous propose



David Audas
La Feuille d'Argent
10 Avenue de la Gare
41140 Noyers sur Cher
02 54 93 99 67
lafeuilledargent.audas@orange.fr
www.traiteur-saintaignan.fr

Cocktail et apéritif

Rillons cocktail — **26,00€ / kg**

Bouchées cocktail salées chaudes
Mini-bouchée d'escargots, cake fêta courgettes, mini-galette patate au piment d'Espelette, samoussa Kefta, mini-quiche poireaux-pétoncles.
15,00€ le plateau de 20 pièces *(pas de commande à la pièce)*

Bouchées cocktail salées froides
Assortiment : blinis saumon fumé crème citronnée, maki légumes et Saint Jacques, canapé ganache foie gras et mangue, mini-gaufre chèvre et noix, wrap au thon.
20,00€ le plateau de 20 pièces *(pas de commande à la pièce)*

Verrines *(environ 40g pièce)* — **2,50€ pièce**
- *Crémeux et duxelle de cèpes*
- *Velouté de potimarron, châtaignes grillées*
- *Fromage frais, aneth et saumon*

Pain surprise : "Le Campagne" — **35,00€ pièce**
(50 sandwichs : saumon ciboulette citron, fromage 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
- *Filet mignon séché "maison"* — *43,50€/kg*
- *Filet mignon fumé "maison"* — *43,50€/kg*
- *Magret de cancard fumé* — *43,50€/kg*

Planche charcuterie apéritive pour 5 pers : ***40,00€***
Coppa, jambon sec, Jésus, chorizo, rillons, andouille, saucisson à l'ail, boudin noir, conserve de rillettes 110g, conserve de foie gras 110g, gambas au curry.

Entrées froides

Ballotine de volaille truffée (400g environ) — ***12,50€ pièce***

Rillettes d'oie maison — ***34,90€ / kg***

Terrine de poisson maison — ***26,95€ / kg***

Saumon fumé (Bömlo, Norvège) — ***55,90€ / kg***
(tranche de 70 g environ)
Élevé dans des parcs de Norvège dans des conditions proches de la vie sauvage, avec de l'eau froide et des courants marins, sans antibiotiques et avec une alimentation naturelle sans OGM.

Foie gras de canard maison — ***115,00 € / kg***
Origine France (tranche de 50g environ)

Entrées froides (suite)

Galantine de pintade au Cognac — **32,00€ / kg**

Galantine de canard forestière — **32,00€ / kg**

Pâté en croûte de canard aux girolles et au foie gras — **35,00€ / kg**

Entremet de Saint Jacques et homard — **5,00€ pièce**

Tatin au foie gras de canard et pommes caramélisées — **6,00€ pièce**

Demi-queue de langouste Bellevue — **28,00€ pièce**
sous réserve d'approvisionnement

Entrées chaudes

Plat de 12 escargots farcis — **7,20€ pièce**

Boudin blanc nature maison — **20,50€ / kg**

Boudin blanc festif — **32,00€ / kg**
(morilles ou foie gras ou Saint Jacques et chair de crabe ou truffé)

Tatin de boudin blanc au foie gras et figues fraiches — **5,90€ pièce**

Bouchée à la reine (ris de veau) — **5,60€ pièce**

Coquille Saint-Jacques — **5,90€ pièce**

Aumonière de fruits de mer — **5,90€ pièce**

Cassolette Terre & Mer — **9,90€ pièce**
(gambas, ris de veau, Saint Jacques, poitrine de cochon)

Cassolette de Ris de veau shitakés sauce madère — **9,90€ pièce**

Gibier cru (à faire cuire)

Sauté de sanglier — **14,90€ / kg**

Sauté de biche — **17,90€ / kg**

Rôti de biche — **29,90€ / kg**

Pavé et tournedos de biche — **35,90€ / kg**

Gigue de chevreuil — **25,90€ / kg**

Sauce Grand Veneur — **16,90€ / kg**
Pour toute commande de gibier à rôtir nature ou mariné, sauce grand veneur offerte ; n'hésitez pas à la demander.

Volailles (pièces crues)

Dinde fermière *140 jours minimum* — **19,50€ / kg**

Chapon fermier blanc 150 jours minimum — **17,70€ / kg**

Poularde fermière — **15,50€ / kg**
115 jours minimum, finie aux produits laitiers

Pintade chapon — **21,50€ / kg**

Pintade fermière prête à cuire — **13,40€ / kg**

Caille — **5,10€ pièce**

Canette — **15,20€ / kg**

Filet de canard — **35,90€/ kg**

Farce fine nature ou aux marrons — **16,50€/ kg**
Possibilité de farcir toute volaille sur commande

Pièces de viande festives

Suprême de pintade farce fine au foie gras — **24,90€ / kg**
(pièce d'environ 180g à 200g)

Rôti de Pintade farce aux morilles — **29,50€ pièce**
pour 5 à 8 personnes (environ 1.5kg)

Rôti de canette farce forestière aux trompettes - *pour 7 à 9 pers (environ 1,7 kg)* — **35,00€ pièce**

Veau façon Orloff à rôtir — **23,40€ / kg**

Ris de veau nature — **44,90€ / kg**

Gigot d'agneau prêt à cuire — **28,40€ / kg**

Noisette d'agneau, beurre au thym et romarin — **44,90€ /kg**
(2 pièces recommandées par personne)

Côte de boeuf — **30,80€ / kg**

Façon tournedos — **31,00€ / kg**
(pièce pour une personne)

Rôti de boeuf extra — **32,60€ / kg**

Tournedos dans le filet de boeuf — **53,90€ / kg**
(pièce pour une personne)

Rôti de filet de boeuf — **53,90€ / kg**

Plats cuisinés — viandes

prix à la part avec comme garniture : un gratin de pommes de terre aux truffes

Sauté de biche à la bière façon carbonnade flamande — **7,50€la part**

Pavé de biche sauce Grand Veneur — **8,50€la part**

Coeur de longe de porc fermier, cuit à basse température, jus au thym — **9,50€la part**

Noix de veau sauce morilles — **10,90€la part**

Fondant de chapon farci aux marrons et foie gras, sauce Albufera (sauce foie gras) — **10,90€la part**

Filet de boeuf rossini, émulsion crémeuse à la truffe — **14,90€la part**

Plats cuisinés — poissons

prix à la part avec comme garniture : risotto crémeux

Daurade royale sauce crustacés au Riesling — **10,50€la part**

Lotte, bisque de langoustine — **12,50€la part**

Demi-queue de langouste — **28,00€pièce**
sauce armoricaine (environ 200g pièce)

Garnitures

Servies en portions individuelles

Gratin dauphinois — **1,90€pièce**

Pour les poissons : risotto crémeux — **2,00€pièce**

Pour les viandes : gratin de pommes de terre aux truffes — **2,00€pièce**