

Pour les fêtes de fin d'année
2018
nous vous proposons

LES POISSONS :

- Le saumon fumé de l'artisan 7,75€ les 100g
- Les coquilles St Jacques fraîches à gratiner 8,00€ pièce
- La paupiette de saumon au coulis d'écrevisses 8,50€ la portion
- Les filets de sole normande aux langoustines 8,00€ la portion
- La lotte à l'armoricaine 8,00€ la portion

LA CUISINE DE FETE :

- Le nougat de foie gras aux figues 9,30€ les 100g
- Le foie gras de canard maison cuit au torchon 10,45€ les 100g
- Le boudin blanc maison 1,60€ les 100g
- Les crépinettes maison 1,50€ les 100g
- Les bouchées à la reine au ris de veau 7,50€ pièce
- Le ris de veau madère à l'ancienne 12,00€ les 250g
- Les ris d'agneau aux cèpes persillade 10,00€ les 250g
- Le magret de canard aux pêches 6,50€ la portion
- Le suprême de pintade farci aux morilles 8,50€ les 250g

LES FARCES A VOLAILLE ET LES LEGUMES :

- La farce maison nature 1,50€ les 100g
- La farce maison marrons/morilles 2,20€ les 100g
- La farce maison marrons/foie gras 2,40€ les 100g
- Pommes forestières aux cèpes 1,50€ les 100g
- Gratin dauphinois aux marrons 1,50€ la portion

LES VOLAILLES FERMIERES (brutes ou farcies) :

- La poularde à rôtir brute 14,00€ /kg
(6 à 8 personnes) farcie 16,80€ /kg
- Le chapon Label Rouge des Landes brut 15€ /kg
(10 à 12 personnes) farci 19,50€ /kg
- La dinde Label Rouge Sud Ouest brute 18€ /kg
(10 à 12 personnes) farcie 22,50€ /kg
- La pintade Label Rouge des Landes brute 14,00€/kg
(5 à 6 personnes) farcie désossée 20,80€/kg
- La canette d'Espiute brute 14,00€ /kg
(5 à 6 personnes) farcie désossée 20,80€/kg
- L'oie Label Rouge (non désossée) brute 21,00€/kg
(10 personnes) farcie 23,00€ /kg
- La caille brute 4,00€ pièce
- La caille farcie au foie gras et raisins 7,50€ pièce

LA BOUCHERIE TRADITIONNELLE :

- Les rôtis de Blonde de chez nous 24,50€ le kg
- Le filet ou tournedos 42,70€ le kg
- L'agneau de lait gigot ou carré 26,80€ le kg
- L'agneau de lait épaule 22,50€ le kg
- L'épaule désossée façon gigot 26,80€ le kg

LES PREPARATIONS BOUCHERES :

- Le tournedos rossini 45,30€ le kg
(filet de bœuf, foie de canard, sauce madère aux cèpes)
- Le grenadin de veau et sa crème de morilles 38,60€ le kg
- Le rôti de veau Orloff 25,50€ le kg
- Le fondant de veau aux cèpes 26,00€ le kg

Nos colis conserves : à offrir ou à se faire offrir.

Les boîtes qui conserves :



- une Rillettes de lapin et canard aux noix 130g
- un pâté de campagne 190g
- un pâté Manex au piment d'Espelette 190g
- un graissérons de porc 190g
- un graissérons de canard 190g
- une Rillettes d'oie 190g
- Une terrine au foie de volaille 190g
- une Hure de porc 190g
- un boudin du Béarn 190g
- une bouteille de Bordeaux rouge châteaux Couturat

40€

Pour un hiver rigoureux :

- une Garbure 800g
- un Confit de Porc 400g
- un Confit de Canard 2 cuisses 800g
- une Saucisse confite 400g
- une Blanquette de veau 400g
- une daube de bœuf 400g
- un Cassoulet 400g
- un Haricot Mais 400g

61,50€



La chasse à courre :



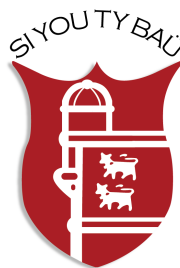
- un pâté de Palombe à l'Izarra 130g
- un pâté de Sanglier 190g
- un pâté de Canard 190g
- une terrine de Chevreuil 190g
- un civet de Sanglier 800g
- un Salmis de Palombe (2 palombes) 800g
- un Confit de Palombe (2 palombes) 800g

80€

Le colis de fête

- un bocal de Garbure 1950g
- un bocal de Foie gras de Canard 320g
- un pâté de foie de canard (50% foie gras de canard) 190g
- un confit de Canard comme avant (1 aile et 1 cuisse) 1200g
- un bocal de cèpes 490g

129€



CHARCUTERIE CASAMAYOU & FILS

**Tel : 05 59 66 50 88
64190 NAVARRENX**

Ouvert toute la journée le dimanche 23/12

Fermé le lundi 24/12

Ouvert le dimanche matin 30/12

Fermé lundi 31/12

**Toute l'équipe de la maison
à votre service pour préparer
vos fêtes de fin d'année**



jp.casamayou@orange.fr

www.casamayou.com



Ces colis peuvent faire l'objet d'une expédition et seront envoyés en carton d'expédition (+ coût du transport), et retrouvez les en magasin sous forme de paniers garnis, à offrir aux plus gourmands (+coût du panier)