

Retrouvez nous

Nos marchés

02.43.85.33.27

Mercredi 15/12, 22/12 et 29/12 : JACOBINS et PONTLIEUE

Vendredi 24/12 et 31/12 : JACOBINS et CITE DES PINS

Vendredi 17/12 : JACOBINS

Samedi 18/12 : PÂTIS ST LAZARE et CITE DES PINS

Dimanche 12/12, 19/12 et 26/12 : JACOBINS et PONTLIEUE

Notre boutique chez Vincent

02.43.75.93.31

62 Av du Mans 72530 YVRE L'ÉVÊQUE (Béner)

Mardi au samedi : 8h00 à 13h00 - 15h00 à 19h00

Ouvertures exceptionnelles:

Lundi 20/12 et 27/12 8h00 - 13h00 15h00 - 19h00

Vendredi 24/12 8h00 - 17h00

Vendredi 31/12 8h00 - 16h

Nous acceptons les règlements par carte bancaire

Nous acceptons les cartes et tickets restaurant (uniquement à la boutique)

Nous n'acceptons plus les chèques

Suivez nous sur nos réseaux sociaux
www.volailles-vincent.fr



Carte de Noël 2021

— Depuis



1885 —

Vincent

Dans le but de mieux vous servir, nous vous conseillons de passer vos commandes pour les fêtes de fin d'année le plus tôt possible

Volailles festives



Dinde noire fermière «Baugrin»	13.80€/kg
Chapon fermier «Label Rouge»	13.80€/kg
Oie fermière «Label Rouge»	18.90€/kg
Poularde fermière «Baugrin»	12.90€/kg
Pintade chapon fermière «Bocager»	18.20€/kg
Pigeonneau entier	21.95€/kg
Caille entière	11.95€/kg
Pintade fermière «Baugrin»	10.80€/kg
Canette fermière «Challans»	9.90€/kg
Poulet fermier pattes bleues 100 jours	10.90€/kg

Chapon cendre du Gers 22.90€/kg
 «Le chapon cendré est un descendant du fameux poulet gris du Gers»



Volailles de Bresse



Chapon roule de Bresse AOC - Effilé	49.10€/kg
Poularde de Bresse AOC	21.80€/kg
Poulet de Bresse AOC - Effilé	18.80€/kg

*Toutes nos volailles sont préparées gracieusement



Nos plats cuisinés

Entrées (la part)

Feuilleté saumon oseille	6.50€
Feuilleté rose Noël	5.90€
Coquille Saint Jacques	6.90€
Bouchée de volaille	3.90€
Chalet de langoustine	6.40€

Entrées froides (la part)

Bûche de truite	32.20€/kg
Galantine poularde champignon	32.20€/kg

Volailles (la part)

Chapon sauce foie gras	7.80€
Poularde sauce champagne	7.80€
Suprême de pintade forestier	7.20€

Gibiers (la part)

Civet de sanglier ou chevreuil sauce grand veneur	6.80€
Pavé de biche sauce grand veneur	7.80€

Accompagnements de légumes (la part)

Gratin dauphinois	2.00€
Flan en duo de légumes	2.00€
Pommes aux airelles	2.00€

Sauces

Sauce grand veneur «maison»	15.80€/kg
Sauce poivrade «maison»	15.80€/kg
Sauce morilles «maison»	19.80€/kg
Sauce foie gras «maison»	20.80€/kg



Charcuterie maison



Boudin blanc aux raisins	15.80€/kg
Boudin blanc nature	12.30€/kg
Boudin blanc aux morilles	18.80€/kg
Gésier de canard confit	18.80€/kg
Magret de canard fumé (x20 tranches) ... env.	4.00€/pce
Cuisse de canard confite	5.20€/pce
Rillettes d'oie (100%), 230gr	5.20€/pce
Rillettes de sanglier sauvage (100%), 230gr ...	4.10€/pce
Rillettes de porc (100%), 230gr	3.50€/pce
Mousse de foie de canard	17.30€/kg
Pâté de lapin 230gr	4.20€/pce
Pâté de canard 230gr	3.90€/pce
Terrine de canard foie gras girolles	26.80€/kg



Foie gras Français

Foie gras de canard frais extra	58.90€/kg
Foie gras de canard frais déveiné	61.80€/kg
Foie gras de canard mi-cuit «maison»	96.80€/kg
Escalope de foie gras de canard	61.80€/kg

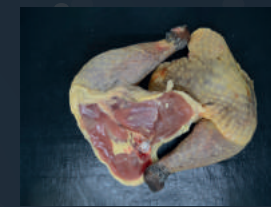


Farce fine artisanale

Farce fine nature	13.80€/kg
Farce fine aux marrons	14.50€/kg
Farce fine foie gras	20.95€/kg
Farce fine foie de volailles	14.20€/kg

Découpe de volaille

Magret de canard	21.80€/kg
Filet de canard	20.80€/kg
Suprême de chapon	23.20€/kg
Cuisse de chapon	14.50€/kg
Suprême de pintade	24.80€/kg
Cuisse de canette	10.55€/kg
Cuisse de pintade	15.20€/kg
Cuisse de canard	8.90€/kg



Accompagnements pour vos viandes

Marrons entiers égouttés - bocal - 72 cl	11.50€/bocal
Morilles extra séchées	470.00€/kg
Cèpes séchées 1 ^{er} choix	85.00€/kg
Airelles au naturel - bocal - 21cl	5.00€/bocal
Griottes au naturel - bocal - 21cl	4.30€/bocal
Cèpes extra - bocal - 21cl	10.50€/bocal
Cocktail forestier - bocal - 21cl	4.20€/bocal
Girolles entières - bocal - 21cl	11.00€/bocal
Confit de figues	3.00€/frais
Confit d'oignons aux raisins	3.00€/frais



Produits élaborés crus

Fabrication Maison

Rôti de canette aux cèpes	18.90€/kg
Rôti de canette aux morilles	19.90€/kg
Rôti de canette aux girolles	18.20€/kg
Rôti de canette à l'orange	18.80€/kg
Rôti de pintade aux raisins	17.80€/kg
Rôti de pintade aux petits légumes	17.80€/kg
Rôti de pintade au foie gras et raisins	24.80€/kg
Rôti de pintade aux cèpes	19.20€/kg
Rôti de pintade aux morilles	20.90€/kg
Rôti de pintade aux girolles	19.90€/kg
Fondant de pintade aux girolles	21.40€/kg
Rôti chapon figue foie gras	23.80€/kg
Rôti de chapon forestier (marrons et champignons)	23.80€/kg
Rôti de chapon aux pommes et airelles	20.80€/kg
Rôti de chapon aux morilles	20.80€/kg
Rôti de chapon farci au foie gras et raisins	25.20€/kg
Cuisse de chapon forestier (marrons et champignons) 3 pers	22.80€/kg
Cuisse de chapon pommes/airelles	22.80€/kg
Caille crapaudine foie gras	6.90€/pce
Caille crapaudine raisins	5.90€/pce



Gibier de chasse française

Chevreuil

Cuissot entier avec os	19.80€/kg
Rôti cuissot	28.80€/kg
Filet (rôti ou tournedos)	59.80€/kg
Sauté sans os	17.20€/kg

Cerf

Rôti cuissot	25.80€/kg
Filet (rôti ou tournedos)	35.20€/kg
Sauté sans os	15.80€/kg
Filet mignon	25.80€/kg

Sanglier

Rôti cuissot	22.80€/kg
Filet (rôti ou tournedos)	27.80€/kg
Côte ou grillade	18.80€/kg
Sauté sans os	15.80€/kg
Filet mignon	24.80€/kg

Produits élaborés gibiers

Paupiette de cerf pommes airelles	19.80€/kg
Filet de cerf rossini	55.50€/kg
Steak haché de biche aux champignons	19.80€/kg

