



## Retrouvez nous

### Nos marchés

**02.43.85.33.27**

Mercredi 7/12, 14/12, 21/12 et 28/12 : **Jacobins et Pontlieue**

Vendredi 2/12, 9/12, 16/12, 23/12 et 30/12 : **Jacobins et Fillé sur Sarthe**

Samedi 3/12, 10/12, 17/12 et 24/12 : **Pâtis St Lazare et Cité des Pins**

Dimanche 4/12, 11/12 et 18/12 : **Jacobins et Pontlieue**

### Notre boutique chez Vincent

**02.43.75.93.31**

62 Avenue du Mans 72530 Yvré l'evêque (Béner)

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

Ouvertures exceptionnelles:

Lundi 19/12 et 26/12 8h00 - 13h00 15h00 - 19h00

Samedi 24/12 8h00 - 16h00

Samedi 31/12 8h00 - 17h00

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](http://www.volailles-vincent.fr)

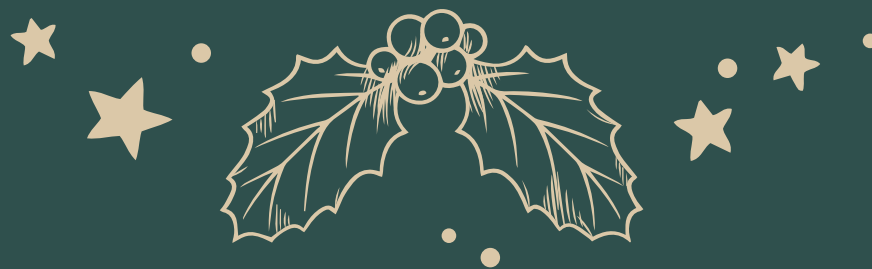


Ne pas jeter sur la voie publique



# Vincent

— Un plaisir, vous satisfaire —  
depuis 1885



## Carte de Noël 2022

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»	17.80€/kg
Chapon fermier «Label Rouge»	17.60€/kg
Oie fermière «Label Rouge»	31.20€/kg
Poularde fermière «Baugrin»	17.50€/kg
Pintade chapon fermière «Bocager»	20.80€/kg
Pigeonneau entier	27.50€/kg
Pintade fermière «Baugrin» Pac	10.90€/kg
Canette fermière	11.20€/kg
Poulet fermier pattes bleues 100 jours	10.90€/kg

Chapon cendre du Gers	27.90€/kg
-----------------------	-----------

«Le chapon cendré est un descendant du fameux poulet gris du Gers.»



## Volailles de Bresse

Chapon roule de Bresse AOC - Effilé	59.80€/kg
Poularde de Bresse AOC	29.50€/kg
Poulet de Bresse AOC - Effilé	23.80€/kg

\*Toutes nos volailles sont préparées gracieusement



## Nos plats cuisinés

### Entrées chaudes (la part)

Couronne de Noël aux fruits de mer	4.80€
Feuilleté de volaille aux cèpes et foie gras	4.60€
Bouchée de volaille	3.90€
Coquilles St Jacques	7.20€

### Entrées froides (la part)

Terrine de noix de St Jacques	36.95€/kg
Galantine de chevreuil	36.20€/kg
Galantine de poularde	37.80€/kg

### Volailles (la part)

Suprême de pintade forestier	9.90€
Chapon sauce champagne	11.20€

### Gibiers (la part)

Civet de chevreuil sauce grand veneur	9.80€
Pavé de biche sauce grand veneur	10.80€

### Accompagnements de légumes (la part)

Gratin dauphinois	2.50€
Flan en duo de légumes	3.00€
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

## Charcuterie maison

Boudin blanc aux raisins .....	16.80€/kg
Boudin blanc nature .....	13.30€/kg
Boudin blanc aux morilles .....	19.80€/kg
Gésierde canard confit .....	20.80€/kg
Magret de canard fumé (x20 tranches) .....	5.00€/pce
Cuisse de canard confite .....	5.20€/pce
Rillettes d'oie (100%), 230gr .....	5.50€/pce
Rillettes de sanglier sauvage (100%), 230gr .....	4.30€/pce
Rillettes de porc (100%), 230gr .....	3.80€/pce
Mousse de foie de canard .....	19.80€/kg
Pâté de lapin 230gr .....	4.40€/pce
Pâté de canard 230gr .....	4.10€/pce
Terrine de canard foie gras girolles .....	28.80€/kg



## Foie gras français

Foie gras de canard frais extra .....	90.80€/kg
Foie gras de canard frais déveiné .....	94.80€/kg
Foie gras de canard mi-cuit «maison» .....	139.80€/kg



## Farce fine artisanale

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



## Découpe de volaille

Magret de canard .....	29.90€/kg
Filet de canard .....	27.90€/kg
Suprême de chapon .....	25.20€/kg
Cuisse de chapon .....	16.50€/kg
Suprême de pintade .....	24.90€/kg
Cuisse de canette .....	14.80€/kg
Cuisse de pintade .....	15.80€/kg
Cuisse de canard .....	13.20€/kg



## Accompagnements pour vos viandes

Marrons entiers égouttés - bocal - 72 cl .....	11.50€/bocal
Morilles extra séchées .....	470.00€/kg
Cèpes séchées 1 <sup>er</sup> 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

Rôti de canette aux cèpes .....	20.95€/kg
Rôti de canette aux morilles .....	21.95€/kg
Rôti de canette aux girolles .....	20.95€/kg
Rôti de canette l'orange .....	20.80€/kg
Rôti de pintade aux raisins .....	20.80€/kg
Rôti de pintade aux petits légumes .....	20.80€/kg
Rôti de pintade au foie gras et raisins .....	26.95€/kg
Rôti de pintade aux cèpes .....	20.80€/kg
Rôti de pintade aux morilles .....	21.95€/kg
Rôti de pintade aux girolles .....	21.80€/kg
Fondant de pintade .....	23.80€/kg
Rôti de chapon aux girolles .....	24.95€/kg
Rôti de chapon forestier (marrons et champignons) .....	24.95€/kg
Rôti de chapon aux pommes et airelles .....	22.95€/kg
Rôti de chapon aux morilles .....	24.95€/kg
Rôti de chapon fruits secs abricots et raisins .....	23.95€/kg
Cuisse de chapon aux morilles .....	23.80€/kg
Cuisse de chapon pommes/airelles .....	23.80€/kg
Caille crapaudine raisins .....	7.80€/pce
Caille crapaudine morilles .....	7.80€/pce



## Gibier de chasse française

### Chevreuil

Cuissot entier avec os .....	19.80€/kg
Rôti cuissot .....	29.80€/kg
Filet (rôti ou tournedos) .....	59.80€/kg
Sauté sans os .....	17.20€/kg

### Cerf

Rôti cuissot .....	25.80€/kg
Filet (rôti ou tournedos) .....	34.20€/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 gibier

Paupiette de sanglier beurre maître d'hôtel .....	18.80€/kg
Paupiette de cerf pommes airelles .....	18.80€/kg
Filet de cerf rossini .....	52.50€/kg
Steakhaché de biche aux champignons .....	18.80€/kg

