Réservez au **04 74 36 32 87**
ou à **rdegletagne@orange.fr**

DATES BUTOIRS DES COMMANDES

Pour Noël : jusqu'au **samedi 20/12** à **18H**
Pour le Jour de l'an : jusqu'au **samedi 27/12** à **18H**

Maison Degletagne

Tarifs valables jusqu'au 31/12/2026

Création et réalisation par L&A communication - Ne pas jeter sur la voie publique

Maison Degletagne

BOUCHERIE - CHARCUTERIE

JOYEUSES
Fêtes
de fin d'année !

04 74 36 32 87 - rdegletagne@orange.fr
133 rue Docteur Temporal - 01230 SAINT RAMBERT--EN-BUGEY

Toute l'équipe est avec vous pour vous aider à préparer d'**agréables fêtes** et pour cela nous avons sélectionné le meilleur des produits, pour que **nos menus** soient une **réussite.**

GAMME DE PRODUITS FESTIFS

Fêtes 2026

Les entrées froides

Ballotine de pintade aux saveurs des sous-bois	**24,90 €** *le Kg*
Pâté en croûte de canard prestige (sans porc)	**24,90 €** *le Kg*
Terrine de St-Jacques garnie	**5,90 €** *la part*
Médaillon de saumon garni	**6,50 €** *la part*

Les entrées chaudes

Coquille St-Jacques à la Normande	**8,00 €** *la pièce*
Cocotte de St-Jacques au vin blanc	**8,90 €** *la pièce*
Tourte aux escargots	**5,00 €** *la pièce*
Cassolette de ravioles au basilic	**6,00 €** *la pièce*

Les plats chauds

Jambon braisé (sauce madère ou cèpes)	**4,50 €** *la portion*
Dinde fermière rôtie	**6,00 €** *la portion*
Civet de cerf sauce grand veneur	**6,50 €** *la portion*
Ballotin de volaille farci sauce aux cèpes	**6,00 €** *la portion*
Marmite du pêcheur	**7,50 €** *la portion*

Les accompagnements

Gratin de pommes de terre	**2,90 €** *la portion*
Gratin des chartreux	**4,90 €** *la portion*
Flan de courgettes / carottes	**2,50 €** *la portion*
Flan de pleurotes Bugiste	**3,50 €** *la portion*
Poêlée de légumes de saison	**2,90 €** *la portion*
Polenta aux petits légumes	**2,90 €** *la portion*

Les incontournables de la Maison Degletagne

Porcelet farci	**27,90 €** *le Kg*
Foie gras de canard au porto	**89,90 €** *le Kg*
Saumon fumé Écossais ou Norvégien	*prix sur place*
Boudins blancs porto et morilles	*prix sur place*
Feuilleté aux morilles et tourtes maison	*prix sur place*
Escargots de Bourgogne pure beurre	*prix sur place*

Nos Menus

Menu à **9,90 €** /pers.

Pâté en croûte de canard
Jambon braisé sauce madère
Gratin de pommes de terre

Menu à **16,90 €** /pers.

Tourte aux escargots
Civet de cerf sauce grand veneur
Polenta aux petits légumes
Flan de carottes / courgettes

Menu à **18,90 €** /pers.

Médaillon de saumon garni
Dinde rôtie aux marrons
Flan de pleurotes Bugiste
Poêlée de légumes de saison

Sans oublier nos viandes et volailles sélectionnées :

Fondue bourguignonne	**6,80 €** / *personne*
Fondue bressane à la volaille	**5,00 €** / *personne*
Pierrade	**6,00 €** / *personne*

(sur une base de 250g de viande par personne)

Et aussi :

Épaule de veau roulée
Filet mignon de porc farci
Dindes fermières, chapons, pintades fermières, pigeons, cailles...

Pensez à commander et n'hésitez pas à nous consulter !