

# Un Coin de Campagne

Le Rouillen  
Ergué-Gabéric



## Avec l'apéritif

- PAIN SURPRISE** 8 personnes (40 sandwiches)  
Assortiment charcuterie et saumon . . . . la pièce **24,10€**
- RÉDUCTIONS CHAUDES** . . . . les 24 pièces **19,90€**  
Assortiment de 6 x 4 pièces :  
aumônière de poulet au curry, nid de pomme de terre,  
tartelette salées, mini-toast aux crevettes
- FEUILLETÉS D'ESCARGOTS** . . . . la douzaine **10,20€**  
Produits dans le Cap Sizun(29)

## Entrées froides

- SAUMON FUMÉ D'ECOSSE LABEL ROUGE**  
À la coupe. . . . . le kg **66,95€**
- FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT 30 % (BLOC)**  
Origine France - À la coupe . . . . . le kg **89,50€**
- FOIE GRAS DE CANARD MARBRÉ MI-CUIT**  
Origine France - À la coupe . . . . . le kg **105,00€**
- FOIE GRAS D'OIE 30 % (BLOC)**  
Origine France . . . . . le kg **99,50€**
- L'ASSIETTE PÉRIGOURDINE**  
Mesclun, foie gras, chutney, magret fumé,  
gésiers, croûtons, oignon rouge,  
vinaigrette de noix. . . . . l'assiette **9,90€**
- 1• L'ASSIETTE TERRE ET MER**  
Mesclun, saumon fumé, foie gras, sésame,  
pain d'épice, chutney, citron,  
vinaigrette balsamique . . . . . l'assiette **9,90€**
- PÂTÉ EN CROÛTE DE CHEVREUIL  
AUX AIRELLES** . . . . . le kg **18,95€**
- BALLOTTINE DE CHAPON,  
POMMES POÊLÉES** . . . . . le kg **18,95€**



## Entrées chaudes

- ESCARGOTS FARCIS** . . . . . la douzaine **10,70€**  
Petits gris, belle grosseur, produits en Cap Sizun (29)
- COQUILLE SAINT-JACQUES  
À LA BRETONNE** . . . . . la pièce **4,90€**
- 2• FEUILLETÉ DE SAINT-JACQUES**  
Et sa fondue de poireaux . . . . . la pièce **5,50€**
- CRUMBLE DU PÊCHEUR**  
St-Jacques, moules, petits légumes . . . . la pièce **5,50€**



## Boudins

- 3• BOUDIN BLANC NATURE** . . . . . le kg **16,50€**
- BOUDIN BLANC AUX FIGUES** . . . . . le kg **18,60€**
- BOUDIN BLANC AUX MORILLES**  
5% de Morilles . . . . . le kg **27,50€**
- BOUDIN BLANC À LA TRUFFE NOIRE**  
3% de brisures de Tuber Melanosporum . . . le kg **36,80€**



## Volailles fermières

- 4• DINDE**  
de 2,5 à 4 kg (7 à 12 personnes) . . . . . le kg **19,80€**
- CHAPON**  
de 3 à 4 kg (8 à 12 personnes) . . . . . le kg **19,25€**
- POULARDE BIO**  
De 2 à 2,8 Kg (6 à 8 personnes) . . . . . le kg **18,95€**
- OIE**  
De 3 à 4 kg (8 à 10 personnes) . . . . . le kg **20,45€**
- CANETTE BIO**  
De 1,6 à 2 kg (4 à 5 personnes) . . . . . le kg **19,90€**
- CAILLE**  
Environ 220 g (1 personne) . . . . . le kg **15,50€**
- MAGRET DE CANARD**  
De 350 à 400 g (2 personnes) . . . . . le kg **29,70€**
- 5• CUISSE DE CANARD**  
De 280 à 320g (1 personne) . . . . . le kg **11,90€**
- PINTADE**  
De 1,3 à 1,5 kg (3 à 4 personnes) . . . . . le kg **13,80€**
- PINTADE CHAPONNÉE**  
De 1,8 à 2 kg (4 à 5 personnes) . . . . . le kg **23,60€**
- PINTADE FARCIE FORESTIÈRE  
OU RAISINS/COGNAC**  
De 1,6 à 2 kg (6 à 8 personnes)  
Désossée et farcie par nos bouchers. . . . le kg **16,90€**
- TOURNEDOS DE CANARD**  
Env. 200 g / personne . . . . . le kg **30,00€**



## Farces de volailles

- Fabrication maison à base de foie de volaille et de viande de porc. Pour farcir les volailles avant cuisson et être servie en accompagnement (100 à 150 g/personne).*
- FARCE MARRONS** marrons et Porto . . le kg **13,90€**
- FARCE CHAMPIGNONS**  
champignons et Madère. . . . . le kg **13,90€**
- FARCE RAISINS** raisins et Cognac . . . le kg **13,90€**

Commandez  
dès aujourd'hui,  
jusqu'au vendredi 22 à 13h  
pour Noël et vendredi 29 à 13h  
pour Nouvel An !

**Délicieux !**

Découvrez  
notre gamme de poissons fumés  
(saumon, truite, lieu, maquereau, sardine, thon hareng...)  
en direct du Fumoir de la Pointe du Raz !

