

auvergneviande

BOUCHERIE • CHARCUTERIE • TRAITEUR • SALAISONS

POUR LES FÊTES,
RÉVEILLONS
NOS PLAISIRS
GOURMANDS !

*Joyeuses fêtes
& Bonne Année
2026*

POUR MIEUX
VOUS SERVIR,
PASSEZ VOS COMMANDES ...

POUR NOËL AVANT
LE 18 DÉCEMBRE

POUR LA NOUVELLE ANNÉE
AVANT
LE 26 DÉCEMBRE

Pour l'apéritif

Pains surprises ≈ 64 toasts par unité

Charcuterie (*jambon, saucisson, rillettes...*)

Mélange (*saumon & charcuterie*)

45.90€ la pièce

53.90€ la pièce

Toasts saumon fumé et/ou foie gras (*blinis & pain de mie noir*)

sur plateau

25€ les 25 pièces

65€ les 72 pièces

Entrées froides

Foie gras de canard cuit maison

109.90€ / kg

Porcelet farci rôti Fine de champagne

28.90€ / kg

Saumon fumé

68.50€ / kg

Tartare de saumon aux fruits de la passion ≈ 120g

5.90€ la part

A notre rayon traditionnel : pâté en croute, galantines, terrines festives, terrines de poisson, etc....

Entrées chaudes

Cassolette d'écrevisses au lard fumé

7.50€ la pièce

Cassolette ris de veau morilles

7.50€ la pièce

Bouchée à la reine

6.20€ la pièce

Bouchée aux ris de veau

7.80€ la pièce

Boudin blanc

17.90€ / kg

Boudin blanc truffé

21.90€ / kg

Coquille St Jacques à la Normande

7.90€ la pièce

Escargots de Bourgogne

7.50€ la douzaine

Nos plats cuisinés

Les poissons chauds

Pavé de sandre sauce champagne
Filet Saint-Pierre sauce armoricaine

11.90€ la part
11.90€ la part

Les viandes chaudes

Pavé de cerf sauce grand veneur
Chapon farci aux marrons
Escalope de ris de veau aux morilles
Carré de veau sauce moutarde miel
½ magret de canard sauce aux cèpes

11.90€ la part
11.90€ la part
15.90€ la part
13.90€ la part
11.90€ la part

Garniture de légumes

Fagots de haricots verts lardés
Tomate provençale
Pomme dauphine
Gratin dauphinois ≈ 180g
Gratin pomme de terre foie gras ≈ 180g

1.50€ la pièce
1.20€ la pièce
0.90€ la pièce
2.50€ la part
3.20€ la part

Nos fromages

Fromages au rayon à la coupe ou sur plateau
à la demande

Nos vins et champagnes

A découvrir au magasin

Notre rayon boucherie

Les volailles

Chapon fermier (PAC) \approx 3 Kg * 10 personnes	16.90€ / kg
Dinde fermière (PAC) \approx 3 Kg * 10 personnes	16.90€ / kg
Canette (PAC) \approx 1.7 Kg * 5 personnes	16.90€ / kg
Canard (PAC) \approx 2.2 Kg * 6 personnes	13.90€ / kg
Pintade fermière (PAC) \approx 1.7 Kg * 5 personnes	13.90€ / kg
Poularde (PAC) \approx 2.2 Kg * 6 personnes	20.50€ / kg
Chapon de pintade (PAC) \approx 2.2 Kg * 6 personnes	20.90€ / kg
1/2 chapon farci (morilles ou marrons)	29.90€ / kg
1/2 dinde farcie (morilles ou marrons)	29.90€ / kg
Rôti de chapon aux fruits secs	29.90€ / kg
Rôti de pintade aux figues	29.90€ / kg
Caille	24.90€ / kg
Pigeons	30.90€ / kg
Farce aux morilles	22.90€ / kg
Farce aux marrons	19.90€ / kg

Les gibiers frais

(Chasseurs de France)

Rôti de cerf sans os	32.50€ / kg
Pavé de cerf	32.50€ / kg
Sauté de cerf sans os	21.90€ / kg
Épaule de sanglier sans os (rôti ou sauté)	23.90€ / kg
Cuissot de chevreuil avec os	29.90€ / kg

Sans oublier nos viandes fraîches régionales de qualité supérieure sélectionnées vivantes par nos soins.

HORAIRES D'OUVERTURE POUR LES FÊTES

Mardi 23 et 30 décembre : 7h00-18h30 (non stop)

Mercredi 24 et 31 décembre : 7h00-16h00 (non stop)

Vendredi 26 : 7h00-12h00 / 14h00-19h00

Samedi 27 : 7h00-12h30

Fermeture les jeudis 25 décembre 2025 et 01 janvier 2026

32 faubourg de la Bade - 63200 RIOM

04 73 38 21 69

auvergne-viande@orange.fr

www.auvergneviande.com