



**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	11.90€ la part
Filet Saint-Pierre sauce armoricaine	11.90€ la part

## *Les viandes chaudes*

Pavé de cerf sauce grand veneur	11.90€ la part
Chapon farci aux marrons	11.90€ la part
Escalope de ris de veau aux morilles	15.90€ la part
Carré de veau sauce moutarde miel	13.90€ la part
½ magret de canard sauce aux cèpes	11.90€ la part

## *Garniture de légumes*

Fagots de haricots verts lardés	1.50€ la pièce
Tomate provençale	1.20€ la pièce
Pomme dauphine	0.90€ la pièce
Gratin dauphinois ≈ 180g	2.50€ la part
Gratin pomme de terre foie gras ≈ 180g	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) ≈ 3 Kg * 10 personnes	16.90€ / kg
Dinde fermière (PAC) ≈ 3 Kg * 10 personnes	16.90€ / kg
Canette (PAC) ≈ 1.7 Kg * 5 personnes	16.90€ / kg
Canard (PAC) ≈ 2.2 Kg * 6 personnes	13.90€ / kg
Pintade fermière (PAC) ≈ 1.7 Kg * 5 personnes	13.90€ / kg
Poularde (PAC) ≈ 2.2 Kg * 6 personnes	20.50€ / kg
Chapon de pintade (PAC) ≈ 2.2 Kg * 6 personnes	20.90€ / kg
½ chapon farci (morilles ou marrons)	29.90€ / kg
½ 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**