



Le Plaisir des Mets

VIANDES DE FÊTES



N'oubliez pas de passer vos commandes de viandes et volailles
jusqu'au dimanche 21 décembre 2025



GIBIERS DE FÊTES

N'oubliez pas
de passer
vos commandes
de viandes et volailles
**jusqu'au
Dimanche
21 décembre**



Rôti de Chevreuil
(Sans os - Origine UE)
Le kg **23,90 €**

Civet de Chevreuil
(Origine UE)
Le kg **24,90 €**

Lièvre entier (Origine UE)
Le kg **17,50 €**

Cuisse de Lièvre (Origine UE)
Le kg **21,00 €**

Rable de Lièvre (Origine UE)
Le kg **29,90 €**

Rôti de Sanglier
(Sans os - Origine UE)
Le kg **17,50 €**

Civet de Sanglier
(Origine UE)
Le kg **16,00 €**



Rôti de Cerf (Sans os - Origine UE)
Le kg **15,90 €**

Civet de Cerf
(Origine UE)
Le kg **14,90 €**



Le conseil de notre sommelier

Saint-Joseph Verrier
2022

Idéal pour accompagner des viandes
au caractère affirmé, après une aération
d'une vingtaine de minutes pour révéler
toute sa profondeur. Ce millésime s'associe
particulièrement bien avec le gibier.
À servir entre 16 et 18 °C

75 cl **15,75 €**

Soit 21,00 € le litre



Faisan
(Origine UE)
Le kg **18,90 €**

Perdreau
(Origine UE)
Le kg **33,90 €**



VOLAILLES DE FÊTES



Caille Label Rouge (Origine France) - Le kg		15,90 €
Cannette (Origine France) - Le kg		10,90 €
Suprême de Chapon (Origine France) - Le kg		23,90 €
Cuisse de Chapon (Origine France) - Le kg		15,90 €



NOS VOLAILLES DE BRESSE LABEL ROUGE

Poulet Fermier (Origine France) - Le kg		23,20 €
Dinde Fermière (Origine France) - Le kg		23,70 €
Chapon Fermier (Origine France) - Le kg		45,70 €
Poularde Fermière (Origine France) - Le kg		33,90 €



NOS VOLAILLES FRANÇAISES LABEL ROUGE

Pintade chaponnée (Origine France)	
Dinde (Origine France)	
Mini-Chapon (Origine France)	
Chapon (Origine France)	
Poularde (Origine France)	

VOIR
PRIX EN
MAGASIN
SELON
ARRIVAGE



NOS VOLAILLES LOCALES DE LA DRÔME

Pigeon Chabert (Origine France) - Le kg	21,90 €
Chapon Fermier Bardin (Origine France) - Le kg	17,90 €
Pintade Fermière Bardin (Origine France) - Le kg	12,90 €



Maison BARDIN
à Saint-Paul-lès-Romans



Audrey et Rémy ROZERON
PIGEONNEAUX CHABERT
à Marches

Le conseil de notre sommelier

Crozes-Hermitage Combat 2023

Après quelques minutes d'aération, il révélera la finesse de ses arômes floraux et sa belle fraîcheur. Il accompagne parfaitement un rôti de veau, une volaille grillée ou un filet mignon. À servir entre 15 et 17°C

75 cl **16,40 €**
Soit 21,87 € le litre





VIANDES FARCIÉS DE FÊTES



Paupiette Italienne ou Espagnole
Le kg



14,90 €

Paupiette de veau Forestière ou Marrons
Le kg



17,50 €

Paupiette Savoyarde
Le kg



14,90 €

Ballotin de Pintade Thym Lardons ou Forestière
Le kg



16,90 €

Paupiette de Canard à l'Orange ou Forestière
Le kg



16,90 €



Les plats estampillés de la Toque
Plaisirs des Mets sont
fabriqués dans nos ateliers

Rôti de Chapon désossé
farce au choix
Le kg



18,90 €

Rôti de Dinde désossé
farce au choix
Le kg



18,90 €

Rôti de Pintade désossé
farce au choix
Le kg



18,90 €

Rôti de Cannette désossé
farce au choix
Le kg



27,90 €

Cuisse de Chapon
farce au choix
Le kg



19,90 €

Paupiette de Chapon au Sauternes et Foie gras
Le kg



19,90 €

LES FARCES

Farce nature 3 viandes



Farce Forestière



Farce Marron-Armagnac

Farce Morilles-Vin blanc

Farce Cèpes-Vin blanc

Farce Foie Gras-Armagnac

Caille farcie au Rhum et raisins

Le kg

19,90 €

Caille farcie au Foie gras

Le kg

19,90 €

Caille farcie aux Champignons

Le kg

19,90 €

Le conseil de notre sommelier

Saint-Joseph Mourier
2023

Avec une courte aération, afin de libérer toute la gourmandise du fruit et la fraîcheur de sa structure. Il s'accorde particulièrement bien avec des viandes blanches.
À servir entre 16 et 18 °C



75 cl **23,89 €**

Soit 31,85 € le litre



Pour toute autre commande, n'hésitez pas à demander conseil auprès de votre boucher

Ouvert dimanche 14 et 21 Décembre de 9 à 18h
le mardi 23 de 8h à 20h, le mercredi 24 de 8h à 18h, le mercredi 31 de 8h à 18h30

E.Leclerc
ST-PAUL-LES-ROMANS



95, rue Clair
26750 Saint-Paul-lès-Romans
04 75 05 50 00

OUVERT DU LUNDI AU SAMEDI DE 8H30 À 20H00

