

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 Sanglier

(Sans os - Origine UE)

Le kg **17,50 €**

Civet de Sanglier

(Origine UE)

Le kg **16,00 €**



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 Cerf (Sans os - Origine UE)

Le kg **15,90 €**

Civet de Cerf

(Origine UE)

Le kg **14,90 €**



Faisan

(Origine UE)

Le kg **18,90 €**

Perdreau

(Origine UE)

Le kg **33,90 €**

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





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 FARCIES 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 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




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

Rôti de Chapon désossé

farce au choix  **18,90 €**


Rôti de Dinde désossé

farce au choix  **18,90 €**


Rôti de Pintade désossé

farce au choix  **18,90 €**

Rôti de Canelle désossé

farce au choix  **27,90 €**

Cuisse de Chapon

farce au choix  **19,90 €**

Paupiette de Chapon au Sauternes et Foie gras

Le kg  **19,90 €**

ET NOS PRÉPARATIONS DE FÊTES...

Filet Mignon Forestier

Paupiette de Chapon au Foie gras et Girolles

Rôti de Chapon aux Figues et Foie gras ou Marrons Girolles

Rôti de Chapon au Beurre truffé ou Marron Orange

Suprême de Pintade au Beurre Truffé

Suprême de Pintade aux Girolles



Pour les fêtes de fin d'année,
votre Chef boucher sélectionne

1 GÉNISSE CHAROLAISE
primée au concours
de Charolles 2025

le dimanche 7 décembre 2025



Découvrez notre Cave à viande d'exception

Carrés Maturés 30 jours
(Salers, Aubrac, Montbéliarde)

Viande du Monde
(Angus, galice, Simmentale, Wagyu, etc..)

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

