



La Petite Villette

2023

Spécial Fêtes



Cher client

*N'attendez pas pour passer vos commandes sinon vous risquez de ne pas avoir les produits désirés à 100%.
Et votre choix horaire sera limité.*

Au sein de «Le Marché Frais»

BOUCHERIE

Clos aux Antes,

76410 Tourville-la-Rivière

Tél.: 02 35 78 67 99

[www. boucherie-lemarchefrais.fr](http://www.boucherie-lemarchefrais.fr)

*Pour les fêtes,
partager des moments uniques
avec La petite Villette*

Cher client

La Petite Villette est heureuse de vous accueillir dans la Boucherie - Charcuterie - Traiteur - Rôtisserie.

C'est avec joie que nous entrons ensemble dans une période propice à la dégustation.

Nous vous invitons à passer vos commandes dès maintenant afin de faciliter notre organisation et vous servir dans les meilleures conditions.

Arrêt des prises de commandes :

Pour Noël mardi 19 décembre à 14h.

Pour le Saint-Sylvestre le mardi 26 décembre à 14h.

CONDITIONS VENTE

Pour toute commande du 23 et 24 et du 30 et 31 décembre, un acompte vous sera demandé, qui sera non remboursable.

Aucune modification pourra être faite après validation de la commande.

Attention celle-ci sera validée avec l'attribution d'un numéro de commande qui vous sera demandé à l'enlèvement.

Toute l'équipe vous souhaite de joyeuses fêtes de fin d'année, et vous présente ses bons vœux pour l'année 2024.

Merci de votre fidélité

Les prix de ce catalogue Spécial fêtes annulent nos tarifs du catalogue annuel boucherie du 18 au 31 décembre 2023.
Les prix restent indicatifs, tous les produits et toutes les fabrications de ce catalogue sont disponibles dans la limite des stocks disponibles et des matières premières.

Spécial Fêtes

COCKTAIL / APÉRITIFS
ENTRÉES CHAUDES
PÂTÉS EN CROÛTE
ENTRÉES FROIDES
GALANTINES
FOIES GRAS
PLATS CUISINÉS
GARNITURES
VOLAILLES SÉLECTIONNÉES
GIBIERS
PORCELETS
VIANDE MATURÉE
COFFRETS
RECETTES





*Composer votre menu à votre goût et celui de vos convives.
Nous vous proposons une carte à vous de faire votre choix
Cocktail et Apéritifs • Entrées Froides • Charcuterie Festives
Entrées chaudes • Plats avec garniture*

*Faites que la magie opère auprès des petits comme des grands
Si besoin notre équipe sera à votre écoute pour vous renseigner.
La Petite Villette*

COCKTAIL / APÉRITIFS

Réf. 2301 Verrine assorties colorées et gourmandes - 4 pièces **6,95 €**

Réf. 2302 Œufs de Noël au saumon à la truffe 2,4% - 4 pièces **7,95 €**

Réf. 2303 Tapas variés, 4 variétés sur pain Focaccia - 10 pièces **9,95 €**

Réf. 2304 Pain surprise varié terre et mer - top produit **26,95 €**

Réf. 2305 Assortiments de feuilletés chauds, différentes variétés - 10 pièces **6,95 €**

Réf. 2306 Plateau cocktail saumon, différentes variétés - 35 pièces **26,95 €**

Réf. 2307 Mini cake jambon olives et Mini cake au saumon - les 2 pièces **4,50 €**

Cocktail de minis boudins

Réf. 2308 Noirs 250 gr - **4,50 €**

Réf. 2309 Blancs 250 gr - **4,50 €**

Réf. 2310 Francfort 250 gr - **3,95 €**

Les produits ci-dessous sont vendus uniquement en boutique selon la disponibilité
et ne peuvent être commandés

Pruneaux bacon

Minis patés en croûte

Préfoû : morilles champignons, Noix de St-Jacques
Truffe noire sauce brie, Saumon aneth graine de pavot,
Assortiments minis blinis de fêtes



ENTRÉES CHAUDES



REF	PRODUITS	
2311	Coquille Saint-Jacques - Env 190 gr	4,95 €
2312	Boudin blanc Normand	LE KG 16,95 €
2339	Boudin forestier	LE KG 17,95 €
2313	Escargots de Bourgogne - Les 6	3,50 €
2314	Escargots de Bourgogne - Les 12	5,95 €
2315	Boudin blanc au ris de veau et trompettes de la mort	LE KG 19,95 €
2316	Boudin blanc tradition	14,95 €
2317	Boudin blanc à la truffe brumale 1%	21,95 €
2318	Délicatesse de ris de veau aux cèpes - Env 200 gr	6,95 €
2319	Bouchée ris de veau - Env 160 gr	4,95 €
2320	Bouchée à la reine - Env 160 gr	2,95 €
2321	Bouchée fruits de mer - Env 190 gr	3,95 €
2322	Croustillant de pintade et butternut - Env 120 gr / pièce	2,50 €
2323	Coquille Saint-Jacques et fruits de mer - Env 150 gr	3,95 €

DÉCOUVREZ NOS QUICHES À LA PART

VENDUES UNIQUEMENT ENTIÈRES PENDANT LES FÊTES ENV. 2,3 KG

2324	Quiche Lorraine	LE KG 16,95 €
2325	Quiche noix de Saint-Jacques et petits légumes	LE KG 18,95 €
2326	Quiche saumon brocolis	LE KG 17,95 €
2327	Quiche butternut	LE KG 16,95 €
2328	Tourte de viande riesling - Env 1,3 kg - Vendue entière (pour 6 pers. maxi)	LE KG 21,95 €
2329	Tourte Saint-Jacques et petits légumes - Env 1,3 kg - Vendue entière (pour 6 pers. maxi)	LE KG 23,95 €

Tous les produits et toutes les fabrications de ce catalogue sont disponibles dans la limite des stocks

LES PÂTÉS EN CROÛTE



REF	PRODUITS	LE KG
2330	PÂTÉ EN CROÛTE DE PINTADE AUX MORILLES	26,95 €
2331	PÂTÉ EN CROÛTE DE GIBIER	26,95 €
2332	PÂTÉ EN CROÛTE SAUMON ET MOUSSELINE DE LÉGUMES	26,95 €
2333	PÂTÉ EN CROÛTE DE NOS GRANDS-MÈRES	19,95 €



ENTRÉES FROIDES

2334 **SAUMON FUMÉ SALÉ AU SEL SEC PUIS FUMÉ AU BOIS DE HÊTRE**
 env. 60 gr la tranche AU DÉTAIL : le kg **69,95 €**

2335 **SAUMON FUMÉ SALÉ AU SEL SEC PUIS FUMÉ AU BOIS DE HÊTRE**
FORMULE : PLAT DE 400 GR (ENVIRON 6 À 7 TANCHES • LE PLAT : 24,95 €

FOIE GRAS ENTIER MI CUIT ORIGINE FRANCE • *Cuisson lente pour encore plus de saveur*

2336 AU DÉTAIL LE KG 98,00 €

2338 LES 500 GR 39,95 €

2340 Confit d'oignons - 115 GR 1,95 €

2341 Confit de figes - 115 GR 1,95 €



2343 Terrine marbrée de saumon atlantique - (Saumon cru et fumé, fromage blanc, épinard, poireaux, aneth
 Env 80 gr la tranche 19,95 €

LES GALANTINES

REF	PRODUITS	
2345	Ballottine de volaille avec son médaillon	le kg 17,95 €
2346	Galantine précieuse de canard aux épices de Noël et au miel	le kg 26,95 €
2347	Galantine de gibier aux champignons	le kg 26,95 €

MINIS BALLOTTINES - ENV. 150 GR

2349	Sanglier aux pistaches pièce	la pièce 4,50 €
2350	Dinde aux girolles pièce	la pièce 4,50 €
2351	Pintade au cognac aux amandes pièce	la pièce 4,50 €

*La Petite Vilette vous propose
des foies gras crus d'exceptions éveinés
(sous réserve d'approvisionnement)*

PIÈCE DE 450G À 600G

Réf. 2352

**Prix au cours du marché demandez régulièrement
le prix à votre boucher. Origine sur le lieu de vente.**

*Faire votre foie gras
maison avec des
produits de qualité
voir la recette p19*

*Pensez à passer
vos commandes
dès maintenant*



Foie gras cru : préparation

Séparer les lobes du foie. Avec un petit couteau, ouvrir l'un d'eux en partant de la partie la plus épaisse et bien l'écarter. Saisir la veine principale et, en s'aidant avec la pointe du couteau, tirer légèrement pour la décoller.

Enlever le plus possible de vaisseaux. Répéter la même opération sur l'autre lobe. Saupoudrer les lobes de 5 bonnes pincées de sel fin et donner 1 tour de moulin à poivre de chaque côté. Refermer les lobes, les envelopper dans un film alimentaire et les laisser reposer une nuit dans le réfrigérateur.



PLATS CUISINÉS

Vendu à la part



REF	PRODUITS	PRIX À LA PART
2353	Dos de Cabillaud rôti sur sauce aux agrumes	6,95 €
2354	Suprême de pintade sauce Riesling et cèpes	6,95 €
2355	Suprême de poulet sauce Morilles	5,50 €
2356	Fondant de pavé de veau aux éclats de cèpes	8,95 €
2357	Souris d'agneau rôtie et son jus au thym	9,95 €
2358	Sauté de biche aux fruits rouges	6,95 €
2359	Moelleux de chapon cuisiné sauce Riesling et cèpes	7,95 €

JAMBON EN CROÛTE PRÉ TRANCHÉ AVEC SAUCE MADÈRE

2360 POUR 6 PERSONNES : la part 7,95€

2361 POUR 10 PERSONNES :

2362	Cuisse de pintade rôtie au foie gras et cèpes	5,95 €
2363	Cuisse de canard rôtie sauce agrumes	6,95 €



Veillez noter que certains produits n seront disponibles qu'à partir du 18 décembre

UNIQUEMENT SUR COMMANDE VOIR AVEC VOTRE BOUCHER

Tous les produits et toutes les fabrications de ce catalogue sont disponibles dans la limite des stocks

*Prêt à faire
réchauffer au four*

NOS GARNITURES

*en plat de 800 gr à 1 kg maxi
Compter 200 gr par pers.*

REF	PRODUITS	PRIX AU KG
2364	Gratin Dauphinois à la crème - Env. 800gr	12,95 €
2365	Gratin Dauphinois aux saveurs truffes - Env. 800gr	13,95 €
2366	Purée Butternut, noisettes - Env. 800gr	17,95 €
2368	Galette de pommes de terre - pièce env. 170gr	14,95 €
2369	Marrons confits - Env. 800gr	28,95 €
2370	Beignets de courgette (18 à 20 pièces au kg)	16,95 €
2371	Pommes Dauphines (18 à 20 pièces au kg)	12,95 €
2372	Tian aux légumes cuisinés à l'huile d'olive - Env. 800gr	14,95 €
2373	Purée onctueuse aux champignons de Paris et aux girolles - Env. 800gr	14,95 €



LES VOLAILLES SÉLECTIONNÉES

REF	PRODUITS	PRIX KG
2374	Pigeon à rôti - Env. 500 à 600 gr Pièce	16,95 €
2375	Perdreux	au cours €
2376	Suprême de chapon	21,95 €
2377	Cuisse de chapon	14,95 €
2378	Cuisse de canard	10,95 €
2379	Filet de canard	21,95 €
2380	Magret de canard.....	22,95 €
2381	Canette	11,95 €
2382	Canard.....	12,95 €
2384	Très beau faisan	16,95 €
2385	Caille.....	pièce : 3,95 €
2386	Poulet de région	8,95 €
2387	Pintade de région	11,95 €
2388	Suprême de pintade	19,95 €
2389	Cuisse de pintade	16,95 €

Tous les produits et toutes les fabrications de ce catalogue sont disponibles dans la limite des stocks



LES VOLAILLES SÉLECTIONNÉES

Réf. 2390

CHAPON FERMIER EFFILÉ DES LANDES

Élevé en plein air pendant 150 jours 80% de céréales, mais essentiellement, finition 25 jours fin d'élevage.

Produits laitiers pour rendre sa chair moelleuse

15,95 € Le kg

Réf. 2393

CHAPON DE LA RÉGION

Chapon de région, 180 jours d'élevage minimum, fini en claustration et nourrit avec des produits laitiers dans l'aliment sur les 2 derniers mois.

15,95 € Le kg

CONSEIL DE CUISSON

Bien le couvrir une fois qu'il est doré des 2 côtés et finir la cuisson avec les filets dans le jus du plat pour les rendre encore plus moelleux de 6 à 10 personnes – 3h de cuisson à 160°C pour 3kg

Réf. 2391

CHAPON DE BRESSE

AOP ROULÉ EFFILÉ

Renommée mondiale, 240 jours d'élevage minimum (le roulage est une tradition ancestrale qui optimise la tendreté des volailles fines)

49,95 € Le kg

Réf. 2394

LA POULARDE DE RÉGION

Élevée dans le même esprit que nos chapons, elles sont également finies en claustration avec du lait dans l'aliment.

14,95 € Le kg

CONSEIL DE CUISSON

La poularde peut se cuire au four, la plupart du temps dans un bouillon accompagné d'une sauce blanche. – env. 2,5kg pour 5 à 6 personnes – 2h15 à 160°C

Réf. 2392

POULET EFFILÉ DE BRESSE

Env. 95 jours (jaune)

Ces produits bénéficient des caractéristiques. Produits identiques aux volailles fermières labellisées à la manière d'antan.

18,95 € Le kg

Réf. 2395

LA DINDE DE RÉGION

C'est la volaille festive qui est la moins grasse comparée à l'oie et au chapon. Elle sera donc un peu plus sèche que les autres : c'est elle qui rendra le plus de viande.

16,95 € Le kg

CONSEIL DE CUISSON

Une fois la dinde dorée des 2 côtés, la couvrir d'un aluminium. 450g par personne – 30 minutes par tranche de 500g à 160°C

Réf. 2396

PINTADE CHAPONNÉE DE RÉGION

C'est une pintade mâle castrée

19,95 € Le kg

CONSEIL DE CUISSON

Bien la couvrir une fois dorée des 2 côtés – Pour 5 à 6 personnes – 2h15 de cuisson à 160°C

Réf. 2397

LE CHAPON DE PINTADE FERMIER DES LANDES

19,95 € Le kg

Réf. 2398

PINTADE DE TRADITION

élevée en plein air pendant 100 jours, élevée selon le mode d'élevage label rouge Alimentation 75 % de céréales

11,95 € Le kg

Réf. 2399

POULARDE FERMÈRE EFFILÉE DES LANDES

14,95 € Le kg

Réf. 2398

Un festin

L'OIE FERMÈRE LABEL ROUGE

C'est la plus grasse des volailles festives, sa chair est donc très moelleuse et savoureuse

22,95 € Le kg

CONSEIL DE CUISSON

Au départ la faire cuire sur une grille du four en mettant le lèche frites en dessous pour que la graisse de l'oie coule. Une fois dégraissée, la remettre dans un plat et la couvrir lorsqu'elle est dorée des 2 côtés. Entre 3,5kg et 6kg – De 6 à 10 personnes – 30 minutes par tranche de 500gr à 160°C.



NOUS VOUS PROPOSONS LES FARCES FINES POUR FARCIR LA VOLAILLE

FARCE AU PAIN D'ÉPICE • FOIE DE VOLAILLE, CHAMPIGNONS •
MAIGRE DE PORC • MAIGRE DE VOLAILLE • AGRUMES

Tous les produits et toutes les fabrications de ce catalogue sont disponibles dans la limite des stocks



LES GIBIERS SÉLECTIONNÉS

*Soigneusement préparés
par votre boucher*



REF	PRODUITS	PRIX AU KG
23100	Pavé de cerf env. 150 Gr pièce	29,95 €
23101	Sauté de cerf	17,95 €
23102	Rôti de cerf	21,95 €
23103	Gigote de chevreuil pesé avec os ensuite préparé par votre boucher ...	24,95 €
23104	Sauté de sanglier	16,95 €
23105	Rôti de sanglier	15,95 €

LES PORCELETS SÉLECTIONNÉS



REF	PRODUITS	PRIX AU KG
23106	Porcelet entier de 6,5 kg env.	14,95 €
23107	Porcelet entier de 9 à 11 kg	13,95 €
23108	Porcelet entier de 15 à 20 kg	11,95 €
23109	Porcelet entier de 20 à 30 kg	7,95 €
23110	Échine de cochon de lait préparée au miel et abricots	13,95 €
23111	Jambon de cochon de lait nature	16,95 €
23112	Jambon de cochon de lait préparé au miel et abricots	16,95 €





LA SÉLECTION DE NOS PIÈCES NOBLES

DE VOTRE RAYON BOUCHERIE



PRODUITS

PRIX AU KG

SÉLECTION BŒUF LIMOUSINE, BLONDE AQUITAINE, RACE À VIANDE

23116	Rôti tendre de tranche surchoix	18,95 €
23117	Rôti tendre de tranche	17,95 €
23118	Rôti Rumsteck et 1er tendre de tranche	19,95 €
23119	Rumsteck façon tournedos	28,95 €
23120	Pièce à fondue <i>poire - merlan - limande</i>	19,95 €
23121	Rumsteck pour griller ou fondue	21,95 €
23122	Filet de bœuf en tournedos - ou entier	45,95 €
23123	Côte de bœuf à rôtir ou à griller	24,95 €
23124	Faux filet tranché ou en pièce de 900 gr pour rôtir	25,95 €
23125	Faux filet beurre maître d'hôtel	25,95 €
23126	Faux filet sauce à l'échalotte	25,95 €

AGNEAU

23127	Gigot d'agneau entier - Env. 3kg à 3,4 kg pesé brut - <i>ensuite préparé par votre boucher</i>	16,95 €
23128	Epaule d'agneau - pesée brut à rôtir ou à faire en tajine pesée brut préparée selon votre choix par votre boucher	16,95 €
23129	Carré de côte préparé aux herbes de Provence (à rôtir) <i>aux choix 3 côtes - 6 côtes, 9 côtes, 12 côtes</i>	24,95 €
23131	Rôti d'agneau préparé au beurre maître d'hôtel	26,95 €

VEAU

23132	Rôti de veau dans la noix à rôtir	22,95 €
23134	Carré de côte de veau à faire saveur truffe	22,95 €
23135	Pavé de veau à poêler avec sauce smorilles	24,95 €
23136	Filet de veau entier ou en grenadin	45,95 €
23137	Rôti de veau farci aux girolles	24,95 €

Pour les fêtes nous sélectionnons les viandes les plus goûteuses

Tous les produits et toutes les fabrications de ce catalogue sont disponibles dans la limite des stocks

LES SPÉCIALITÉS BOUCHÈRES FESTIVES



*Préparées
soigneusement
par nos bouchers*



REF	PRODUITS	PRIX AU KG
23138	Rôti de canard dans le magret aux figues, OU piment d'espelettes OU miel et abricot - Env. 800 gr à 1 kg Four chaud 190° Pendant 35 mn (pour 4 à 5 pers.)	27,95 €
23139	Rôti de pintade farce fine Morilles (pour 5 à 6 pers. maxi)	18,95 €
23140	Rôti de poularde à la farce fine (pour 5 à 6 pers. maxi)	21,95 €
23141	Rôti de porc façon Orloff - <i>Emmental, bacon, crème fraiche</i> (pour 4 à 5 pers. maxi)	14,95 €
23142	Rôti de veau façon Orloff - <i>Emmental, bacon, crème fraiche</i> (pour 4 à 5 pers. maxi)	22,95 €
23143	Rôti de porc au Morilles (pour 4 à 5 pers. maxi)	16,95 €
23144	Rôti de porc à la Normandie - <i>Pommes caramélisées au cidre avec camembert, crème et lard fumé</i>	14,95 €
23145	Rôti de porc au fromage de chèvre, <i>lard fumé, sauce miel abricots</i> (pour 4 à 5 pers. maxi)	14,95 €
23146	Rôti d'agneau préparé au beurre maître d'hôtel	26,95 €
23147	Rôti de bœuf au Roquefort	19,95 €
23148	Rôti de bœuf maître d'hôtel	19,95 €
23149	Rôti de veau farci aux girolles	24,95 €
23150	Rôti de bœuf farci au foie gras gras de canard	24,95 €
23151	Tournedo farci au foie gras gras de canard	27,95 €
23152	Cannette désossée farcie à la farce fine miel abricot	18,95 €



13

*la Farce fine pour vos volailles est composée
de veau - porc - foie de volailles - champignons -
pain dépicé et agrumes*

*Toutes nos volailles sont désossées par nos bouchers,
ensuite nous farcissons nos volailles avec une farce préparée
par nos soins. Afin de retrouver une qualité nous respectons
l'équilibre entre la viande et la farce.*

Petit conseil de préparation
Pour tous les produits farcis, faire cuire
à 70% la veille à feu doux. Laissez reposer dans son jus
au frigo. Ensuite coupez votre pièce en tranche régulière.
Remettez votre jus dessus et recouvrez. Repassez au four
35 à 40 minutes à 160 / 170 °C maxi.

Tous les produits et toutes les fabrications de ce catalogue sont disponibles dans la limite des stocks

LE COFFRET DES FÊTES DE FIN D'ANNÉE

pour 8 personnes Réf. 23153

16 mises en bouches chaudes variées

...

8 verrines froide assorties

...

8 bouchées aux fruit de mer

...

Foie gras mi-cuit environ 500 gr cuisson lente pour encore plus de saveur (origine France)

...

*Un chapon de nos Régions (environ 3kg 400)
nourrit avec des produits laitiers dans l'alimentation sur les 2 derniers mois.*

...

500 gr de farce fine pour farcir le chapon

...

1kg 800 de rôti de bœuf nature ou sauce échalote (limousine ou blonde Aquitaine)

...

1 kg de gratin dauphinois saveur truffe

...

1 kg de purée butternut et noisettes



Pour 215,00€
Prix par personne 26,87€

Tous les produits et toutes les fabrications de ce catalogue sont disponibles dans la limite des stocks

LE COFFRET PRESTIGE

pour 8 personnes Réf. 23154

16 Mises en bouches chaudes variées

....

8 verrines froides assorties

....

Saucisses cocktail assorties (env. 500 gr)

....

*1 foie gras entier mi cuit de 500 gr cuisson lente pour encore plus de saveur
(origine France)*

....

8 Coquilles Saint-Jacques

....

8 parts de poularde sauce crémée Sauternes avec des cèpes

....

8 parts de purée de butternut et noisettes

Pour 180,00€
Prix par personne 22,50€



LE COFFRET FONDUE

pour 8 personnes Réf. 23155

L'apéritif copieux Fondue et accompagnement

...

16 mises en bouches chaudes et variées

...

8 verrines variées froides

...

500 gr saucisses cocktail mélangées

...

8 minis tourtes aux escargots

...

800 gr de bœuf coupé mariné

...

800 gr de suprême de volaille coupé mariné

...

800 gr de cerf mariné coupé

...

8 parts de purée butternut noisette

Pour 120,00€

Prix par personne 15,00€



Des belles recettes pour réussir vos plats et fin d'année

TATIN DE MAGRET ET FOIE GRAS DE CANARD AUX POMMES

🍴 4 pers 🕒 30 min 🍳 30 min

Ingrédients :

- . 2 magrets de canard
- . 4 tranches de foie gras
- . 2 pommes golden
- . 100 g de sucre
- . 30 g de beurre
- . 2 cl de vinaigre blanc
- . 1 pâte feuilletée



Réalisez un caramel au beurre : versez le beurre et le vinaigre avec le sucre dans un moule à manquer. Une fois réalisé, ajoutez les pommes épluchées et découpées en rondelles épaisses. Laissez cuire au four à 180° pendant 20 min environ. Sortez les pommes et nappez les de caramel.

Coupez 4 disques de pâte feuilletée du diamètre des pommes et les cuire à 180°C pendant 20 min. Aplatissez les à la sortie du four.

Quadrillez la peau des magrets pour une meilleur cuisson. Placez les magrets coté peau dans une poêle, 3 min à feu doux, pour faire fondre la peau. Réservez la graisse fondue et remettre vos magrets à cuir 5 min de chaque côté.

Laissez reposer vos magrets pour ensuite les découper en fines tranches, dans la largeur.

Faites sauter les escalopes de foie gras au dernier moment, dans une poêle très chaude et sans matière grasse, assaisonnez.

Dressez sur le disque de pâte feuilletée, les fines tranches de magret de canard, le foie gras chaud, et terminez par la pomme confite façon tatin. Arrosez le tout avec du caramel de cuisson des pommes. Dégustez aussitôt.

CHAPON FARCI AUX MARRONS ET POMMES

🍴 8 pers 🕒 30 min 🍳 2h

Ingrédients :

- . 1 chapon fermier avec ses abats
- . 8 tranches de pain au maïs
- . 2 pommes
- Pour la farce :
- . 40 g de graisse de canard
- . 150 g de lardons maigres
- . 200 g de chair à saucisse
- . 2 pommes
- . 1 oignon
- . 30 marrons au naturel égouttés
- . 1 pincée de 4 épices
- . 1 petit verre d' Armagnac
- . huile
- . Sel & poivre

Préparez votre farce : Faites chauffer 40 g de graisse dans une casserole. Y faire revenir les lardons, l'oignon haché en remuant, ajoutez la chair à saucisse, le gésier, le cœur, et le foie hachés . Remuez quelques minutes.

Pelez et épépinez 2 pommes, hachez les grossièrement et ajoutez les au hachis. Salez, poivrez et ajoutez une pincée de quatre épices et l'Armagnac. Retirez du feu et incorporez les marrons bien égouttés. Mélangez la farce sans trop la travailler. Farcissez le chapon, fermez l'ouverture.

Déposez votre volaille dans un plat. Salez, poivrez et huilez légèrement puis enfournez le chapon. Faites cuire à 180°C environ 2 h en retournant.

Poêlez les deux pommes découpées en quartier et les tranches de pain dans un peu de beurre. Dressez le chapon découpé avec la farce au milieu et déposez les quartiers de pommes sur les tranches de pain tout autour.

POULARDE RÔTIE AUX FRUITS D'HIVER

 6 pers  30 min  1h30

Ingrédients :

- . 1 poularde fermière (2kg)
- . 400 g d'un mélange de riz blanc et sauvage
- . 1 citron
- . 1 orange
- . 1 oignon
- . 1 branche de céleri
- . 2 feuilles de laurier
- . 1 c à c d'épices en poudre (muscade, girofle, cannelle et poivre)
- . 12 pruneaux
- . 50 g raisins secs
- . 6 abricots secs
- . 50 g d'amandes entières
- . 50 g d'amandes effilées
- . 100 g de beurre
- . Sel

Faites tremper les pruneaux, les abricotes et les raisins dans de l'eau froide. Préchauffez le four à 180°C. Lavez l'orange et le citron. Prélevez leur zeste puis les hacher grossièrement. Les presser et mélangez leurs jus. Réservez.

Mélangez dans une terrine le zeste de l'orange et du citron, le céleri branche et l'oignon émincés, le mélange d'épices et les feuilles de laurier. Farcissez la poularde avec cette préparation, bridez la, salez, posez la dans un plat, badigeonnez avec la moitié du beurre et glissez l'ensemble au four. Laissez cuire à 180°C pendant 1h30 en arrosant souvent avec le jus de cuisson. Faites cuire le riz dans 1 l d'eau bouillante salée, 20 min environ, jusqu'à ce qu'il ait absorbé toute son eau. Aérez le délicatement avec une fourchette puis arrosez le avec le reste du beurre.

Égouttez les fruits secs, les répartir autour de la poularde avec le jus des agrumes 10 min avant la fin de la cuisson.

Enveloppez la poularde dans du papier d'aluminium et laissez reposer 10 min à four éteint.

Dressez avec les fruits secs, le riz et les amandes entières et effilées. Servez le jus dans une saucière.

CHAPON DE PINTADE FARCI, BOUDINS NOIRS ET BLANCS ET SES GALETTES

 6 pers  1h30  1h30

Ingrédients :

- . Chapon de pintade fermier effilé avec foie et gésier
- . 50 g de jambon haché
- . 100 g de mie de pain
- . 2 jaunes d'œufs
- . Fine herbes hachées (estragon, persil, thym)
- . Muscade
- . 1.5 verre d'Armagnac
- . 200 g de chair à saucisse
- . 4 petits boudins noirs
- . 4 petits boudins blancs
- . 4 pommes
- . 60 g de raisins secs
- . 10 cl d'huile
- . 50 g de beurre
- . Sel & poivre

Demandez à votre boucher de vous préparer le chapon de pintade en prêt à cuire et gardez les abats.

Trempez les raisins secs dans 10 cl d'eau et ½ verre d'Armagnac pendant ½ heure.

Pour la farce, trempez la mie de pain dans du lait, essorez et mélangez avec les deux jaunes d'œufs, le foie, le gésier et le jambon hachés, la chair à saucisse, les raisins imbibés et les fines herbes. Assaisonnez de sel, poivre et muscade. Faites précuire la farce 5 min à la poêle.

Farcissez le chapon de pintade et recousez le soigneusement. Arrosez d'un petit verre d'Armagnac . Saupoudrez d'un peu de thym, mettez l'huile et le beurre au fond d'un plat creux, salez et poivrez. Faites cuire 1h30 à four moyen. Arrosez régulièrement et vérifiez la cuisson.

Lorsque celui-ci est presque cuit, faites rissoler les boudins. Épluchez les pommes, coupez les en deux, enlevez les pépins et faites les rôtir dans la graisse des boudins.

Au moment de servir, découpez le chapon de pintade, dressez sur un plat de présentation, entourez de boudins, de pommes et de galettes de farce.



DINDE RÔTIE

🍴 8 pers 🕒 20min 🍲 2h

Ingrédients :

- . 1 dinde fermière
- . 1 belle tête d'ail
- . 50 g de beurre
- . 2 branchettes de thym frais
- . 1 branchette de romarin frais
- . Sel & poivre

Assaisonnez généreusement de sel et de poivre l'intérieur de la volaille, puis ajoutez le thym et le romarin. Bridez là. Enduisez votre dinde de beurre, assez largement et posez la dans la lèchefrite du four. Rajoutez une tête d'ail entière non épluchée, coupez en deux.

Salez, poivrez et commencez la cuisson de la volaille posée sur une cuisse.

Commencez la cuisson à froid pour obtenir une chair moelleuse à 180 °C. Tournez la dinde toutes les 40 minutes. Lorsqu'elle est bien dorée, baissez la température à 150 °C et arrosez la volaille régulièrement. Vérifiez la cuisson.

Sortez la dinde du four. Assaisonnez la de nouveau de sel et d'un tour de moulin à poivre.

TERRINE DE FOIE GRAS MI-CUIT

🕒 15 min 🍲 40 min

Ingrédients :

- . Pour 1 terrine de 1kg
- . 1 kg de foie gras de canard ou d'oie
- . 18 gr de sel
- . 5 gr de poivre blanc
- . 2 gr de quatre-épices
- . 500ml de porto blanc

Dénervier les lobes de foie. Les mettre dans un plat, les saler, les poivrer, les saupoudrer de quatre-épices des deux côtés et arroser de porto. Les laisser mariner 12h au réfrigérateur en les retournant de temps en temps.

Préchauffer le four à 100°C. Déposer les lobes de foie dans une terrine en tassant bien, de façon qu'il ne reste aucune poche d'air. Mettre la terrine dans un bain-marie et démarrer la cuisson sur le feu jusqu'à ce que l'eau frémisses. Glisser alors au four pendant 40min.

Sortir la terrine. Poser dessus une planchette et un poids de 250gr et laisser refroidir. La mettre au réfrigérateur.

Retirer la planchette lorsque la graisse est figée. Mettre cette graisse dans une casserole ou dans la four chaude pour la faire fondre, puis la couler sur le dessus de la terrine.

Démouler la terrine avant de la servir et la couper en tranches.

Cette terrine peut aussi se garder 15 jours environ au réfrigérateur. Recouvrir d'un film alimentaire ou lisser la graisse sur la partie au contact de l'air, pour éviter l'oxydation.





La Petite Villette

Au sein de «Le Marché Frais»
BOUCHERIE
Clos aux Antes,
76410 Tourville-la-Rivière
Tél.: 02 35 78 67 99
[www. boucherie-lemarchefrais.fr](http://www.boucherie-lemarchefrais.fr)

OUVERTURES EXCEPTIONNELLES

LE SAMEDI 23 DE 8H30 À 19H30 ET LE DIMANCHE 24 DÉCEMBRE DE 8H30 À 15H00
LE SAMEDI 30 DE 8H30 À 19H30 ET LE DIMANCHE 31 DÉCEMBRE DE 8H30 À 15H00



*La Petite Villette
vous souhaitent
de joyeuses fêtes*

CONDITIONS VENTE

Pour toute commande du 23 et 24 et du 30 et 31 décembre, un acompte vous sera demandé, qui sera **NON REMBOURSABLE**. Aucune modification pourra être faite après validation de la commande.

Attention celle-ci sera validée avec l'attribution

D'UN NUMÉRO DE COMMANDE QUI VOUS SERA DEMANDÉ À L'ENLÈVEMENT.

**EN PÉRIODE DE FÊTES CERTAINS PRODUITS ET CERTAINES PRESTATIONS
DU CATALOGUE ANNUEL DE LA PETITE VILLETTE NE SONT PAS DISPONIBLES.**

MERCI POUR VOTRE COMPRÉHENSION