

PLATS

Volailles rôties prix identiques au volaille crue
Les cuissons de nos volailles rôties sont offertes
garniture non comprise



- Chapon	17.50 € le kg
- Dinde (canette, poulet, pintade)	18.50 € le kg
- Rôti de chapon (farce de Noël)	28.50 € le kg
- Rôti de dinde (farce de Noël)	28.50 € le kg
- Rôti de canette aux olives	23.90 € le kg
- Rôti de canette aux figues	23.90 € le kg
- Rôti de canette aux cèpes	28.90 € le kg
- Rôti de canette (farce de Noël)	28.50 € le kg
- Rôti de pintade aux giroldes	28.90 € le kg
- Rôti de pintade aux raisins	23.90 € le kg
- Caille aux raisins	4.95 € pièce
- Caille au foie frais de canard	9.00 € pièce

- Cuisse de poulet à l'orientale	22.85 € le kg
- Coq au vin	18.90 € le kg
- Poule au pot	15.24 € le kg
- Civet (chevreuil, sanglier)	28.90 € le kg
- Ris de veau	60.00 € le kg
- Paupiette de veau	29.90 € le kg
- Blanquette de veau aux giroldes	28.90 € le kg
- Rôti de bœuf	33.50 € le kg
- Rôti de bœuf (au foie frais de canard)	58.00 € le kg
- Rôti de veau	36.90 € le kg
- Rôti de porc	21.50 € le kg
- Rôti de porc aux pruneaux	21.50 € le kg
- Rôti de porc campagnard	21.50 € le kg
- Rôti de porc à l'ananas	21.50 € le kg
- Filet mignon de porc	
aux abricots et aux pruneaux	24.50 € le kg
- Cochon de lait (min. 15 pers)	22.90 € le kg
- Jambon rôti aux épices (20 pers)	13.71 € le kg
- Epaule de porc rôti aux épices (10 pers)	10.66 € le kg
- Porc au miel épicé	19.80 € le kg
- Choucroute	13.95 € le kg
- Daube	18.90 € le kg
- Couscous	8.50 € / pers.
- Tajine d'agneau	9.50 € / pers.
- Choux	4.90 € le kg
- Paella	8.00 € / pers.



BOUCHERIE - CHARCUTERIE
VOLAILLES - PLATS CUISINÉS

BŒUF (du Limousin)

- Rôti de bœuf	33.50 € le kilo
- Fondue	34.90 € le kilo
- Filet de bœuf (tournedos ou rôti)	48.90 € le kilo
- Tournedos	38.50 € le kilo
- Grillades	
(côtes à l'os, aloyau, faux-filet)	28.90 € à 34.90 € le kilo
- Roulade de bœuf	
(spécialité Pierre Martin) extra	39.90 € le kilo



VEAU

- Rôti de veau	33.90 € le kilo
- Rôti de veau aux giroldes	36.50 € le kilo
- Rôti de veau Orloff	33.90 € le kilo
- Rognonnade de veau	33.90 € le kilo
- Carré de veau	30.90 € le kilo
- Rognons de veau	10.80 € la pièce
- Paupiettes de veau	29.90 € le kilo
- Quasi de veau	32.90 € le kilo

AGNEAU-MOUTON-AGNEAU DE LAIT

- Gigot d'agneau	26.90 € le kilo
- Carré d'agneau	29.50 € le kilo
- Epaule d'agneau	17.90 € le kilo
- Agneau pour tajine	24.40 € le kilo
- Gigot de mouton	16.50 € le kilo
- Agneau de lait des Pyrénées (entier ou demi)	29.50 € le kilo
- Couronne d'agneau	29.50 € le kilo
- Melon d'agneau farci	29.90 € le kilo
- Devant d'agneau	26.90 € le kilo

PORC

- Cochon de lait sur commande	22.90 € le kilo
- Jambon frais	10.70 € le kilo
- Epaule	9.80 € le kilo
- Rôti de porc aux pruneaux	17.90 € le kilo
- Rôti de porc campagnard	21.80 € le kilo
- Rôti de porc à l'ananas	21.50 € le kilo
- Carré de porc	13.90 € le kilo
- Filet mignon	24.90 € le kilo
- Filet mignon aux abricots et aux pruneaux	24.50 € le kilo



Merci de commander à l'avance au **05 56 89 01 25**
ou par mail **martin98@orange.fr**



Toute notre équipe vous souhaite de Joyeuses Fêtes

VOLAILLES

(véritables volailles fermières : ferme Bienade Ossages 40)

- Oie	21.50 € le kilo
- Chapon	17.50 € le kilo
- Dinde	18.50 € le kilo
- Pintade chaponnée	23.90 € le kilo
- Poulet	10.90 € le kilo
- Lapin	12.80 € le kilo
- Canette	13.90 € le kilo
- Poularde	14.50 € le kilo
- Poule	7.90 € le kilo
- Coq	8.95 € le kilo
- Pigeon	15.90 € pièce
- Caille	4.20 € pièce
- Volailles de Bresse (sur commande 6 jours avant) chapon, poulet, poularde	

TOUTE DECOUPE DE VOLAILLE

VOLAILLES ELABORÉES

- Volailles farcies (chapon, dinde, oie) avec farce de Noël (porc, veau, cèpes, marrons, assaisonnements) ou au choix	
- Rôti de volailles entièrement désossées avec farce de Noël ou au choix (chapon, dinde, canette)	
- Rôti de chapon farce de Noël	28.50 € le kilo
- Rôti de dinde farce de Noël	28.50 € le kilo
- Rôti de pintade aux raisins	23.90 € le kilo
- Rôti de pintade aux giroldes	28.90 € le kilo
- Rôti de canette aux olives	23.90 € le kilo
- Rôti de canette aux figues	23.90 € le kilo
- Rôti de canette aux cèpes	28.90 € le kilo
- Rôti de canette farce de Noël	28.50 € le kilo
- Rôti de filet de canette	38.90 € le kilo
- Rôti de magret de canard	
- au piment d'Espelette	26.90 € le kilo
- au foie frais de canard	48.00 € le kilo
- aux fruits (ananas ou abricots)	24.50 € le kilo
- Tourmedos de canard	38.90 € le kilo
- Pigeon au foie frais de canard	28.00 € pièce
- Cailles aux raisins	4.95 € pièce
- Cailles au foie frais	9.00 € pièce



GIBIER sanglier, chevreuil, biche

Prix nous consulter.

Uniquement sur commande 72 h à l'avance

LE CANARD GRAS (prix nous consulter)

- Foie frais mi-cuit de canard truffé maison	179.90 € le kilo
- Entier	
- Foie mi-cuit	128.00 € le kilo
- Foie frais	au cours du marché
- Magret	26.90 € le kilo
- Confit	22.90 € le kilo
- Aiguillettes	25.50 € le kilo
- Gésiers confits	30.00 € le kilo
- Magret séché	60.00 € le kilo
- Cœurs	19.50 € le kilo

- FOIE FRAIS D'OIE SUR COMMANDE

- TRUFFES FRAICHES SUR COMMANDE

- Cèpes, marrons	
- Caviar	
- Boudins blancs truffés maison	
- Crêpinettes truffées maison	
- Plateau pierrade (viande au choix)	prix nous consulter
- Grand choix de pâtés en croûte, galantines, ballotines, terrines	

PIERRE MARTIN

TRAITEUR Idées Repas

ENTRÉES

- Foie gras de canard sur toast confit d'oignons	9.00 €/pers.
- Foie gras mi-cuit truffé maison	15.00 €/pers.
- Salade landaise	12.00 €/pers.
- Salade de gambas mandarine	4.60 €/pers.
- Saumon fumé d'Ecosse (artisanal) sur toast	6.00 €/pers.
- Bouchée à la reine (ris de veau)	6.90 €/pers.
- Bouchée à la reine (champignons, jambon)	4.00 €/pers.
- Coquille St Jacques gratinée	7.90 €/pers.
- Carpaccio de saumon maison	9.00 €/pers.
- Carpaccio de bœuf	8.00 €/pers.
- Escargot de Bourgogne (belle grosseur)	8.00 € la douzaine
- Homard breton	au cours du marché
- Langouste bretonne	au cours du marché
- Caviar	prix nous consulter
- Saumon Bellevue	11.00 €/pers.
- Lamproie à la Bordelaise	25.00 €/pers.
- St Jacques aux cèpes	14.00 €/pers.
- Grand choix de feuilletés	prix nous consulter
- Feuilleté de canard	
- Aumônière de saumon	



- Croustade de saumon
- Croustade de St Jacques
- Tourte aux champignons
- Feuilleté d'escargots
- Feuilleté à la chèvre

- Salades variées	
- Plateau de blinis au saumon	24.00 € le plateau
- Plateau de feuilletés (env. 60 pièces)	28.00 € le plateau
- Mini navettes (bœuf, porc, saumon...)	0.80 € à 1.10 € pièce
- Plateau de charcuterie	
- Plateau mini quiches/pizzas	24.00 € le plateau
- Assortiments de verrines (nous consulter)	1.80 € à 3.20 € pièce

ACCOMPAGNEMENTS

- Gratin dauphinois	3.00 €/pers.
- Gratin de courgettes	3.00 €/pers.
- Pommes dauphines	4.00 €/pers.
- Beignets aux cèpes	6.00 €/pers.
- Beignets de courgettes	4.00 €/pers.
- Pommes de terre persillées	3.00 €/pers.
- Sarladaise (pommes de terre et cèpes)	12.00 €/pers.
- Fagots de haricots verts	1.90 €/pers.
- Tomates provençales	1 € la demi tomate
- Cèpes	18.00 €/pers.
- Marrons	6.00 €/pers.
- Riz cuisiné	3.50 €/pers.