

Le magasin sera ouvert  
Lundi 23 décembre de 8h30 à 12h30  
et de 15h00 à 18h00  
Mardi 24 décembre de 8h30 à 17h00  
Mardi 31 décembre de 8h30 à 12h30  
et de 15h00 à 17h00



*B.C. POLMARD et son équipe  
vous souhaitent  
d'excellentes fêtes  
de fin d'année*

NOËL 2024

03 29 90 12 43 - N° SIRET : 922 589 502 00017

47, rue du Général de Gaulle - 55300 LACROIX SUR MEUSE  
Tél. 03 29 90 12 43 - E-mail : [bcpolmard@orange.fr](mailto:bcpolmard@orange.fr)  
Site Internet : [www.bcpolmard.com](http://www.bcpolmard.com)



## Apéritif

- \* Pain surprise aux charcuteries maison (48) la pièce 38,00 €
- \* Pain surprise au saumon fumé maison (48) la pièce 50,00 €

## Nos entrées froides " Maison "

- \* Foie gras frais de canard le kg 160,00 €
- \* Galantine de canard à l'orange le kg 33,00 €
- \* Galantine de volaille le kg 33,00 €
- \* Porcelet farci aux morilles le kg 33,00 €
- \* Terrine aux filets de caille le kg 33,00 €
- \* Terrine aux écrevisses à l'Armoricaine le kg 35,00 €
- \* Terrine de saumon à l'oseille le kg 33,50 €
- \* Saumon fumé au Sel de Guérande le kg 60,00 €

## Nos entrées chaudes " Maison "

- \* Coquille de poisson aux noix de Saint -Jacques la pièce 9,00 €
- \* Escargots de Bourgogne pur beurre la dz 10,00 €
- \* Tourte Lorraine et Pâté Lorrain le kg 20,00 €
- \* Bouchée au ris de veau la pièce 9,00 €
- \* Nougat de Poularde par pers 10,00 €
- \* Boudin Blanc - " Champion de France 2016 " le kg 26,00 €  
" 1er Prix à la FIM 2019 " " Grand Prix d'Excellence 2024 "
- \* Boudin Blanc aux Trompettes de la Mort le kg 28,00 €
- \* Boudin blanc à la Truffe 3 % le kg 36,00 €

Pour des raisons d'organisation, nous vous prions de bien vouloir passer vos commandes au plus tard le samedi 14 décembre.

Les commandes peuvent être retirées le lundi 23 et les mardis 24 et 31 décembre 2024

## Nos volailles fermières à Label

- \* Dinde le kg 23,90 €
- \* Poularde le kg 16,90 €
- \* Chapon le kg 19,90 €
- \* Chapon de pintade le kg 25,00 €
- \* Mini Chapon le kg 21,20 €
- \* Pintade le kg 15,50 €
- \* Caille la pièce 5,50 €
- \* Volailles désossées et farcies crues (poulet, pintade) le kg 25,00 €

## Nos viandes bouchères meusiennes, sélectionnées et préparées par nos soins

- \* Rosbif extra, pierrade, fondue le kg 30,00 €
- \* Rosbif au roquefort le kg 32,00 €
- \* Gigot d'agneau prix suivant cours
- \* Veau Orloff le kg 30,00 €
- \* Paupiette de veau farcie aux truffes le kg 30,00 €
- \* Farce de Noël à la truffe le kg 28,00 €

## Nos viandes et volailles cuisinées

- \* Rôti de veau forestier par pers 8,00 €
- \* Cuisse de canard farcie aux " Trompettes " par pers 13,00 €
- \* Caille farcie aux " Cèpes " par pers 12,00 €
- \* Poularde aux " Morilles " par pers 14,00 €

## Nos garnitures (uniquement sur commande)

- \* Gratin dauphinois (100 gr) la pièce 1,80 €
- \* Fondant de PDT aux girolles (100 gr) la pièce 2,30 €
- \* Effeillé de pommes de terre sarladaises (90 gr) la pièce 1,90 €
- \* Tatin de légumes (80 gr) la pièce 3,30 €
- \* Tatin de butternut (80 gr) la pièce 2,70 €