



## **RECAPITULATIF DES DIFFERENTS PRODUITS DISPONIBLES POUR VOS REVEILLONS 2020**

Pour les fêtes, les Mercredis 23 et 30, vous pourrez récupérer vos commandes à Cerizay (9h/12h30) ou à Mouilleron St Germain (17h/19h). Les Jeudis 24 et 31, vous pourrez récupérer vos commandes à Menomblet, Montournais, Les Epesses (10h/10h30) ; puis à La Châtaigneraie, Pouzauges, le Boupère (11h/12h) ; Puis à Saint Mesmin (14h/15h).

Cette année, en marque de soutien à notre partenaire des 3 Piliers, restaurateur au Boupère, nous proposons leurs gammes d'entrées et de garnitures sur commande.

# PRODUITS FESTIFS

## RECAPITULATIF DES DIFFERENTS PRODUITS DISPONIBLES POUR VOS REVEILLONS

### Les Farces (à base de Veau, Porc et Bœuf)

Farce Pomme, Boudin Blanc et Cidre.....	13,90€/kg
Farce Cèpe, Marron et Armagnac .....	13,90€/kg
Farce Raisin et Cognac.....	13,90€/kg
Farce Figue, Foie gras et Champagne.....	16,90€/kg

### Les Volailles désossées et farcies à partager

Cuisse de Dinde Rustique (4 à 8 pers).....	16,90€/kg
Cannette à l'Orange (6 à 9 pers).....	22,90€/kg
Pintade Cèpe, Marron et Armagnac (5 à 9 pers).....	22,90€/kg
Pintade Figue, Foie Gras et Champagne (5 à 9 pers).....	24,90€/kg
Chapon Pomme, Boudin Blanc et Cidre (8 à 12 pers).....	24,90€/kg
Chapon Figue, Foie Gras et Champagne (8 à 12 pers).....	26,90€/kg
Pigeon Cèpe, Marron et Armagnac (2 pers).....	32,90€/kg

### Préparations Bouchères à la part

Paupiette de Canard à l'Orange 160g.....	4€/Pièce
Paupiette de Poulet au Citron 160g.....	4€/Pièce
Paupiette de Dinde Faisselle, Cacahuète, Ciboulette 160g...	4€/Pièce
Paupiette de Bœuf Fourme d'Ambert, Noix et Poire 160g.	4,50€/Pièce
Cuisse de Pintade Cèpe, Marron et Armagnac 160g.....	4€/Pièce
Caille Figue, Foie Gras et Champagne 160g.....	5€/Pièce
Paupiette de Veau 160g .....	3,50€/Pièce
Paupiette de Veau Pruneau et Abricot 160g .....	3,50€/Pièce

## FABRICATION MAISON

Pour agrémenter votre réveillon, le Bif Truck vous propose toute une gamme de préparations bouchères festives, élaborées dans notre laboratoire, à St Mesmin. Demandez conseil à votre Boucher pour trouver le produit qui conviendra le mieux à vos invités. De plus, il vous donnera de précieux conseils de cuisson.

Un standard téléphonique, pour les prises de commandes, sera spécialement ouvert tous les jours, de 10 à 12h et de 15 à 17h, au : 06 13 73 21 30

# VIANDES TRADITIONNELLES

## RECAPITULATIF DES DIFFERENTS PRODUITS DISPONIBLES POUR VOS REVEILLONS

### Le Bœuf

Paleron épluché, maturé 90 jours minimum.....	49,90€/kg
Côte de Bœuf.....	21,90€/kg
Côte de bœuf « Tomahawk ».....	20,90€/kg
Filet de Bœuf à Rôtir ou Tournedos.....	34,90€/kg
Faux Filet à Rôtir ou Tournedos.....	29,90€/kg
Rumsteck à Rôtir ou Tournedos.....	23,90€/kg
Tranche ou Tende de Tranche à Rôtir.....	20,90€/kg
Fondue Bourguignonne.....	23,90€/kg

### Le Veau de lait

Rôti Noix, Quasi ou Longe.....	21,90€/kg
--------------------------------	-----------

### L'Agneau

Gigot d'agneau avec os (10 à 12 pers).....	22,90€/kg
Gigot d'agneau sans os (10 à 12 pers).....	24,90€/kg
Filet d'agneau sans os (6 à 8 pers).....	24,90€/kg
Epaule d'agneau avec os (4 à 6 pers).....	19,90€/kg
Carré de côte d'agneau à rôtir (2 à 6 pers).....	22,90€/kg

### Les Volailles entière prêtes à cuire

Poulet Pattes Bleues 120 jours (4 à 6 pers).....	14,90€/kg
Poularde Pattes Bleues de 150 jours (6 à 8 pers).....	16,90€/kg
Pintade (3 à 5 pers).....	14,90€/kg
Pintade Chaponnée (5 à 7 pers).....	19,90€/kg
Chapon (8 à 12 pers).....	16,90€/kg

## PROVENANCE

Notre Bœuf est de race Blonde d'Aquitaine, maturé 10 jours minimum. Issu du GAEC La Parillère à St Mesmin.

Notre Veau, élevé uniquement au lait entier, provient du Gaec La Ramée au Boupère. L'Agneau de race locale, dite Vendéen, est élevé par Gildas Girardeau, à Menomblet.

Toutes nos volailles entières proviennent de chez Gildas Girardeau de Menomblet.

Vous pouvez commander par internet, jusqu'au 22 Décembre, sur le site [lebiftruck.fr](http://lebiftruck.fr) et, jusqu'au 19 Décembre au camion.

# Les 3 Piliers s'invitent à la Maison pour vos fêtes :

## Entrées

### Foie Gras Maison

*Foie gras mi-cuit à la Trousseminette servi avec blinis et chutney de fruits*

*2 Pers. (env. 100 grs) / 12 €*

*4 Pers. (env. 200 grs) / 24 €*

*8 Pers. (env. 400 grs) / 48 €*

### Saumon Gravlax / 6 €

*Fines tranches (env. 100g) accompagnées de blinis et crème légère aux agrumes*

### Fondant de Maquereau / 5 €

*Terrine de maquereau au fromage blanc moutarde Epicoeur et légumes fondant (env.100g)*

### Pâté en Croute Maison / 10 €

*Véritable Pâté Ménagier de fête (env.150g), viande de porc mariné 48h aux épices et porto rouge, foie gras de canard au cœur, pistache et herbes*

## Garnitures de fête

### Capuccino de Pleurotes / 4.50€

*Pulpe chaude de champignons de chez Jardiflorane, parfum léger de café et de sous-bois, éclats de châtaignes et noisettes torréfié, shiitakés juste tombés*

### Pomme façon Boulangère / 3,50€

*Pomme de terre, Pomme fruit, oignons doux confits, cuit au bouillon de poule fermière infusé au Safran de Vendée.*

### Gratinée de Courges / 4€

*Velouté de courge spaghetti, butternut en aigre doux au miel de la Maissonnette, amandes grillées, fromage de chez Gustin*

### La Poêlée de Légumes au Foie gras / 5.50€

*Rutabagas, Céleris, Poireaux revenu au beurre moussieux, morceaux de Foie gras, sauce ravigote d'herbes Potagère et graines de Grenade*

### La Poêlée de Légumes et langoustines / 5.50€

*Rutabagas, Céleris, Poireaux revenu au beurre moussieux, langoustines fraîches, sauce ravigote d'herbes Potagère et graines de Grenade*

*Règlement uniquement en chèque à l'ordre des 3 Piliers*