



# La chasse 2024

<b>EMINCE DE CERF CUIT AUX CHAMPIGNONS, fait maison !</b>	100gr	<b>3.70</b>
<b>CIVET DE CHEVREUIL CRU</b> (75% de viande, 25% vin/légumes)	100gr	<b>2.95</b>
<b>CIVET DE CERF CRU</b> (75% de viande, 25% vin/légumes)	100gr	<b>2.10</b>
<b>CIVET DE CERF CUIT, SAUCE St HUBERT fait maison !</b>	100gr	<b>2.95</b>
<b>MEDAILLONS DE CHEVREUIL frais</b> (sur commande. 4 pièces)	100gr	<b>5.50</b>
<b>MEDAILLONS DE CHEVREUIL</b> dégelés ( <b>Uniquement dans le coin</b> )	100gr	<b>5.60</b>
<b>MEDAILLONS DE CHEVREUIL</b> congelés, emballage origine (coin)	100gr	<b>4.95</b>
<b>ENTRECÔTE DE CERF fraîche</b>	100gr	<b>5.90</b>
<b>ENTRECÔTE DE CERF</b> dégelée	100gr	<b>4.90</b>
<b>ENTRECÔTE DE CERF</b> congelée, emballage origine	100gr	<b>4.30</b>
<b>SELLE DE CHEVREUIL</b> congelée, emballage origine (10-12 côtes)	100gr	<b>4.90</b>
<b>SELLE DE CHEVREUIL dégelée</b> (10-12 côtes)	100gr	<b>5.40</b>
<b>SELLE DE CHEVREUIL fraîche</b> (10-12 côtes)	100gr	<b>6.20</b>
<b>SELLE DE CHEVREUIL LUXE (0-1 côte / 800gr à 1.2kg)</b> dégelée	100gr	<b>6.20</b>
<b>SPÄTZLIS FRAIS</b>	100gr	<b>1.40</b>
<b>MARRONS GLACES</b>	100gr	<b>3.20</b>
<b>CHOUX ROUGES AUX POMMES</b>	100gr	<b>2.20</b>
<b>POMMES MIRZA faites maison !</b>	100gr	<b>1.60</b>
<b>POIRES à BOTZI à LA CANNELLE faites maison !</b>	100gr	<b>1.60</b>
<b>FOND DE SAUCE GIBIER, fait maison !</b>	Pièce	<b>6.-</b>
<b>PÂTÉ DE GIBIER aux chevreuil, foie gras et noix torréfiées fait maison !</b>	100gr	<b>5.20</b>
<b>FONDUE ST HUBERT (cerf, chevreuil, sanglier, canard)</b>	100gr	<b>5.90</b>

Chasse fraîche uniquement sur commande une semaine à l'avance !