Envolez-vous pour

de merveilleuses Fêtes







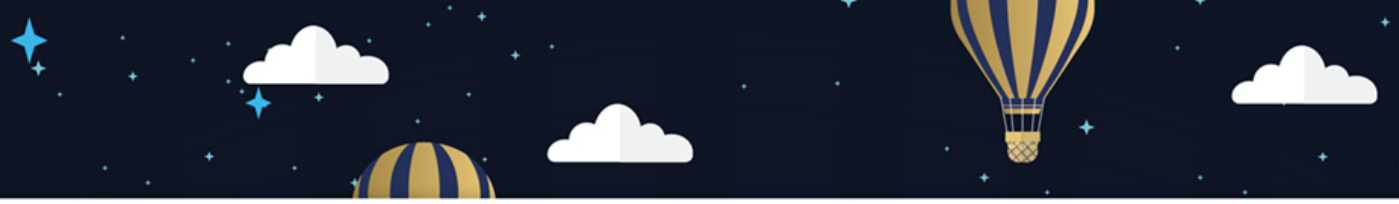
Michaël COLAS

LE PRESSOIR - Charcuterie - Traiteur - Tél. 03 26 55 25 78

LES SARMENTS - Boucherie - Tél. 03 26 55 22 81

1 - 5, place Léon Bourgeois - 51200 EPERNAY

Compagnons DU GOÛT
DES HOMMES ET DES FEMMES PASSIONNÉS
Depuis 1997



Fournitures Cocktails

Mini Bouchée Escargot / Reine ..... 1,60 € pièce
Plateau de 15 Toasts Assortis ..... 23,60 € le plateau
Fours Salés Divers ..... 49,90 € le Kg
Pain Surprise Panaché (8, 10 personnes) ..... 47,30 € pièce

Entrées Froides

Saumon Fumé ..... 163,00 € le Kg
Artichaut Scandinave ..... 6,60 € pièce
Demi Langouste Garnie ..... 34,30 € pièce
Terrine de Saint-Jacques ..... 66,20€ le Kg
Terrine de Crabe à l'Armoricaine ..... 53,30 € le Kg
Foie Gras de Canard ..... 189,00 € le Kg
Porcelet Nature ..... 54,10 € le Kg
Porcelet Truffé au Foie Gras ..... 70,40 € le Kg
Galantine de Pintade truffée au foie gras ..... 98,20 € le Kg
Galantine de Poulet de Bresse aux morilles ..... 96,10 € le Kg
Dôme de Saumon Écrevisses ..... 6,60 € pièce

Entrées & Plats Chauds

Coquille Saint-Jacques ..... 12,60 € pièce
Bouchée à la Reine ..... 6,50 € pièce
Bouchée aux Ris de Veau ..... 8,50 € pièce
Cassolette aux Escargots ..... 10,40 € pièce
Cassolette de Saint-Jacques Rôties ..... 12,20 € pièce
Cassolette de Ris de Veau et son Écrasé de Pommes de Terre au Foie Gras ..... 16,80 € pièce

Toutes nos cassolettes sont consignées, remboursées sur présentation du ticket de caisse

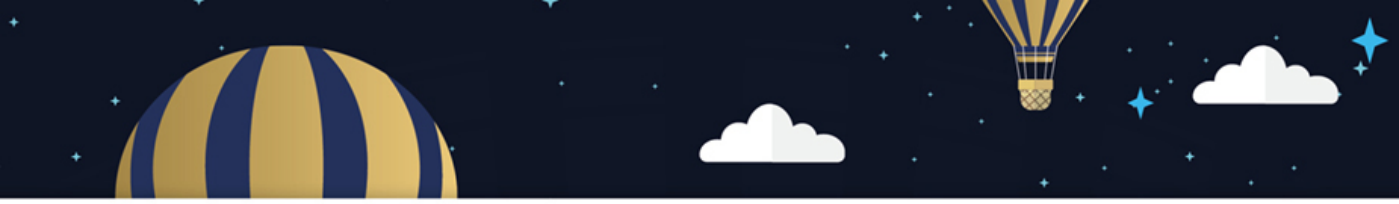
Poissons Cuisinés

Demi Langouste Thermidor ..... 34,30 € la part
Lotte à l'Homardine ..... 18,10 € la part
Filet de Bar Sauce au Beurre Blanc ..... 14,30 € la part
Turbot au Champagne ..... 31,00 € la part

Boudins Blancs

Vous trouverez aussi notre large gamme de Boudins Blancs, Morilles, Girolles, Truffes, Natures

Toutes nos fabrications sont susceptibles de contenir les 14 principaux allergènes.



Viandes et Volailles Cuisinées

Suprême de Chapon à la Sauce Morilles ..... 17,60 € la part
Filet de Bœuf en Croûte Sauce Périgourdine (6 pers. minimum) à cuire ..... 26,10 € la part
Grenadin de Veau Sauce aux Girolles ..... 24,90 € la part
Ris de Veau aux Morilles ..... 25,00 € la part
Souris d'Agneau au Thym ..... 16,70 € la part

Gibiers Cuisinés

Filet de Biche Sauce Grand Veneur ..... 21,50 € la part
Gigue de Chevreuil Sauce Forestière ..... 16,10 € la part

Garniture de légumes

Purée Truffée ..... 7,20€ /part
Risotto de Cèpes ..... 4,60€ / part
Gratin de Pommes de Terre ..... 5,40€ / part
Mousseline de Céleri ..... 3,90€ /part
Flan aux Petits Légumes ..... 3,90€/part
Flan de Butternut ..... 4,20€/part
Gratin de Pommes de Terre et Girolles ..... 5,60€/part

Plateau de fromages 6,40€/pers

A la coupe : Morbier, Comté, Tomme de brebis, Tomme aux fleurs, Tomme lait de vache, Brie de Meaux
Entier : Maroilles, Munster, Neufchâtel, Chaource, Crottin de chèvre, Camembert

Bûches maison 5,40€/part

Dôme Chocolat au Cœur Meringué
Dôme Praliné abricot
Bûche pistache framboise
(individuelle, 4-6-et 8 pers sur demande)

Nos Volailles crues*

Dinde ..... 32,70€/Kg
Chapon ..... 29,40€/Kg
Poulet de Bresse ..... 39,90€/Kg
Poularde ..... 27,30€/Kg
Suprême de chapon ..... 53,00€/Kg
Caille farcie sans os ..... 12,30€/pièce

Proposition de Volaille farcie pour 6 personnes minimum*

Rôti de chapon désossé farci, Rôti de poularde désossée farcie, Rôti de pintade désossée farcie
La farce de Noël (nature,champignons, marrons, abricots, pruneaux,raisins).
Farce élaborée (foie gras, truffes....) sur demande

Nos viandes crues*

Grenadin de veau ..... selon le cours
Filet de bœuf ..... selon le cours
Filet de biche ..... 123,90€/Kg
Gigue de chevreuil ..... 47,10€/Kg
Sauté de chevreuil ..... 54,90€/Kg
Sauté de sanglier ..... 46,00€/Kg
Ris de veau ..... 76,90€/Kg
Lobe de foie gras ..... 119,90€/Kg

*Le tarif de nos viandes crues est susceptible de varier pendant cette période

Joyeuses Fêtes

La Clôture des commandes de Noël est le 19 Décembre 2026,
le 24 Décembre 2026 pour le Jour de l'An.

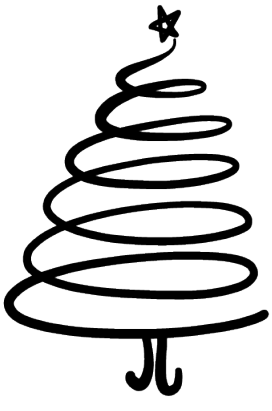
Ouverture le mercredi 23 décembre de 8h à 13h

Ouverture les jeudis 24 et 31 décembre de 8h à 13h et de 14h30 à 17h

Fermeture les 25 et 26 décembre et les 1er et 2 janvier 2027.

<u>Acompte obligatoire pour la réservation de la commande</u>
Les commandes ne sont ni modifiables ni remboursables.

Joyeuses Fêtes



SCAN ME

Michaël et Sabrina et leur équipe
vous souhaitent d'agréables Fêtes de Fin d'Année

Charcuterie Le Pressoir et Boucherie Les Sarments
1-5 Place Léon Bourgeois - 51200 Epernay

Photos non contractuelles - Crédit photos : Sucré Salé, Freepik - Ne pas jeter sur la voie publique - Pour votre santé, limitez les aliments gras, salés, sucrés

Les Compagnons du Goût sont heureux de renouveler leur partenariat avec l'Association Petits Princes qui réalise les rêves d'enfants et d'adolescents gravement malades. Du 24 novembre au 20 décembre, un coffret de chocolats acheté 3€, c'est 3€ reversés à l'Association Petits Princes.
Un geste fort et solidaire à la fois, nous comptons sur vous !
Pour en savoir plus : www.compagnonsdugout.fr et www.petitsprinces.com