

La qualité d'abord !

MORON
Boucherie

Merci de réserver

Halles Châtelet • Orléans
Tél. 02 38 62 75 59

**Nos jours d'ouverture
exceptionnelle
pour préparer les fêtes**

Lundi 20 décembre (8h-12h30 / 15h-18h30)

Jeudi 23 décembre **journée continue**

Vendredi 24 décembre **journée continue**
(retrait des commandes jusqu'à 17h30)

Jeudi 30 décembre **journée continue**

Vendredi 31 décembre **journée continue**
(retrait des commandes jusqu'à 17h30)

Nos jours de fermeture

Du 25 au 27 décembre 2021
Du 1^{er} au 3 janvier 2022

Sur les marchés
Tél. 06 12 51 34 51

SARAN

Mercredi et samedi matin
de 8h à 12h30
sauf les samedis 25/12/21 et 01/01/2022

LOURY

Vendredi de 15h à 19h
pour le 24 et 31/12, nous consulter

Le Camion
Gourmand
de Mireille



MORON

La qualité d'abord !

La qualité d'abord !

MORON
Boucherie

Sélection
Fêtes 2021

boucherie-moron.com



Gault & Millau
Sélection TOP 20

Nous sommes résolument engagés auprès d'éleveurs
impliqués dans une agriculture raisonnée.

boucherie-moron.com



à l'Apéritif en Entrée

au Cœur du repas

Truffes
sur commande
uniquement

les Volailles

VOLAILLES DE BRESSE OU D'AILLEURS FARCIES SUR DEMANDE

- Chapon de Bresse (6/7 pers.)
- Dinde fermière (7/8 pers.)
- Poularde de Bresse (5/6 pers.)
- Chapon (8 pers.)
- Poularde (5/6 pers.)
- Oie Blanche du Rhin (6 pers.)
- Caille
- Canette (4/5 pers.)
- Rôti de chapon (3/4 pers.)
- Rôti de poularde (2/3 pers.)
- Cuisses de canard confites
- Magret de canard (2 pers.)
- Cuisses ou suprême de poularde

Les Escargots frais farcis pur beurre

Notre Foie gras « Maison » en cuisson douce à la fleur de sel

Les Foies gras mi-cuits des Fermiers Landais et de M. Curutchet du Pays Basque

Les Magrets (Pays Basque) séchés ou fumés « Maison » au bois de hêtre

Les Chiffonnades et Saucissons du Béarn (Porc Noir de Bigorre) ou d'Auvergne (Porc Fermier d'Auvergne)

Les Bouchées à la Reine aux ris de veau

Les Boudins blancs traditionnels ou à la truffe d'Italie

Le Pâté en croûte de Noël

Petit éventail de galantines

Canard à l'orange
Chapon Sauterne
Mini-galantine lapin-cèpes

La Chorizette crème de chorizo doux sur lit d'endives confites en verrine

APÉRITIF DÎNATOIRE St Sylvestre

Jambon en croûte (4 ou 6 pers.),
Plateau de charcuteries, Saucisses cocktail 3 couleurs, Mini pâté croûte poule Bressane (500g), Gougères emmental, Pierrade, Fondue « 100% pur bœuf » ou « mixte », Raclette...

Nous cuisinons pour vous

- Rôti de chapon ou de poularde
- Ris de veau braisé
- Filet de veau
- Filet de bœuf à la Wellington

À vous de choisir votre sauce

- Crème de morilles
- Vin jaune
- Périgourdine

Nos spécialités toutes prêtes, à vous la cuisson !

- Melon de canette aux figues
- Les « Folies Bergères » : suprême de pintade
- Ballotine de canard farce au choix
- Ballotine de chapon farce au choix

À vous de choisir votre farce

- Farce aux morilles
- Farce périgourdine

Nos accompagnements

- Fagots de haricots verts/Poitrine fumée
- Fricassée de cèpes
- Dauphinois à la truffe d'Italie
- Gourmandise de marrons, abricots et champignons



**SUR NOTRE SITE
PLEIN D'IDÉES RECETTES**
boucherie-moron.com

**PASSEZ
VOS COMMANDES
DE NOËL
DE PRÉFÉRENCE
AVANT LE
22/12**

