



La qualité d'abord !

MORON

Boucherie

SÉLECTION FÊTES2022

selon disponibilité

boucherie-moron.com





**PASSEZ
VOS COMMANDES
DE NOËL
DE PRÉFÉRENCE
AVANT LE
20/12**

LES VOLAILLES FERMIÈRES...

...de Bresse*

Chapon (6/7 pers.)

Poularde (5/6 pers.)

...d'ailleurs en France

Chapon (8 pers.)

Dinde (7/8 pers.)

Poularde (5/6 pers.)

Canette (4/5 pers.)

Oie Blanche du Rhin ou du Périgord

Cuisse de canard confites

Magret de canard (2 pers.)

Cuisse ou suprême de poularde

Caille

À vous de choisir votre farce

La « Classique » nature, la « Fraîcheur »
aux fruits ou notre farce fine de Noël
aux morilles

**uniquement sur réservation*



À L'APÉRITIF, EN ENTRÉE

La douzaine d'escargots frais farcis pur beurre

Le Foie gras maison en cuisson douce à la fleur de sel

Nos foies gras mi-cuits de M. Curutchet (Pays basque) ou des Fermiers Landais...

Les magrets séchés de la ferme Arnabar ou des Landais

Les bouchées à la Reine aux ris de veau

Les boudins blancs : le Tradition, le Forestier et le Truffe d'Italie

Le pâté en croûte de Noël

Les mini galantines (125 g ou 250 g) canard et foie gras / chevreuil aux châtaignes

Terrine de noix de Saint-Jacques

Terrine aux écrevisses


Mini pâté croûte bressan canard et pistaches (5/6 pers.)



SPÉCIALEMENT POUR LA SAINT SYLVESTRE

Jambon en croûte (4 ou 6 pers.)

Plateau de charcuterie de nos terroirs (Auvergne, Pays basque, Béarn, ...), **gougères à l'emmental, pierrade, fondue 100% pur bœuf ou « mixte », raclette**



VOTRE BOUCHER VOUS PROPOSE

À vous la cuisson !

Des tournedos, noisettes ou canon d'agneau...

Et quelques-unes de nos spécialités :

- Rôti de chapon nature (3/4 pers.) ou farci (4/6 pers.)
- Rôti de poularde nature (2/3 pers.) ou farci (3/5 pers.)
- Rôti de canard caramélisé au miel (4/5 pers.)
- Rôti veau nature ou farci (à partir de 3 pers.)
- Rôti Rossini (au foie gras) (à partir de 3 pers.)
- Rôti filet mignon Miel / Chavignol (4/5 pers.)

Nous cuisinons pour vous... C'est juste à réchauffer !

- Ris de veau braisés
- Rôti de chapon ou poularde sauce de votre choix
- Filet de veau nature ou farci
- Filet de bœuf

À vous de choisir la sauce


Au vin jaune, périgourdine ou aux morilles

Nos accompagnements

Gourmandise : châtaignes, abricots, raisins

Fricassée de champignons flambés : cèpes, girolles, champignons de Paris...

Gratin de courge et châtaignes



La qualité d'abord !

MORON
Boucherie

Merci de réserver vos produits favoris **jusqu'au 20 décembre**. Vos commandes de produits festifs seront mises de côté et servies devant vous.

NOS JOURS D'OUVERTURES PENDANT LES FÊTES

Halles Châtelet - Orléans

Tél. 02 38 62 75 59

Dimanche 18 décembre
8h - 13h

Lundi 19 décembre
9h - 12h30 / 15h - 18h30

Samedi 24 décembre
retrait des commandes jusqu'à 17h30

NOS JOURS DE FERMETURE

Dimanche 25 et lundi 26 décembre
Dimanche 1^{er} et lundi 2 janvier 2023

SUR LES MARCHÉS

Tél. 06 12 51 34 51

SARAN

Même jour que d'habitude, donc le **mercredi 21 et le samedi 24 décembre**

LOURY

Même jour que d'habitude, donc le **vendredi 24 décembre**

Le Camion
Gourmand
de Mireille



MORON

La qualité d'abord !



**SUR NOTRE SITE
PLEIN D'IDÉES RECETTES**

boucherie-moron.com



Gault & Millau
Sélection TOP 20

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