

• Pour accompagner nos volailles, nous vous proposons :

- Fricassée de cèpes
- Fondue de poireaux aux girolles
- Marrons confits
- Pommes de terre saladaise
- Purée de pomme de terre à la truffe

• Pour l'Apéritif ou en Entrée

- Feuilleté ris de veau au foie gras
- Feuilleté de poulet aux morilles
- Aspic œuf poché aux truffes
- Pâté en croute d'oie à la pêche et au foie gras de canard
- Pâté en croute de pintade aux morilles
- Pâté en croute de filets de canard aux figues
- Boudin blanc de volailles aux truffes

• Nos horaires pour la semaine de Noël

<b>Vendredi (18/12)</b>	8h30 – 13h	15h30 – 19h30
<b>Samedi (19/12)</b>	8h30 – 19h00	
<b>Dimanche (20/12)</b>	FERMÉ	
<b>Lundi (21/12)</b>	9h00 – 19h00	
<b>Mardi (22/12)</b>	8h30 – 19h00	
<b>Mercredi (23/12)</b>	8h30 – 19h00	
<b>Jeudi (24/12)</b>	8h30 – 18h00	

## Volailles de CURE BOURSE

*Naturellement savoureux*



*Nos volailles, pour vos fêtes de fin d'année*



7 rue des trois frères Barthélémy (Cours Julien) 13006 MARSEILLE

## • VOLAILLES ENTIERES

Dinde fermière	≈ 3/3.5Kg	8 pers.	12,95€/Kg
Oie fermière	≈ 3.5Kg	6/8 pers.	18,95€/Kg
Chapon fermier	≈ 3Kg	8 pers.	13,95€/Kg
Poularde fermière	≈ 2Kg	5 pers.	11,95€/Kg
Pintade chaponnée	≈ 2Kg	5 pers.	16,90€/Kg
Pintade fermière	≈ 1,8Kg	4/5 pers.	9,95€/Kg
Canette fermière	≈ 1,5Kg	4/5 pers.	7,95€/Kg
Caille fermière	portion individuelle		2,95€/pce

## • VOLAILLES ENTIERES DESOSSEES FARCIES

Chapons fermier farci au foie gras et cèpes	≈ 2,2Kg	10 pers.	62,90€/pce
Dinde fermière farcie aux champignons et marrons	≈ 2,3Kg	10 pers.	32,90€/pce
Poularde fermière farcie au foie gras et cèpes	≈ 1,7Kg	6/7 pers.	46,90€/pce
Pintade fermière farcie aux morilles	≈ 1,3Kg	5 pers.	24,90€/pce
Pintade fermière farcie aux pruneaux et abricots	≈ 1,2Kg	4/5 pers.	26,50€/pce
Canette fermière farcie au foie gras et cèpes	≈ 1,3Kg	5 pers.	29,90€/pce

## • ROTIS DE VOLAILLES FERMIERES

Roti de faisan forestier	≈ 500g	3/4 pers.	22 € pce
Roti de chapon farci au foie gras et cèpes	≈ 1,2Kg	5/6 pers.	37,90€ pce
Roti de poularde farci aux morilles	≈ 900g	4/5 pers.	22,90€ pce
Roti de magrets de canards au foie gras	≈ 750 g	4 pers.	19,90€ pce
Roti de lapin farci forestier	≈ 500 g	3/4 pers.	13,95€ pce
Roti de poulet farci aux cèpes	≈ 1Kg	4/5 pers.	16,90€ pce
Roti de dinde farci aux champignons ou aux olives	≈ 800 g	4/5 pers.	10,90€ pce

## • GOURMANDISES DE VOLAILLES (1 pers.)

Suprême de pintade farci au foie gras et cèpes	6.50€ pce
Suprême de chapon farci aux morilles	6,95€ pce
Cailles farcies au foie gras et cèpes	3,90€ pce
Magret de canard	6,95€ pce
Paupiette de poulet farcie aux cèpes	2,90€ pce
Cuisse de pintade farci forestières	4,95€ pce
Farce de volailles foie gras et cèpes	17,90€/Kg
Farce de volailles aux morilles	14,90€/Kg

## • FOIE GRAS DE CANARD ENTIER EN VERRINE

Verrine	180 g	4/6 pers.	16,00€
Verrine	330 g	8 pers.	25,00€
Verrine	450 g	10/12 pers.	33,00€

**Foie gras frais de canard 44,90€/Kg**

**A réserver avant le 10 /12**

**A récupérer le mercredi 16/12 ou Samedi 19/12**

Bon de commande à remettre au magasin



NOM : .....Prénom :.....

Téléphone :.....

.....  
.....  
.....  
.....

A récupérer :      Lundi 21/12               Mardi 22/12   
                                 Mercredi 23/12               Jeudi 24/12

Bon de commande à remettre au magasin



NOM : .....Prénom :.....

Téléphone :.....

.....  
.....  
.....  
.....

A récupérer :      Lundi 21/12               Mardi 22/12   
                                 Mercredi 23/12               Jeudi 24/12

Bon de commande à remettre au magasin



NOM : .....Prénom :.....

Téléphone :.....

.....  
.....  
.....  
.....

A récupérer :      Lundi 21/12               Mardi 22/12   
                                 Mercredi 23/12               Jeudi 24/12

Bon de commande à remettre au magasin



NOM : .....Prénom :.....

Téléphone :.....

.....  
.....  
.....  
.....

A récupérer :      Lundi 21/12               Mardi 22/12   
                                 Mercredi 23/12               Jeudi 24/12