



POUR DES  
**FÊTES**  
EXTRAORDINAIRES

**Boucherie Le Pied de Poule**  
**Matthieu FAVROT**

20 route de Sixt Résidence Les Ecrins Etoiles - 74340 SAMOENS  
Tél. : 04 50 58 74 03 - Email : [pieddepoule74@gmail.com](mailto:pieddepoule74@gmail.com)



## Apéritif & cocktail

Feuilletés (assortiment) .....	3.00€/100gr
Mini-gougère Emmental .....	1.00€/pièce
Croquette pommes de terre / fromage / truffes .....	2.00€/pièce
Mini-Burger au crabe sauce cocktail .....	3.00€/pièce
Pain surprise (60 toasts) .....	
(Noix de jambon, mousse de canard, rillettes d'oie, saumon, Comté) .....	50.00€/pièce
Mini pâté croûte nature aux pistaches .....	17.00€/pièce
Mini pâté croûte canard, magret fumé et foie de canard .....	22.00€/pièce

## Entrées froides

Verrine tartare de Saint-Jacques à la mangue .....	4.50€/pièce
Verrine foie gras canard compotée de poires .....	4.90€/pièce
Verrine noix de Saint-Jacques coulis de tomates .....	4.50€/pièce
Verrine saumon roquette basilic .....	4.50€/pièce
Douceur de saumon, tomates séchées et zestes d'orange .....	6.00€/pièce
Douceur de foie gras et pommes façon tatin .....	6.00€/pièce
Douceur de Saint-Jacques en tartare, citron vert et mangue .....	6.00€/pièce
Terrine de truite aux amandes .....	8.00€/la part
Pâté croûte de canard, magret séché, foie gras .....	8.00€/la part
Foie gras maison .....	15.00€/100gr
Saumon fumé Écosse Label Rouge .....	7.90€/100gr
Huitres N°3 Fines de Claire .....	18.00€/Dz

## Entrées chaudes

Escargots de Bourgogne .....	10.90€/Dz
Cassiolette de crevettes au Chablis .....	6.00€/pièce
Cassiolette Saint-Jacques au Riesling .....	6.00€/pièce
Coquille Saint-Jacques à la Normande (Saint-Jacques, quenelles, champignons) .....	8.90€/pièce
Cassiolette d'escargots sauce aux cèpes .....	7.50€/pièce
Bouchée à la reine ris de veau et morilles .....	7.90€/pièce
Bouchée à la reine classique (jambon, champignons, quenelles) .....	5.90€/pièce
Boudin blanc nature .....	18.90€/Kg
Boudin blanc aux morilles .....	20.90€/Kg
Boudin blanc à la truffe Brumale .....	25.90€/Kg

## Plats chauds

Sauté de chapon aux cèpes .....	12.90€/la part
Pithiviers façon Wellington (filet de bœuf, foie gras, champignons) .....	20.90€/la part
Carré de veau aux morilles .....	15.90€/la part
Chevreuril Grand Veneur .....	14.90€/la part
Suprême de pintade au foie gras et Armagnac .....	14.90€/la part
Queue de Lotte sauce écrevisses .....	17.90€/la part
Pithiviers végétarien (butternut, betteraves, lentilles) .....	12.90€/la part

## Accompagnements

Gratin dauphinois .....	4.50€/la part
Gratin dauphinois aux cèpes .....	5.50€/la part
Pommes dauphines (3 pièces) .....	5.00€/la part
Poêlée de légumes verts .....	6.00€/la part
Poêlée de pleurotes et marrons .....	6.50€/la part
Fondue de poireaux aux girolles .....	5.50€/la part

## Volailles Fermières

*Françaises et Label Rouge*

Dinde .....	25.50€/Kg
Chapon .....	22.90€/Kg
Poularde .....	19.90€/Kg
Pintade chaponnée .....	29.50€/Kg
Pintade .....	16.90€/Kg
Canette .....	13.90€/Kg
Caille .....	20.90€/Kg
Pigeonneau .....	36.50€/Kg
Poulet de Bresse * .....	29.90€/Kg
Poularde de Bresse * .....	37.90€/Kg
Dinde de Bresse * .....	37.90€/Kg

(\*date limite de commande 18 décembre, au-delà nous ne pouvons vous garantir la disponibilité)

### Toutes nos volailles peuvent être farcies avec nos farces fines :

Farce fine de Noël nature (foies de volailles, veau, porc, Cognac) .....	15.90€/Kg
Farce fine de Noël forestière (farce nature + champignons) .....	17.90€/Kg

## Spécialités bouchères crues

Rôti de pintade forestier (minimum 6 pers.) .....	22.90€/Kg
Rôti de chapon aux marrons (minimum 8 pers.) .....	28.90€/Kg
Filet mignon de porc foie gras et figues .....	26.90€/Kg

## Spécialités

Fondue mexicaine (marinade paprika doux et huile de pépins de raisins) .....	32.90€/Kg
Fondue chinoise .....	32.90€/Kg
Bouillon forestier pour fondue chinoise .....	5.00€/la barquette
Fondue bourguignonne .....	32.90€/Kg
Pierrade (assortiment de 4 viandes) .....	32.90€/Kg
Raclette : Plateau fromage & charcuterie .....	12.90€/la part

**Réservation de votre commande\* jusqu'au 23 décembre pour Noël  
et jusqu'au 30 décembre pour le Nouvel An  
\* sous réserve des quantités disponibles**

Contactez-nous par mail à : [pieddepoule74@gmail.com](mailto:pieddepoule74@gmail.com)  
ou par téléphone au 04 50 58 74 03

Ouverture le mercredi 24 et 31 décembre 2025 de 7h30 à 16h  
Fermeture le jeudi 25 décembre 2025 et 1er janvier 2026



**Toute l'équipe de la boucherie Le Pied de Poule  
vous souhaite d'excellentes Fêtes de fin d'année !**

**Boucherie Le Pied de Poule  
Matthieu FAVROT  
20 route de Sixt Résidence Les Ecrins Etoiles  
74340 SAMOENS**



Depuis 2014, Les Compagnons du Gout soutiennent l'Association Petits Princes  
qui réalise les rêves d'enfants malades. Cette année encore, mobilisons-nous ensemble !  
Un sachet de guimauves acheté en boutique 3€, c'est 3€ reversés intégralement à l'association.  
Un achat utile pour les enfants et leurs familles !  
Pour en savoir plus : [www.compagnonsdugout.fr](http://www.compagnonsdugout.fr) et [www.petitsprinces.com](http://www.petitsprinces.com)

