

Notre collection de boudin blanc

Ordinaire, aux Girolles, aux Escargots
et au Homard
à partir de 23,90€/kg

Volailles Fermières

« de la ferme d'Aurélie »

Commande avant le 21 Décembre 2024

Dinde 25,20€ le Kg
Chapon 26,40€ le Kg
Poularde 25,80€ le Kg
Pintade Chaponnée 27,75€ le Kg
Oie 34€ le Kg

DELAI DE COMMANDE

Avant le 19/12/2024
Pour Noël

Avant le 27/12/2024
Pour le Jour de l'An

Calendrier des ouvertures et fermetures du magasin pour le mois de Décembre

Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi	Samedi	Dimanche
						1 Fermé
2 Fermé	3 Fermé	4 Fermé	5	6	7	8 Fermé
9 Fermé	10	11	12	13	14	15
16 Fermé	17	18	19	20	21	22
23	24	25	26	27	28	29
30	31					

* Ouvert les Dimanches 15 / 22 et 29 Décembre
de 8h30 à 12h30

les Lundis 23 et 30 Décembre
de 8h30 à 18h00

et les Mardis 24 et 31 Décembre
de 8h30 à 19h00

* Fermé du 1er au 3 janvier inclus



20 rue du Général Giraud
41300 SALBRIS
Tél. : 02 54 97 29 17

Mail : lemotdelafaim41@outlook.com
Site : lemotdelafaim41.com
 le Mot de La Faim

Ouvert du Mardi au Samedi
de 8h30 à 18h en continu

Toute l'équipe du Mot de la Faim
vous souhaite de belles fêtes de fin d'année
et vous présentent leurs meilleurs voeux
2025.

Aperitif

25€ les 20 pièces
50€ les 40 pièces

Plateau chaud

- Mini bouchée aux Escargots
- Mini bouchée aux fruits de mers
- Mini Croque Monsieur
- Mini Burger Classique
- Mini Quiche Butternut Chèvre

Plateau froid

Formule A: Blinis de Saumon Fumé

- Pressé de Biche crème Moutarde
- Sablé Parmesan Chèvre
- Crèmeux Topinambours,
- Huile de Noisette
- Tartelette Foie Gras/Magret Fumé

Formule B: Blinis d'Esturgeon Fumé

- Saucisson à Ail de Gibier
- Millefeuille Abondance et Viande Séchée
- Crèmeux Choux Fleur et Sauce Vierge
- Potiron Rôti et Foie gras Fumé

Entrées Froides

Paté en Croûte Richelieu (cochon, foie gras, truffes, pistache)	69€/kg
Foie Gras Classique	140€/kg
Pressé de Foie Gras et pied de veau aux truffes	160€/kg
Lucullus Maison : Foie Gras et Langue de Boeuf fumé	150€/kg
Panna Cotta de Bisque de Homard, Tourteau et son Nuage acidulé au Caviar de Sologne	8€/pièce
Terrine de Saint Jacques au Vermouth	69€/kg
Saumon Fumé Maison	84€/kg
<u>Notre Collection de Galantines</u>	
Colvert Pistaché au foie gras	40€/kg
Volaille	35,70€/kg
Tout Cochon, Poitrine Fumé, Lard de Bas Joue, Morilles	40€/kg

Entrées Chaudes

Escargots de Bourgogne	7,90€
Bouchée à la Reine	5,60€
Vol au Vent de Fruits de Mer	7,60€
Coquilles Saint Jacques	7,60€

Côte Mareyeur

Huitres n°3	7€ les 6,
de la baie de Morlaix	12,50€ les 12
Plateau de Fruits de Mer	27,50€/pers.
<i>6 huitres, 6 crevettes roses, 6 boulots, 4 amandes et 1 pince de tourteau, 30gr de crevettes grises</i>	

Poissons

Filet de Bar, Sauce à la Vanille Bourbon	18,50€
Pavé de Maigre, Sauce Champagne	13,50€
Cassolette de Lotte et Homard, Sauce Citron Bergamotte	14,50€

Viandes

La Poularde :	13,50€
La Cuisse en Ballottine farci aux Morilles, Le Suprême cuit en basse température, Sauce au vin jaune	
Le Chapon en Ballottine farci au Foie gras et Truffes, Sauce au Foie Gras	14,00€
La Pintade Chaponnée :	16,00€
La Cuisse farci aux Fruits secs Le Suprême en basse température	
Ris de Veau braisé	16,20€

Garnitures

Pommes Dauphines (env. 100g)	3,40€
Marrons (env. 100g)	4,20€
Gratin Dauphinois (env. 250g)	4,60€
Gratin Dauphinois aux Morilles (env. 170g)	5,70€
Gâteau de Pommes de Terre	4,60€
Poêlée de légumes	4,20€
Purée de Patates Douces	4,00€