

BOUCHERIE · CHARCUTERIE · TRAITEUR

La Ferme de Caillouet

Les fêtes se savourent ensemble.

NOËL & NOUVEL AN 2026

LA NOUVEAUTÉ DE CETTE ANNÉE

Le plaisir de recevoir, *en toute simplicité.*



NOUVEAU

Nos volailles précuites

Cuites à basse température, nos volailles de fête sont proposées farcies ou non, et n'attendent plus que d'être réchauffées.

- Chapon fermier Label Rouge
- Dinde fermière Label Rouge
- Chapon de pintade Label Rouge

OPTION CUISSON **+20€** PAR VOLAILLE
MISE SOUS-VIDE COMPRISE
*Volaille et farce facturées séparément

Jambon de porcelet mi-cuit 22,90€/le kg

En supplément sauce au vinaigre balsamique et au miel +2€ la barquette

Gigot de 7 heures

OPTION CUISSON **+20€** PAR GIGOT
MISE SOUS-VIDE COMPRISE
*Gigot facturé séparément

À COMPOSER POUR VOTRE TABLE

Notre menu de Noël 25,99€ / personne



À l'apéritif

Assortiment de 4 petits fours : mini-quiches lorraines, cakes jambon-olives, gougères au fromage, saucisses costumées.

Entrée au choix

Bouchée aux ris de veau ou coquille Saint-Jacques

Plat au choix

Suprême de pintade, jus de viande aux trompettes de la mort, gratin dauphinois

Aiguillettes de canard, sauce aux figues, gratin dauphinois

Sauté de veau, sauce crémée aux trompettes de la mort, gratin dauphinois

Filet de lotte, sauce américaine, purée de butternut et noisettes

POUR COMMENCER LE REPAS

Les délices *Terre & Mer*



- Bouchée aux fruits de mer 5,99€/pcs
- Bouchée aux ris de veau 4,99€/pcs
- Cassolette de saumon aux écrevisses 5,99€/pcs
- Cassolette de volaille au foie gras 5,99€/pcs
- Coquille Saint-Jacques à la normande 6,50€/pcs
- Terrine aux trois crustacés 29,90€/le kg
- Terrine de Saint-Jacques 32,90€/le kg
- Saumon fumé 69,90€/le kg
- Escargots de Bourgogne 11,90€ les 12 pcs
- Foie gras 116€/le kg
- Feuilleté aux ris de veau 5,99€/pcs
- Plateau de petits fours 44,90€/les 42pcs
- Mix de saucisses cocktail 6,99€/les 250g
  noir,orange,blanc

PLATEAU DE PETITS FOURS · 42 PIÈCES
Quiches lorraines, cakes jambon-olives, gougères au fromage et saucisses costumées.

Les accompagnements

- Pommes dauphine 19,90€/le kg
- Gratin dauphinois 14,90€/le kg
- Galettes de pommes de terre 1,50€/pcs
- Purée de butternut et noisettes 19,90€/le kg

LE SAVOIR-FAIRE DES FÊTES

Nos spécialités



Boudins blancs

- Boudin blanc nature 16,90€/le kg
- Boudin blanc forestier 18,90€/le kg
- Boudin blanc truffé 23,90€/le kg

Galantines

- Galantine de canard aux pistaches 23,90€/le kg
- Galantine de chevreuil aux cèpes 24,90€/le kg
- Galantine de pintade au Sauternes 25,90€/le kg

Pâtés en croûte

- Pâté en croûte traditionnel 19,90€/le kg
- Pâté en croûte de pintade aux morilles et champignons noirs 25,90€/le kg
- Pâté en croûte pyramide de veau, médaillon de foie gras 42,90€/le kg

LA CONVIVIALITÉ À L'HONNEUR

Les plaisirs à partager

Le plateau de 5 fromages 31,90€/pcs

900g · environ 10 personnes

- Gaperon ail & poivre
- Brie
- Bleu d'Auvergne
- Cantal AOP
- Saint-Nectaire AOP



Pack raclette · 4 personnes 46€/pcs

Fromages au lait cru 800g
Nature, fumée, ail des ours et au poivre.

Assortiment de charcuteries 600g
Jambon blanc, jambon fumé, rosette, saucisson à l'ail, chorizo.



Pack pierrade · 6pers
45,00€/pcs

- 500 g de bœuf
- 500 g de filet de poulet
- 500 g de porc
- 250 g de poitrine fumée



Pack fondue · 6pers
45,00€/pcs

- 800 g de bœuf
- 800 g de filet de poulet



LES BELLES PIÈCES DE FÊTE

Les volailles



À rôtir ou à farcir

- Chapon fermier Label Rouge PAC 18,90€/le kg
- Chapon de pintade fermier PAC 24,90€/le kg
- Pintade fermière Label Rouge PAC 14,90€/le kg
- Dinde fermière Label Rouge PAC 20,90€/le kg
- Poularde fermière Label Rouge PAC 18,90€/le kg
- Canette jaune PAC 14,90€/le kg

La farce fine 19,90€/le kg

- Nature
- Aux marrons
- Aux raisins

PAC : prêt à cuire.

POUR LES GRANDES TABLÉES

Les pièces d'exception

Agneau

- Gigot d'agneau avec os 28,90€/le kg

Veau

- Grenadin de veau 38,90€/le kg
- Filet de veau 38,90€/le kg
- Rôti de veau 28,90€/le kg
- Millefeuille de veau 31,90€/le kg

Viande bovine

- Filet de bœuf façon tournedos 49,90€/le kg
- Rôti de bœuf extra 29,90€/le kg
- Rôti extra façon tournedos 33,90€/le kg

LA FERME DE CAILLOUET

Préparons ensemble vos fêtes.

VOS COMMANDES AU 02.31.235.235
Jusqu'au 17 décembre
RETRAIT DES COMMANDES :

Le 23 décembre 9h00-12h30/14h00-18h30
Le 24 décembre 9h00-17h00
Le 30 décembre 9h00-12h30/14h00-18h30
Le 31 décembre 9h00-17h00

Photographies d'ambiance, non contractuelles