



# NOTRE COLLECTION DE BOUDINS

Ordianire, aux Girolles, à la Truffe À venir découvrir en boutique À partir de 23,90€ le Kg

### VOLAILLES FERMIÉRES

Commande avant le 18 Décembre 2025

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

### DÉLAI DE COMMANDE

Avant le 19 Décembre 2025 Pour Noël

Avant le 26 Décembre 2025 Pour le Jour de l'An

### CALENDRIER DES OUVERTURES ET FERMETURES DU MAGASIN POUR LE MOIS DE DECEMBRE

Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
1 Fermé	2	3	4	5	6	7 Fermé
8 Fermé	g	10	11	12	13	14 Marché de Noël sous La Halle
15 Fermé	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25 NDËL	26	27	28
29	30	31				

Ouvert les Dimanches 21 et 28 Décembre de 8h30 à 12h30

Les Lundis 22 et 29 Décembre de 8h30 à 18h00

Les Mercredis 24 et 31 Décembre de 8h30 à 19h00

Fermé le 25 Décembre et du 1er au 5 Janvier inclus

Toute l'équipe du Mot de la Faim vous souhaite de passer de belles fêtes de fin d'année et vous présente ses meilleurs voeux 2026





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

Mail: lemotdelafaim41@outlook.com

Site: lemotdelafaim41.com

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





#### **Plateau Chaud**

Lini Bouchée aux Escargots Mini Burger Classique Gougère Cake Gorgonzola et Coppa Mini Croque Monsieur



#### **Plateau Froid**

Sablé Parmesan et Mousse de Chèvre Ceviche de Crevettes Potiron rôti et Foie Gras Fumé Blinis de Saumon Fumé Millefeuille Abondance et Viande séchée Club Polaire Saumon et Pickles Bouchée Pain d'épices Fromage frais et Figues Verrine de Céleri et Tourteaux

### LES PLANCHES

16€ POUR 2 PERSONNES

Déclinaison de Poissons Fumés Maison accompagnés de son Beurre aux Algues (Saumon, Espadon et Thon Rouge)

#### **Charcuterie Festive**

(Jambon sec à la Truffe d'été, Jambon blanc aux Saveurs de Noël, Mini Paté en Croûte, Saucisson à la truffe, au foie gras et à la Noisette

## ENTRÉES FROIDES

Paté en Croûte Canard et Figue	69€ le Kg	File
Foie Gras de Canard Classique	140€ le Kg	Ca: Lar
Foie Gras de Canard poché au Vin Rouge	150€ le Kg	File Bet
Crémeux de Topinambours, Lotte fumé et Coques	8€ la pièce	
Terrine de Brochet aux Écrevisses	69€ le Kg	Sup
Saumon Fumé Maison	84€ le Kg	
Saumon Mi-Cuit au Caviar de Sologne 7,5	i0€ la pièce	La F
Galantine de Chevreuil et Cèpes	40€ le Kg	Le S
Galantine de Volaille	55,70€ le Kg	Rôt
Ballotine de Chapon aux Noisettes et Foie Gras	40€ le Kg	Pai
S A V A		File

# ENTRÉES CHAUDES

Bouchée à la Reine	5	,60€ la pièce	
Escargots de Bourgogne	7,90	€ la douzaine	F N
Coquille Saint Jacques	7	,60€ la pièce	9 6
Vol au Vent de la Mer	7.	,60€ la pièce	É



кg	Filet de Bar et son Jus de Coquillages	1/,00€
₹g	Cassolette de Cabillaud et Langoustines, Bisque Maison	14,50€
₹g ce	Filet de Saint Pierre, Emulsion de Beurre Noisettes	18,50€
	VIANDES	<b>州学院</b>
₹g ₹g	Suprême de Chapon Sauce Foie Gras et Èclats de Marrons	14,00€
ce {g	La Poularde: La Cuisse en Ballotine farci aux Morilles Le Suprème cuit basse température Sauce au Vin Jaune	13,50€
₹g ₹g	Rôti de Pintade farci au Foie Gras et Pain d'épices	15,00€
	Filet de Canette Laqué aux Èpices Longhorn	11,90€
	Ris de Veau braisé et son Jus à l'Ail Noir	16,20€



Pommes Dauphines (env. 100g)	3,40€
Marrons (env. 100g)	4,20€
Gratin dauphinois ( env.250g)	4,60€
Gratin de Blette ( env. 250g)	4,60€
Écrasée de Pommes de Terre à la Truffe	4,60€
Poêlée de Légumes Oubliés rôtis	4,20€
Purée de Patate Douce	4,00€