

MISE EN BOUCHE

(sur commande)*

Produits transformés en France

La pièce

Petit Four Salé.....	0,50€
Canapé.....	1,00€
Navette.....	1,20€
Macaron Festif.....	1,50€
Verrines Plateau de 16 pièces.....	18,00€
Pain Surprise Charcuterie (30 parts).....	32,00€
Pain Surprise Mixte (30 parts).....	35,00€
Pain Surprise Poisson (30 parts).....	37,00€

CHARCUTERIE FINE

Produits transformés en France

Le kg

Boudin Blanc Festif.....	23,50€
Galantine de Porc.....	25,00€
Galantine de Faisan.....	25,00€
Galantine de Canard.....	25,00€

Terrine de Lièvre.....	24,00€
------------------------	--------

Porcelet Farci.....	28,50€
Jambon Sec Tranché.....	40,10€

La pièce

Mini Ballotine.....	6,50 €
---------------------	--------

Cochonnette 600g	14,50€
------------------------	--------

Soit le kg : 24,22€

FOIE GRAS DE CANARD

FABRICATION MAISON

Produits transformés en France

Par personne

Foie Gras de Canard Entier sur plat*.....	7,90€
---	-------

Le kg

Bloc Foie Gras Canard Entier 300grs et 500 grs..	95,00 €
Foie Gras de Canard Entier à la tranche.....	115,00€

*Pour toute commande, un délai de 48 heures est demandé
Dans la limite des stocks disponibles

ENTRÉES FROIDES CÔTÉ MARÉE

Produits transformés en France

le kg

Bûche Tourteau et Homard.....	24,90€
Bûche Sandre Bavaroise Beurre Blanc.....	31,50€
Terrine aux Noix de St-Jacques.....	34,50€
Saumon Fourré aux Petits Légumes.....	39,90€

La pièce

Coquille de Saumon.....	5,90€
Médaille de Saumon sur Plat*	6,90€

Plat Traiteur Saumon Ecosais (200g, 4 tranches).....	16,50€
--	--------

Soit le kg : 82,50€

Plat Traiteur Saumon Norvégien (400g, 8 tranches).....	26,50€
--	--------

Soit le kg: 66,25€

Le kg

Saumon Ecosais Tranché Main (à la tranche).....	62,50€
--	--------

ENTRÉES CHAUDES MAISON

Produits transformés en France

La pièce

Bouchée à la Reine au Ris de Veau.....	5,00€
Majestueux aux St-Jacques.....	6,50€
Cocotte Saumon Gambas aux Agrumes.....	6,90€
Cassolette Riz Veau Morilles	6,90€
Coquille St-Jacques.....	7,00€
Escargot la Douzaine	7,40€
Pâté en Croûte Porc et Veau* (6 personnes).....	25,00€

Dans la limite des stocks disponibles

POISSONS CUISINÉS

FABRICATION MAISON*

Produits transformés en France

Par personne

Pavé de Saumon Sauce Safranée.....	13,00€
Médaille de Lotte à l'Armoricaine.....	13,50€
Duo St Jacques - Gambas	14,00€

VIANDES CUISINÉES

FABRICATION MAISON*

Produits transformés en France

Par personne

Jambon de Noël.....	6,90€
Mignon de Veau au Champagne.....	11,00€
Ris de Veau aux Morilles.....	11,50€

VOLAILLE CUISINÉES

FABRICATION MAISON*

Produits transformés en France

Par personne

Duo de Poulet aux Ecrevisses.....	7,90€
Suprême de Pintade aux Girolles.....	9,00€
Caille au Foie Gras.....	12,80€

NOS LEGUMES*

Produits transformés en France
les formules ne peuvent être modifiées

Par personne

Gratin Dauphinois et Fagot de Haricot Vert.....	4,50€
Fondant de Champignons aux Echalotes et Flan de Légumes et Butternut....	4,50€
Gratin aux Truffes et Crumble de Légumes.....	4,50€
Pomme Anna au Beurre Fondant de Panais de Pommes et Airelles	4,50€
Pomme Macaire Mousseline d' Asperges.....	4,50€

Dans la limite des stocks disponibles

VOLAILLES

Origine : FRANCE

La pièce

CailleLabel Rouge.....PAC..... 4,90€

Pigeon.....PAC.....14,50€

Le kg

Coq en MorceauxPAC.....7,90€

Poulet Fermier.....Label Rouge.....PAC.....13,90€

Sélection 100 jours minimum

Pintade Fermière.....Label Rouge.....PAC.....14,20€

Canette Fermière.....PAC.....14,90€

Farce Fine pour Volailles Maison.....16,50€

Poularde Fermière.....Label Rouge.....PAC.....18,90€

Chapon Fermier.....Label Rouge.....PAC.....19,50€

Canette Fermière Désossée Farcie.....19,90€

Pintade Fermière Désossée Farcie.....19,90€

Dinde Fermière.....Label Rouge.....PAC.....20,50€

Chapon de PintadeLabel Rouge.....PAC.....23,50€

Pintade de BresseLabel Rouge.....PAC.....23,50€

Oie à Rôtir Fermière.....Label Rouge.....PAC.....24,00€

Poulet de Bresse.....Label Rouge.....PAC.....28,50€



Informations commandes

N'hésitez pas à passer vos commandes par téléphone au **03.25.24.70.57**

Afin de vous satisfaire au mieux pour vos FÊTES, nous vous suggérons de passer vos commandes au plus tard les samedis 21 et 28 décembre 2024.

Nos horaires d'ouverture:

Du Lundi au jeudi: de 8h30 à 12h et de 14h30 à 18h45

Le vendredi: de 8h30 à 12h30 et de 14h30 à 18h45

Le samedi: de 8h30 à 12h30 et de 14h30 à 18h

Romilly-Viandes c'est aussi :

- Une équipe dynamique de professionnels à votre service, qui vous propose la qualité, le choix et des prix compétitifs.
- Un choix exceptionnel de plus de 200 articles: génisse limousine et blonde d'Aquitaine, veau de Corrèze, agneau Alpes-provence-Côte d'Azur, porc breton, abats frais et pâtisseries traiteur.
- Cinq camions magasins qui sillonnent les alentours de Romilly.
- Un camion sur les marchés environnants chaque jour (sauf le Dimanche).
- Un point de vente sous la halle de Nogent-Sur-Seine les jours de marché.

DÉCOUPE DE VOLAILLE

Spécial Fêtes

Volaille fermière - Origine : FRANCE

Le kg

Cuisse de Chapon de Pintade.....21,00€

Suprême de Chapon de Pintade.....26,00€

Cuisse de Chapon21,00€

Suprême de Chapon.....26,00€

Dans la limite des stocks disponibles



Le personnel de la société Romilly-Viandes vous présente ses meilleurs voeux pour l'année 2025

IPNS - ne pas jeter sur la voie publique



Spécial Fêtes 2024



Romilly-Viandes

03.25.24.70.57
www.romilly-viandes.fr

Horaires d'ouverture pendant les fêtes :

Du lundi au jeudi :

8h30 à 12h et de 14h30 à 18h45

Le vendredi :

8h30 à 12h30 et de 14h30 à 18h45

Le samedi 8h30 à 12h30 et de 14h30 à 18h

Ouvertures exceptionnelles

Mardi 24 et 31 décembre 2024

de 8h30 à 16h00

Sans interruption

