



# S.A. Edouard DARMIGNY

## Marchés de Noël

**Mercredi 23 décembre**  
place Billard à Chartres et rue des Écoles à Lucé

**Jeudi 24 décembre**  
à Mainvilliers et à Maintenon

## Marchés du Nouvel-An

**Mercredi 30 décembre**  
place Billard à Chartres et rue des Écoles à Lucé

**Jeudi 31 décembre**  
à Mainvilliers et à Maintenon

### Les idées apéritives

Petits fours salés .....	le plateau 1 kg	24,00 €
Pruneaux au bacon .....	le kg	32,00 €
Panaché mini boudins .....	le kg	16,50 €
Queue de gambas méditerranéennes ..	le kg	39,95 €
Fraîcheur saumon roquette ou fraîcheur noix de Saint-Jacques .....	La verrine de 70 g	2,90 €
Harmonie crabe, tartare de légumes .....	Verrine de 90 g	4,00 €
Duo gambas et mangue ..	Verrine de 40 g x 2	4,00 €

### Le foie gras de canard

Foie gras entier frais extra de canard ....	le kg	49,95 €
Foie gras entier mi-cuit de canard nature ou aux figes .....	les 270 g	25,00 €
Uniquement nature .....	les 330 g	30,00 €
Uniquement nature .....	les 400 g	35,00 €

### Les entrées froides

Saumon fumé norvégien .....	le kg	46,50 €
Galantine de canard aux épices .....	le kg	23,50 €
Royaline de poularde (la ballotine classique) .....	le kg	23,50 €

### Les entrées chaudes

Boudin blanc au foie gras ou truffé ..	le kg	20,00 €
Gros escargots .....	la douzaine	7,80 €
Pâté en croûte au ris de veau .....	le kg	28,50 €
Cassolette langoustines écrevisse au coteau du Layon .....	130 g	la pièce 5,30 €
Cocotte nage de saumon /gambas aux agrumes .....	120 g	la pièce 5,00 €
Délicatesse de St-Jacques en croûte	150 g	la pièce 4,65 €
Coquille St-Jacques à normande ...	190 g	la pièce 4,80 €
Ris de veau en cocotte .....	150g	la pièce 6,35 €
Bouchée à la reine (ris de veau) .....	150 g	la pièce 3,80 €
Bouchée de chapon aux cèpes .....	150g	la pièce 3,95 €

Pensez à passer vos commandes, nous sommes joignables  
par mail : [boucherie-darmigny@wanadoo.fr](mailto:boucherie-darmigny@wanadoo.fr)

ou sur les portables :

Laboratoire 02.37.23.98.90

Stéphane 06.09.69.37.72 • Nicolas 06.07.74.45.57

Fabien 06.17.01.92.92 • Edouard 06.12.39.25.50

# Dégustation - Vente

Dimanche 13 décembre de 10h à 19h

12 rue de la Mairie 28300 Clévilliers

Présentation de produits festifs, foie gras  
Colis gourmands et surtout dégustation en toute convivialité

## Les viandes

Race à viande d'origine française

Filet de bœuf préparé, bardé, ficelé .. le kg	38,95 €
Filet de bœuf nature sans chainelette ni barde .. le kg	49,95 €
Faux filet préparé, bardé, ficelé .. le kg	28,95 €
Gigot d'agneau .. le kg	18,00 €
Rôti de veau Orloff .. le kg	26,00 €
Carré d'agneau en couronne .. le kg	23,00 €
Filet d'agneau au beurre d'escargot . le kg	32,00 €
Ris de veau .. le kg	45,00 €

## Les gibiers

Provenance de chasse française

Filet de biche .. le kg	42,50 €
Filet de marcassin .. le kg	25,00 €
Gigot de chevreuil .. le kg	22,50 €

## Volailles fermières françaises

Pintade de Noël .. le kg	13,00 €
Chapon du Gers .. le kg	13,80 €
Mini chapon du Gers .. le kg	15,30 €
Dinde du Gers .. le kg	13,80 €
Poularde du Gers .. le kg	13,00 €
Oie fermière ..	Selon le cours
Magret de canard .. le kg	18,95 €

## Volailles de Bresse

Poulet de Bresse .. le kg	13,80 €
Chapon de Bresse .. le kg	35,00 €
Poularde de Bresse .. le kg	25,10 €
Dinde ou oie de Bresse ..	Selon le cours

*Nous vous proposons aussi nos plats traiteur sur commande,  
n'hésitez pas à nous contacter*

Tournées en camion boutique  
jeudis 24 et 31 décembre

LIVRAISON GRATUITE  
EN EURE-ET-LOIR \*

TOUTES NOS VIANDES  
SONT DE PRODUCTION FRANÇAISE  
DE QUALITE\*\*

Nous acceptons  
les tickets-restaurant et fédébon



\* A partir de 20 € d'achat. \*\* Selon mentionné contraire