

COMMANDES DE FÊTES

*Merci de passer
vos commandes avant le*

POUR NOËL

dimanche

20

DÉCEMBRE

POUR LE JOUR DE L'AN

jeudi

24

DÉCEMBRE



*La Maison Cherblanc
vous remercie de votre confiance
et vous présente ses*

*Meilleurs Vœux
2027*

Le magasin sera ouvert

DIMANCHE 20 DÉCEMBRE 2026

8h00–12h00

LUNDI 21 DÉCEMBRE 2026

8h00–12h00

JEUDI 24 DÉCEMBRE 2026

Les commandes sont à récupérer avant 17h00

DIMANCHE 27 DÉCEMBRE 2026

8h00–12h00

JEUDI 31 DÉCEMBRE 2026

Les commandes sont à récupérer avant 17h00

Jours de fermeture

VENDREDI 25 DÉCEMBRE 2026

VENDREDI 1^{ER} JANVIER 2027

Réouverture le mardi 5 janvier 2027

55 RUE MULSANT · 42300 ROANNE

04 77 71 16 11

06 22 22 49 68

MAISON CHERBLANC

MC

BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR

*Fêtes de
fin d'année*

2026



NOS MENUS DE FÊTE

Menu Gourmandise

— 35 € —

ENTRÉE

Foie gras et son confit d'oignon, pain d'épices
Verrine de crème de châtaigne,
crumble aux pommes
Cassolette de la mer

PLAT

Ballotine de canette confite,
châtaignes et sauce morilles
Écrasé de pommes de terre au sel de Guérande
Poêlée de légumes d'hiver
glacés au miel et épices douces

Menu Plaisir

— 29 € —

ENTRÉE

Saumon fumé
Brioche aux escargots

PLAT

Civet de chevreuil, sauce chasseur
Gratin dauphinois
Marrons et champignons persillés

Entrées froides

Galantine de chapon aux pistaches	3,50 €	LES 100 G
Galantine de pintade forestière	3,50 €	LES 100 G
Terrine de la mer	4,50 €	LA PART
Terrine de sanglier	4,00 €	LA PART
Saumon fumé	7,50 €	LES 100 G
Foie gras de canard mi-cuit, confit d'oignon et pain d'épices	9,50 €	LA PART
Foie gras de canard (à la coupe)	12,00 €	LES 100 G

Entrées chaudes

Coquille Saint-Jacques et ses fruits de mer	7,90 €	PIÈCE
Cassolette de la mer	7,90 €	PIÈCE
Brioche aux escargots	7,50 €	PIÈCE
Escargots (la douzaine)	7,50 €	LA PART
Vol-au-vent au ris de veau	7,10 €	LA PART
Boudin blanc au porto	24,99 €	LE KG
Boudin blanc au foie gras	32,99 €	LE KG
Boudin blanc aux morilles	27,99 €	LE KG

Plats cuisinés

Ballotine de canette aux châtaignes, sauce morilles	8,90 €	LA PART
Ballotine de chapon farci aux châtaignes	8,90 €	LA PART
Délice de dinde, sauce morilles	5,40 €	LA PART
Délice de canard, sauce au poivre	5,90 €	LA PART
Cuisse de canard, sauce morilles	8,50 €	LA PART
Paupiette de saumon au beurre citronné	7,90 €	LA PART
Chevreuil, sauce chasseur	8,50 €	LA PART
Gratin de fruits de mer	6,50 €	LA PART
Quenelle de brochet, sauce homardine	4,90 €	LA PART

Accompagnements

Gratin dauphinois	3,90 €	LA PART
Gratin dauphinois truffé	4,10 €	LA PART
Gratin dauphinois sauce morilles	4,10 €	LA PART
Purée de butternut et noisettes	3,80 €	LA PART
Marrons et champignons persillés	3,80 €	LA PART
Poêlée de légumes d'hiver glacés au miel et épices douces	3,90 €	LA PART
Gratin de cardons, sauce morilles	4,10 €	LA PART
Écrasé de pommes de terre au sel de Guérande	3,90 €	LA PART
Pommes dauphine	23,99 €	LE KG

Volailles

Uniquement sur commande avant le 20 décembre

Dinde fermière	19,99 €	LE KG
Poularde fermière	19,99 €	LE KG
Chapon fermier	19,99 €	LE KG
Poulet de Bresse	26,99 €	LE KG
Pintade fermière	15,99 €	LE KG
Caille	4,90 €	PIÈCE
Canard ou canette	18,99 €	LE KG

Petit dîatoire de Noël

Mini hamburger foie gras, oignon confit	3 €	PIÈCE
Mini hamburger bœuf cheddar	2 €	PIÈCE
Mini hot-dog	2 €	PIÈCE
Navette saumon fumé	3 €	PIÈCE
Trio de verrines de Noël	9 €	LES TROIS
Cuillère de saumon au tartare	3 €	PIÈCE