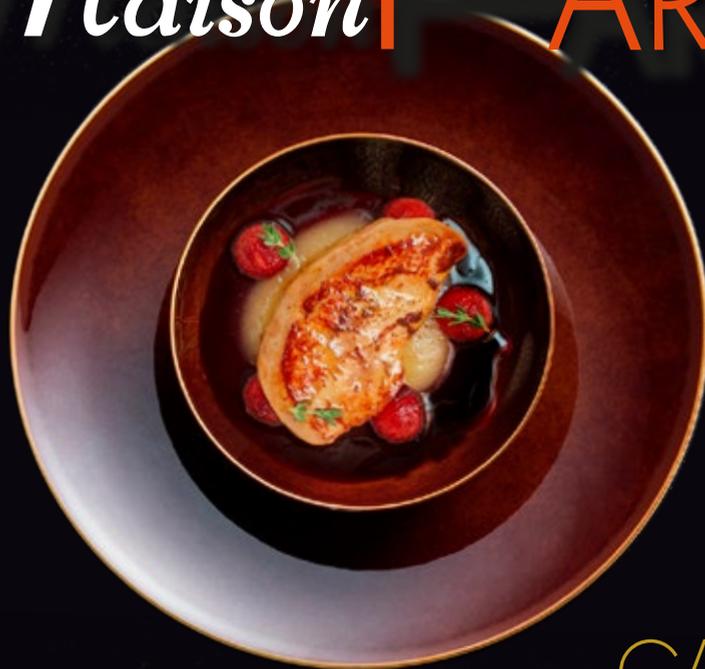


DEPUIS 1929

Maison PARÉ



CARTE
DE
FÊTES



LE PACK NOËL PREMIUM

pour 6-8 personnes

159€

comprenant

- 1 chapon fermier jaune Label Rouge des Landes effilé entre 3.6 et 3.9 kg
- 1 kg de farce aux morilles ou marrons
- 1 bocal de foie gras « maison » . 350 g
- 1 kg de boudin blanc de Noël à la truffe
- Filet de saumon norvégien tranché main, fumé au bois de hêtre, caisse bois 400 g



165€

LES FÊTES, C'EST AUSSI LE BŒUF !

Changez vos habitudes et renouvelez l'expérience gourmande de Noël en choisissant **le plateau de viande maturée**. Des recettes simples pour révéler des saveurs nouvelles et une tendreté exceptionnelle.

- Côte de bœuf Tomahawk PREMIUM (Australie)
- Noix d'entrecôte Black Angus PREMIUM (USA)
- Filet de bœuf Simmental (Autriche)
- Picanha de Rubia de Gallega (Espagne)
- Onglet PREMIUM Hereford (Grande Bretagne)
- Faux filet Simmental (Allemagne)
- 6 à 8 personnes (environ 2,5 kg)

CÔTES DE BŒUF

La Maison Paré a sélectionné des cotes de bœuf (700 g à 1 kg) du monde entier maturées (8 semaines minimum)

ANGUS (Ecosse)	49€/kg
SIMMENTAL (Allemagne)	49€/kg
RUBIA DE GALLEGA (Espagne)	72€/kg
TOMAHAWK (Australie)	76€/kg
BLACK PEARL (Pologne)	59€/kg
HOLSTEIN (Autriche)	65€/kg
HOREFORD (Irlande)	65€/kg
SALERS (France)	68€/kg
AUBRAC (France)	68€/kg
NORMANDE (France)	59€/kg
BLONDE D'AQUITAINE (France)	39€/kg
CHAROLAISE (France)	39€/kg

LE PACK NOËL À COMPOSER SOI-MÊME

99€

comprenant

- 1 bocal de foie gras « maison » . 180 g
- Filet de saumon norvégien tranché main, fumé au bois de hêtre, caisse bois 400 g plus 1 produit au choix de chaque liste

Liste 1

- 1 rosbeef (1.2 kg)
- 1 rôti de veau (1.2 kg)
- 1 gigot d'agneau (1.3 kg)

liste 2

- 1 pintade fermiere Label Rouge (de 1.6 à 1.8 kg)
- 1 canette de barbarie Label Rouge (de 1.7 à 2 kg)
- 1 poularde des Landes Label Rouge (de 2 à 2.2 kg)

Liste 3

- 1 kg de boudin blanc de Noël au Muscat aux morilles aux pommes caramélisées

Faites plaisir,
LA CÔTE DE BŒUF
EST EN COFFRET CADEAU !



LES VOLAILLES



Chapon fermier jaune des Landes

Label Rouge, effilé, 3,5 à 4 kg.....15.50 €/kg

Dinde fermière des Landes

Label Rouge, effilée, 3,6 à 4,2 kg.....15.95 €/kg

Poularde fermière des Landes

Label Rouge, effilée, 2,2 à 2,6 kg.....12.80 €/kg

Chapon de pintade des Landes

Label Rouge, effilé, 2,1 à 2,5 kg.....17.50 €/kg

Mini chapon des Landes

Label Rouge, effilée, 2,5 à 2,9 kg.....15.80 €/kg

Oie fermière Duchesse d'Anjou

Label Rouge, effilée, 3,9 à 4 kg.....22.50 €/kg

Canette de Barbarie

effilée, 1,7 à 2,1 kg.....12.50 €/kg

Pintade fermière de Noël

Label Rouge, effilée, 1,6 à 1,9 kg.....12.50 €/kg

Pigeons Royal

460 g.....28.50 €/kg

Caille

.....13.80 €/kg

Nos suggestions de farces fines :
morilles / marrons / cognac

DÉCOUPES FESTIVES & PRODUITS GASTRONOMIQUES

CHAPON

Rôti de chapon farci morilles Armagnac

1,2 à 1,4 kg.....29.90€/kg

Paupiette melon de chapon farcie morilles Armagnac

environ 200 g.....29.90€/kg

Rôti de chapon farci figues et abricots

600 à 800 g.....29.90€/kg

PINTADE

Paupiette de pintade farce foie gras et cœur fondant aux figues

160 à 180 g.....29.50€/kg

Paupiette de pintade, farce aux cèpes et cœur fondant aux marrons

160 à 180 g.....28.50€/kg

DINDE

Paupiette melon de dinde farcie au foie gras de canard

140 à 150 g.....27€/kg

Paupiette melon de dinde morilles et Armagnac

140 à 150 g.....27€/kg

LES VOLAILLES DE BRESSE

Des qualités gustatives d'exception !

Chapon roulé de Bresse

AOC, effilé,
3 à 4,5 kg.....54.80 €/kg

Poularde roulée de Bresse

AOC, effilée,
2 à 2,3 kg.....36.80 €/kg

Poulet roulé de Bresse

AOC, effilé,
2,5 à 3 kg.....32.80 €/kg

Dinde de Bresse

AOC, effilée,
3 à 4,5 kg.....28.80 €/kg

NOTRE SÉLECTION DE CAVIAR DES PYRÉNÉES DU VALL D'ARAN



TRADITION	PREMIUM
10 g... 28 €pièce	10 g... 48 €pièce
30 g... 82 €pièce	30 g... 140 €pièce
50 g... 128 €pièce	50 g... 222 €pièce

BOUDINS BLANC DE NOËL

Boudin blanc traditionnel

au Muscat.....	12.80 €/kg
aux truffes.....	22.50 €/kg
aux morilles.....	21.50 €/kg
au foie gras	22.50 €/kg

Boudin blanc de volaille

nature.....	12.50 €/kg
truffé.....	18.80 €/kg
aux morilles.....	17.80 €/kg
aux pommes caramélisées	17.50 €/kg

NOTRE SÉLECTION DE SAUMON FUMÉ À LA FICELLE

Saumon fumé de Norvège tranché main.....	59 €/kg
Saumon fumé Ecosais BIO tranché main.....	84 €/kg
Saumon fumé Sauvage Baltique tranché main.....	89.95 €/kg

NOS FOIE GRAS 'MAISON'

Bocal de foie gras maison 200 g.....	24.90 € pièce
400 g	42.90 € pièce
Terrine de foie gras maison	112 €/kg
aux figues	112 €/kg
aux piment d'Espelette	112 €/kg
Magret de canard séché farci au foie gras	72 €/kg

CHARCUTERIE FESTIVE

Pâté en croûte à la pintade aux morilles.....	32.50 €/kg
au chevreuil aux airelles.....	24.80 €/kg

Filet de canard et son médaillon de foie gras en croûte	38.90 €/kg
---	-------------------

Oie aux pêches et son médaillon de Noël	32.50 €/kg
---	-------------------

Terrine de caïlle aux raisins secs	34.80 €/kg
de chevreuil.....	29.50 €/kg
de ris de veau aux marrons.....	44.50 €/kg

Mousse de canard aux pommes caramélisées et calvados.....	29.80 €/kg
---	-------------------

Mosaïques de poularde au cœur fondant.....	44.50 €/kg
--	-------------------

Galantine de canard au Monbazillac.....	29.80 €/kg
de pintade aux marrons.....	28.80 €/kg
de chevreuil aux framboises	28.80 €/kg

Ballottine de volaille et médaillon de foie gras.....	26.80 €/kg
---	-------------------



Jambon cuit à la truffe d'été.....**49.90** €/kg

Saucisson à la truffe



**La Maison Paré confectionne
pour vous des plateaux
de chiffonnade parmi notre cave à jambon,
Tirabuxo, Duroc, Cebo de Campo,
Bellota, Mangalica, San Daniel,
Coche de l'Aveyron**

GIBIERS DE CHASSE — DES PYRÉNÉES —

Cerf / biche

Cuissot avec os	24 ^{.50€} /kg
Pavé 180 g	38 ^{.50€} /kg
Rôti 2 kg.....	36 ^{.50€} /kg

Chevreuil

Cuissot avec os	
1,6 à 2,8 kg	36 ^{.50€} /kg
Sauté désossé.....	29 ^{.95€} /kg

Sanglier

Cuissot avec os.....	18 ^{.95€} /kg
Épaule sans os.....	24 ^{.50€} /kg

Faisans avec plumes

(environ 1 kg).....	16 [€] pièce
---------------------	-----------------------



TRUFFES
sur commande

NOTRE SÉLECTION DE FEUILLETÉS & ENTRÉES CHAUDES

Soufflé de la mer homard et écrevisses..... 4.80€ pièce

Soufflé aux escargots persillés..... 4.80€ pièce

Cake

au foie gras et figues..... 4.50€ pièce

aux noix de St-Jacques..... 3.90€ pièce

mœlleux au saumon et petits légumes..... 3.80€ pièce

aux tourteaux..... 4€ pièce

St-Jacques en feuilleté..... 5.90€ pièce

Vol au vent de fruit de mer..... 6.90€ pièce

Bouchée de la mer au saumon
et noix de St-Jacques..... 5.60€ pièce

Surprise au bloc de foie gras
et pommes compotées..... 6.10€ pièce

Bouchée de chapon aux cèpes..... 5.90€ pièce

Vol au vent au ris de veau cuisiné au porto..... 6.50€ pièce

Croustillant de gambas aux épices..... 6.50€ pièce

Mini tourte au ris de veau..... 6.50€ pièce

Filet de St Pierre du Cap
et écrevisses aux agrumes..... 6.40€ pièce

Cassoline de langouste aux côteaux du Layon..... 8.90€ pièce

Coquille St Jacques croûte en jalousie..... 7.85€ pièce

Cocotte de ris de veau crémée en croûte..... 8.50€ pièce

PRÉPARATIONS CULINAIRES

POISSON

Filet de dorade royale et son velouté de homard.....	39.99€ /kg
Langoustes à l'américaine.....	96€ /kg
Zarzuella royale.....	79.50€ /kg
Demi langouste «bellevue».....	16€ pièce
Gambas à l'américaine.....	69€ /kg

VIANDE

Souris d'agneau au thym et au miel.....	36.50€ /kg
Sauté de kangourou crème aux cèpes.....	36.80€ /kg
Ris de veau aux cèpes.....	39.50€ /kg
Sauté d'autruche sauce morilles.....	35.50€ /kg
Civet de chevreuil sauce grand veneur.....	32.50€ /kg
Tournedos de magrets sauce façon rossini.....	59.90€ /kg

VOLAILLE

Fricassée de faisan et son jus de marrons.....	35.50€ /kg
Pigeon royal farci au foie gras.....	49€ /kg
Cuisse de pintade sauce foie gras aux cèpes.....	26.50€ /kg
Cuisse de canette sauce riesling et cèpes.....	26.50€ /kg
Cailles farcies sauce girolles.....	29.60€ /kg
Suprême de pintade farci aux pleurottes et muscat de Rivesaltes.....	47.60€ /kg

ACCOMPAGNEMENTS

Gratins de pommes de terre
nature
aux cèpes
aux marrons

Pommes aux airelles
poëlle Sylvestre

Puree
aux truffe
aux cèpes

Risotto
cèpes, marron
légumes du moment
foie gras



La Maison Paré confectionne
pour vous des plateaux
de fromages affinés
et de charcuteries «maison»

Paré pour les fêtes !

*Merci de votre visite et de votre confiance : nous espérons vous avoir aidé
à passer de bonnes fêtes, savoureuses et conviviales !*

Maison
DEPUIS 1929
PARÉ

Chemin de la fauceille . PERPIGNAN . Tel : 04 68 82 00 00

Les Halles Vauban . PERPIGNAN . Tel : 04 68 67 29 95

Rue de la Massane . LLUPIA . Tel : 04 68 67 06 02

14 Place de la Mairie . FOURQUES . Tel : 04 68 38 80 53