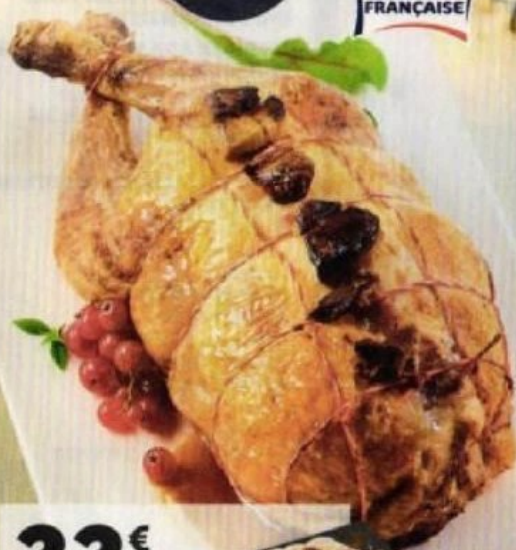


Cuire à cœur.

CUISSON AU FOUR : Préchauffer le four à 210°C. Cuire la pintade pendant 10 min. Abaisser la température à 180°C, recouvrir d'une feuille d'aluminium et laisser cuire 1h environ.

PRÉPARÉ
PAR VOTRE
BOUCHER



22€_{,80}

LA PIÈCE

**PINTADE FARCIE
AUX CÈPES ET AU FOIE GRAS⁽²⁾**

La pièce pour 6 personnes (1,250 kg)

La portion : 3,80 €

Le kg : 18,24 €



Cuire à cœur.

CUISSON AU FOUR : Déposer une noisette de beurre sur les caïlles. Les faire dorer 10 minutes à 220°C puis laisser cuire 40 minutes à 150°C.

CUISSON EN COCOTTE : Faire dorer les caïlles dans un peu de matière grasse puis laisser mijoter 40 minutes à couvert et à feu doux.

Vous pouvez accompagner votre caille farcie avec un risotto aux cèpes.

PRÉPARÉ
PAR VOTRE
BOUCHER



4€_{,95}

LA PIÈCE

**CAILLE FARCIE
AUX RAISINS ET AU COGNAC⁽²⁾**

La pièce de 214 g

Le kg : 23,13 €



Cuire à cœur

CUISSON AU FOUR :

Préchauffer le four à 200°C.
Enfourner le mille-feuille et
laisser cuire 35 minutes à 180°C



3€_{,99}

LA PIÈCE

**MILLE-FEUILLE DE
POULET, SAUMON, AIL
ET FINES HERBES⁽³⁾**

La pièce de 180 g

Le kg : 22,17 €



PRÉPARÉ
PAR VOTRE
BOUCHER

**-18
ans**

LA LOI INTERDIT
LA VENTE D'ALCOOL
AUX MINEURS
DES CONTRÔLES SONT
RÉALISÉS EN CAISSE

**L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ,
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION**

POUR VOTRE SANTÉ, évitez de grignoter entre les repas.

www.manger-bouger.fr