

Pour plus de sobriété et une meilleure gestion des quantités, les plats seront préparés sur commande :

réservez dès maintenant vos menus de fête auprès de nos conseillers.

Volailles désossées : au plus tard le 17 décembre

Les prix sont ajustés selon le nombre de convives et le poids des pièces commandées.



Vos volailles seront cuites et grillées, conditionnées sous vide. Elles préservent toute leur saveur, leur tendreté et peuvent être gardées jusqu'à 72 heures. Une solution idéale pour voyager ou pour vos repas en décalé.

La rôtisserie

VOLAILLES ET VIANDES FRANÇAISES

Volailles rôties

Dinde

Chapon

Poularde

Pintade

Volailles rôties désossées, commandées au plus tard le 17 décembre

Chapon

Poularde

Pintade



Épaule confite

Jambon rôti de Noël

Cochon de lait entier (farci ou nature)

Carré de cochon de lait farci désossé

Agneau

Gigot d'agneau

Épaule confite

Farces au choix:

- champignons
- foie gras

- pommes

- marrons

- morilles

Foie gras

La rôtisserie du Roy vous propose son foie gras FAIT MAISON, à commander en terrine ou en tranches

Plats cuisinés

Des plats préparés, juste à réchauffer

Cuisses de poularde au vin jaune et aux morilles

Cuisse de pintade aux morilles

Accompagnements

CUISINÉS À PARTIR DE PRODUITS FRAIS

Fagot de haricots verts

Gratin dauphinois truffé

Gratin dauphinois nature

Petites carottes fanes au thym, romarin et ail frais

Purée de courge butternut et clémentine

Purée de brocolis

Marrons

Pomme dauphine nature

Pomme noisette

Tous nos plats sont préparés avec la plus grande attention. Une fiche conseils vous sera fournie avec chacun des produits, afin de les réchauffer en préservant toutes leurs saveurs.

Retrouvez tous les conseils de réchauffe sur notre nouveau site:

www.rotisserieduroy.fr





Dans un souci d'excellence et de respect du savoir-faire Français, La Rôtisserie du Roy sélectionne pour vous des viandes et des volailles provenant d'éleveurs de confiance

