



Aux Saveurs Des

SÉVELIN

ÉPICERIE FINE

Orchestrer son festin
avec Sévelin !



Noël 2024

Préparations farcies

- Rôtis de dinde farcis :
et sauces
d'accompagnement
(4 à 6 pers.)
 - * Veau, pommes et lardons
(sauce pommes calvados)
 - * Veau et canneberges au porto
(sauce canneberges, foie gras et porto)
 - * Gibier, cèpes et zestes d'oranges
(sauce abricots, truffes et madère)
 - * Veau, canneberges et pistaches
(sauce confit de figues, oranges et brandy)
 - * Veau et poires confites à l'érable
(sauce poires confites et Gin St-Laurent)
- Lapins désossés farcis :
(5 à 7 pers.)
 - * Veau, pommes à l'érable et pruneaux
à l'armagnac
(sauce Périgord)
 - * Veau, poires confites et confit d'oignons
(sauce poires confites et Gin St-Laurent)
- Cailles désossées farcies:
 - * Mousseline de farce fine aux pommes,
foie gras et Sortilège
(sauce canneberges, foie gras et porto)
 - * Mousseline de farce fine aux pruneaux,
amandes et lardons
(sauce aux pruneaux et armagnac)
- Poulet de Cornouailles désossé farci aux champignons, abricots
et marrons au Cognac (sauce chasseur) (2 pers.)
- Rôti de canard désossé farci au veau, confit et zestes d'oranges
(sauce au confit de figues, zestes d'oranges et Brandy) (3 à 4 pers.)
- Rôti de pintade désossée farci au gibier et champignons sauvages.
(sauce abricots, truffes et madère) (3 à 4 pers.)
- Magret de canard farci à la marmelade d'oranges et piment
d'espelette ou confit de fraises et purée de basilic (2 à 4 pers.)
- Paupiette de veau forestière enroulée de lardon

* Les sauces proposées sont des suggestions.
Elles ne sont pas incluses dans le prix des pièces de viande

Volailles fraîches du Québec

- Dindes de grains fraîches sans antibiotiques ni hormones de croissance de St-Paul-d'Abbotsford
- Lapins, canards, cailles, oies, faisans, pintades, lièvres, perdrix, chapons et autres volailles fraîches

Classiques français

- Carré d'agneau en croûte d'herbes fraîches
- Gigot d'agneau au beurre à l'ail maison et noix de Grenoble
- Rosette de filet d'agneau au beurre maître d'hôtel citronné
- Poitrines de poulet farcies :
 - * Suisse, jambon blanc et brie
 - * Asperges, prosciutto et Migneron
 - * Old Amsterdam et champignons
 - * Coq au porc réinventé
- Filets de porc farcis
 - * Figues, chèvre, prosciutto et roquette
 - * Poires confites et cheddar vieilli
 - * Pommes confites et brie
- Roulés de longe de porc farcis:
 - * Fromage à raclette, filet de porc fumé et oignons frits
 - * Champignons, lardons, jambon et fromage Suisse
- Côtes de porc farcies :
 - * Confit d'oignons et chèvre
 - * Boudin noir et pommes confites
- Saucisson à l'ail, saucisson Morteau, tout pour votre choucroute et cassoulet maison
- Boudin noir aux petits oignons
- Boudin blanc aux truffes ou au porto
- Foie gras au torchon au Brandy
- Cuisse de canard confite
- Plus de 15 sortes de terrines, rillettes et mousses de volaille maison
- Assortiments de charcuteries fumées pour vos raclettes

Classiques québécois

- Viandes à cipaille et du Lac coupées selon vos goûts et besoins
Mélange traditionnel : boeuf, porc et poulet
Mélange du chasseur: cerf, sanglier et pintade
- Viandes de tourtières hachées grossièrement selon votre convenance
- Pâte à tarte maison pour vos tourtières
- Boulettes pour ragoût de pattes de cochon (cuites)
- Plus de 15 choix de viandes à fondue chinoise fraîches ou congelées accompagnées de nos bouillons et sauces maison

Passez vos commandes en magasin
ou par téléphone au poste I

Heures d'ouverture durant le temps des Fêtes

22 décembre	8h à 17h	27-28 décembre	HORAIRE RÉGULIER
23 décembre	8h à 18h30	29 décembre	8h à 17h
24 décembre	8h à 16h	30 décembre	8h à 18h30
25-26 décembre	FERMÉ	31 décembre	8h à 16h

FERMÉ du 1 au 5 janvier inclusivement

Le magasin sera exceptionnellement ouvert les
dimanches 22 et 29 décembre 2024

1575 boul. Jacques-Cartier Est, Longueuil

(450) 448-3918 poste I

www.epiceriesevelin.com

Suivez-nous sur Facebook à "Boucherie Sévelin"