

**Pour Pâques**, pensez à commander, vous gagnerez du temps et vous aurez le morceau choisi préparé comme vous le souhaitez,

**Le magasin sera ouvert la matinée du lundi de Pâques**

Si vous restez fidèle aux traditions de l'agneau, je vous propose en Agneau fermier du Pays d'Oc, label rouge, à cuire par vos soins,

- Le gigot (désossé ou non)
- Couronne d'agneau
- Carré de filet d'agneau et sa fondue de poireaux et lard fumé
- Melon d'agneau à l'italienne, parmesan et tomates



Sinon,

- Filet de bœuf label rouge, Bœuf fermier du Maine
- Ou version côte à l'os label rouge

ou encore, un rôti de veau aux deux fromages etc, nous consulter

Et, pour les personnes qui préfèrent « le tout prêt », notre chef-traiteur vous propose

- En entrée :

Foie gras de canard fait maison



Opéra de foie gras

Boudin blanc maison, dernier avant sa reprise à l'automne

Demi-langouste à la parisienne

Verrine de crabe

Bûchette de saumon

Coquille saint jacques « bonne femme »



Fricassée de Saint Jacques et écrevisse en brioche

En plat, prêt à être réchauffé (viande de notre boucherie)

Gigot d'agneau à l'ail et romarin

Souris d'agneau braisée au miel

Fondant de bœuf sauce périgourdine

Ris de veau financier

Méli-mélo de lotte et saint jacques et petits lardons

Bon appétit !

Et joyeuses fêtes de Pâques de la part de toute l'équipe de la Maison Crépy