

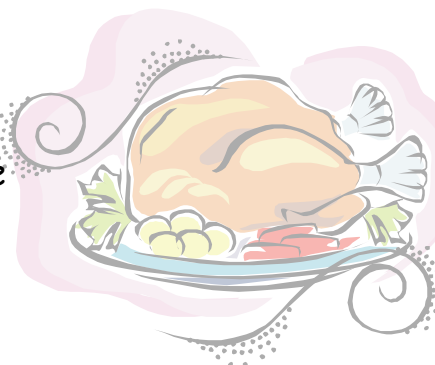
Boucherie Charcuterie FASSETTA
Marché Place des Prêcheurs –Aix-en-Provence
Atelier Laboratoire Centre de Froid
140 Rue Marcelle Isoard
13090 AIX EN PROVENCE
Adresse Mail : contact@boucherie-fassetta.com
Tél. 04 42 26 08 67



LA BOUCHERIE FASSETTA
Vous souhaitez de
JOYEUSES FÊTES GOURMANDES

Et vous présente sa gamme de produits de fin d'année

2024



LES VOLAILLES

<i>Dinde fermière Label Rouge (6 à 10 pers.).....</i>	<i>20,95 € le kg</i>
<i>Chapon fermier Label Rouge (6 à 10 pers.).....</i>	<i>18,95 € le kg</i>
<i>Chapon de Bresse A.O.C. (6 à 10 pers.).....</i>	<i>50,95 € le kg</i>
<i>Poularde de Bresse A.O.C. (4 à 6 pers.).....</i>	<i>42,95 € le kg</i>
<i>Poulet de Bresse A.O.C. (4 à 6 pers.).....</i>	<i>26,95 € le kg</i>
<i>Poularde fermière Label Rouge (4 à 6 pers.).....</i>	<i>17,95 € le kg</i>
<i>Canette fermière de Barbarie (4 pers.).....</i>	<i>16,95 € le kg</i>
<i>Pintade fermière des Landes Label Rouge (4 pers.).....</i>	<i>17,95 € le kg</i>
<i>Pintade chaponnée des Landes Label Rouge (4 à 6 pers.).....</i>	<i>24,95 € le kg</i>
<i>Caille Fermière Label Rouge.....</i>	<i>21,95 € le kg</i>
<i>Magret de Canard IGP Sud-Ouest.....</i>	<i>29,95 € le kg</i>

TOUTES NOS VOLAILLES PEUVENT ÊTRE PRÉPARÉES, FARCIES ET TRUFFÉES

<i>Farce fine maison nature.....</i>	<i>16,95 € le kg</i>
<i>Farce fine maison au foie gras.....</i>	<i>22,95 € le kg</i>
<i>Farce fine maison truffée à 3 % (Tuber Mélanosporum).....</i>	<i>26,95 € le kg</i>

LES FOIES GRAS IGP Sud-Ouest Sans conservateur

Foie gras canard entier mi-cuit Médaille d'Or Paris 2024 mi-cuit

<i>200 g (3 à 4 parts).....</i>	<i>29,95 € Pièce</i>
<i>Foie gras canard entier mi-cuit 400 g (6 à 8 parts).....</i>	<i>58,50 € Pièce</i>
<i>Lobe de foie gras canard entier mi-cuit 320 g (4 à 6 parts).....</i>	<i>52,95 € Pièce</i>
<i>Foie gras d'oie entier mi-cuit Médaille d'Or Paris 2024 160 gr.....</i>	<i>32,95 € Pièce</i>



LA CHARCUTERIE

Tout fait maison sans additifs

Boudin blanc au porto	18,95 € le kg
Boudin blanc aux cèpes.....	22,95 € le kg
Boudin blanc truffé à 3 % Mélanosporum.....	28,95 € le kg
Terrine de sanglier au genièvre 150 g.....	3,95 € la pièce
Terrine de canard au Poivre vert 150 g	3,95 € la pièce
Pâté croute individuel Pur beurre 350 g.....	6.95 € la pièce
Pâté croute individuel Richelieu au Foie Gras 350 g.....	9.95 € la pièce

LES PLATS CUISINES

Escargots de Bourgogne au beurre persillé (Hélix Pomatia, très gros)	11,95 € la douz.
Confit d'agneau à l'ail et aux herbes 300 g.....	12,95 € la part
Cuisse de chapon fermier sauce aux cèpes	11,95 € la part
Civet de Sanglier cuisiné 300 g.....	9,95 € la part
Cuisse de canard confite 240 g	6,95 € la part
Bouchée à la reine à la financière croute au beurre	4,95 € la part

LES GARNITURES

Gratin dauphinois 150g	3,50 € la pièce
Poêlée forestière aux marrons et aux champignons 200g	6.50 € la pièce

Pour récupérer vos commandes :

Au laboratoire Centre de Froid Ouvert de 7h00 à 18 h00
140 Rue Marcelle Isoard 13090 AIX EN PROVENCE

Dimanche 22 décembre - AVANT MIDI -
Lundi 23 décembre -
Lundi 30 décembre

Au marché des Prêcheurs Ouvert de 7h00 à 13 h00

Mardi 17 décembre, Jeudi 19 décembre, Samedi 21 décembre,
Mardi 24 décembre , Samedi 28 décembre 2024

Au marché d'Encagnane Ouvert de 7h00 à 13 h00

Vendredi 20 décembre- Vendredi 27 décembre 2024