

*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](mailto: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 g.....</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