



## Année 2024

	<i>Format</i>	Prix unitaire	Prix/kg	Prix moyen
Pintade				
Entière	1,5-2 kg		20,00 \$	37,50 \$
Cuisse confite	250 gr		45,00 \$	11,25 \$
Fondant (P'tit Jésus)	Plat de 150 gr.	13,00 \$		
Faisan				
entier sous-vide	1-1,2kg		24,00 \$	26,40 \$
Poulets fermier				
entier sous-vide	3-4kg		11,00 \$	38,50 \$
demi	1,5-1,75 kg		13,00 \$	21,00 \$
à la portugaise	1,2-1,5		16,00 \$	21,60 \$
Sanglier				
Filet mignon	Env. 350 gr.		75,00 \$	26,25 \$
Carré avec os (5-6 cotes)	Env.700gr.		55,00 \$	38,50 \$
TomaHawk (1 cote)	Env. 280 gr		55,00 \$	15,40 \$
TomaHawk (2 cotes)	Env. 400		55,00 \$	22,00 \$
Côtelettes avec os	2 x 135gr.		50,00 \$	13,50 \$
Tournedos bardés	4 x125gr		55,00 \$	33,00 \$
Osso Bucco	<i>Sac de1 K.(6-8mcx)</i>		25,00 \$	25,00 \$
Jarret (Souris)	<i>1 X 750gr.</i>		22,50 \$	16,87 \$
Haché	<i>Sac de 500gr.</i>		32,00 \$	16,00 \$
Flanc	<i>Pièce de 3-4 kg</i>		22,00 \$	77,00 \$
Épaule désossée injecté pour Méchoui	3-4kg		35,00 \$	131,25 \$
Épaule désossée	Env. 1kg		30,00 \$	30,00 \$
Cubes à mijotés	Sac de 1kg		33,00 \$	33,00 \$
Bacon tranché	<i>Plaque de 150gr.</i>		43,00 \$	6,45 \$
Noix de ronde	<i>2 x 150gr.</i>		43,00 \$	12,90 \$
Terrine de sanglier amandes fumées	<i>Tranche de 100gr</i>		45,00 \$	4,50 \$
Saucisses (paquet de 2)	<i>Env. 185gr./pqt</i>		39,00 \$	7,25 \$
<i>Espelette</i>				
<i>Fleur d'ail</i>				
<i>Fromage Hercule</i>				

## Conserves

Rillettes de pintade	80gr.	12,00 \$
Rillettes de sanglier	80gr.	12,00 \$
Pâté de campagne sanglier	80gr.	12,00 \$
Terrine de sanglier canneberges	80gr.	12,00 \$
Mousse de faisan fumée	80gr.	12,00 \$

Trio Découverte (3 x 80gr.) 20,00 \$

*Oeufs marinés, rillettes de pintade,  
confit de carottes*

Trio Sanglier (3 x 80gr.) 25,00 \$

*Terrine de sanglier canneberges,  
pâté de campagne, confit d'oignons*

## Petites douceurs

Confit d'oignons au	110ml	7,00 \$
Gelée de poivron doux	110ml	7,00 \$
Confit de carottes au agrumes	110ml	7,00 \$
Moutarde maison	250ml	9,00 \$
Sel des Vikings	100gr.	6,50 \$
	350 gr.	15,00 \$
Confiture (camerise/framboise/nori)	250ml	9,50 \$

## Oeufs de caille

Frais	(pqt de 15)	5,00 \$
Marinés 1/3 vinaigre	(sac de 15)	7,50 \$
Marinés 1/3 vinaigre	(chaudière de 200)	65,00 \$

Il vous est toujours possible de prendre un rendez-vous avec nous pour passer à la boutique.

## Contact:

Volieres Baie-St-Paul  
162 St-Antoine Nord, Baie-St-Paul  
G3Z 2C3 418-435-6518  
[volierebsp@live.ca](mailto:volierebsp@live.ca)  
Jean-Sébastien Sauvageau  
Cell. 418-435-8064