

Les viandes :

- Fondue chinoise
- Fondue bourguignonne
- Charbonnade
- Carré de veau
- Noix de jambon fumée cuite en sachet quick
- Filet mignon de veau
- Côte de bœuf
- Filet de lapin à la tapenade
- Contre-filet de bœuf
- Filet mignon de porc
- Paupiette de veau aux citrons confits

Charcuterie & traiteur :

- Boudin blanc truffé 3%
- Boudin antillais
- Foie gras de canard maison
- Pâté croûte de canard à l'orange
- Filet de bœuf Wellington (avec sauce morilles)
(48 heures à l'avance)
- Vol au vent
- Feuilleté d'escargot
- Tourte de Noël
- Pâté-croûte gourmand de pintade, foie gras & Épines vinettes
- Saumon fumé d'Ecosse ou Alaska tranché
ou entier (de l'armoire à brumes)

Les volailles :

- Pintade fermière
- Dinde fermière de Bresse
- Dinde blanche I.P.S.
- Canette et canard fermiers
- Caille
- Chapon de Bresse AOC
- Pigeon
- Pintade chaponnée
- Chapon fermier noir de Bourgogne
- Dinde farcie sans carcasse
- Poulet Bio de l'Ardèche