

Réservez votre repas des fêtes façon *Limoges*

DINDE FRAÎCHE (sans congélation)

100% sans hormones ni antibiotiques

Directement de la ferme, ensuite marinée
(saumurée) façon Limoges et emballée sous vide

RÉSERVEZ DÈS MAINTENANT!

Cueillette en magasin à partir du 20 décembre

Réservations: 450 471- 4470 ou en magasin.

Dépôt 20\$ par item



AUTRES PRODUITS DE DINDE POUR NOËL

- * **Dinde et pilons de dinde fumés au bois**
- * **Dinde cuite au four avec son jus, entière ou désossée**
- * **Rôti de dinde viande blanche OU viande blanche et brune**
- * **Rôti de dinde désossé farci à la façon Ricardo, avec peau**

ON PEUT FARCIR AVEC VOTRE PROPRE FARCE!

AUSSI DISPONIBLE POUR VOTRE FESTIN DE NOËL

Quatuor décadent: Chorizo, petit poulet désossé avec peau, canard désossé avec peau, le tout farci à l'intérieur d'une dinde désossée avec peau et ses assaisonnements, recouvert de bacon!

- Carré de porc à la moutarde de cassis**
- Lapin entier désossé farci au sanglier et abricot**
- Rôti de porc farci au prosciutto, parmesan et basilic**
- Gigot d'agneau désossé à l'ail, romarin frais et moutarde de Dijon**
- Couronne de porc farcie de veau, canneberges et sarriette**
- Rôti de veau farci au fromage d'Oka et échalotes**

*Complétez avec
nos produits
maison:
Foie gras
Pâtés - Quiches
Cretons - Rillettes
Ketchup aux fruits
et plus!*

Réservations: 450 471-4470 ou en magasin. Dépôt requis.

OUVERT 7 JOURS – 126 rue Chapleau, Terrebonne 450 471-4470

www.salaisonlimoges.com



BoucherieSalaisonLimoges