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 18 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**

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

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

OUVERT 7 JOURS – 126 rue Chapleau, Terrebonne 450 471-4470
www.salaisonlimoges.com BoucherieSalaisonLimoges