



## NOËL APPROCHE !!!

**Pensez à faire vos commandes  
avant le 15 décembre**

Ouvert lundi 21 et 28 décembre

Fermé : Jour de Noël et Jour de l'An 2021

### 1- PLATS CUISINES à emporter : bocaux et barquettes

#### Ce Noël le restaurant Paco s'invite chez vous !!

Notre équipe de cuisine mets à votre service ses talents culinaire en bocaux et barquettes.

Nous vous proposons des plats traditionnels cuisinés avec des produits de première qualité tel que vous les connaissez déjà.

Nos plats sont garantis artisanaux et élaborés sans conservateurs.

#### Volailles entières cuites et découpés

- Chapon désossé farci (8-10 pers) : 99 €
- Canette désossée farcie (5-6 pers) : 58 €
- Pintade désossée farcie (5-6 pers) : 55 €

#### Conseil du Chef :

- 1- Sortir du réfrigérateur 2 h avant
- 2- Réchauffé au four 12-15 min à 180 °
- 3- Accompagner vos volailles avec la sauce de Noël :  
Sauce aux cèpes et foie-gras (Bocal 900 gr +14 €)

## BOCAUX

- Soupe de poisson 8,50 € 2/4 pers.
- Garbure 6,95 € 2/4 pers.
- Axoa de veau 11,95 € 2/4 pers.
- Blanquette d'agneau 19,50 € 2/3 pers.
- Bœuf bourguignon 11,50 € 2/3 pers.
- Ris de veau aux champignons du bois 13 € Portion
- Chipirons à l'encre farcis aux ris et légumes 12 € Portion
- Sauce aux cèpes 4,80 € 275 gr
- Sauce au roquefort 4,80 € 275 gr

Les plats cuisinés en bocaux  
se conservent minimum 6 mois au frais.

## BARQUETTES

- Paella 8,50 € Portion
  - Ragoût d'agneau façon « Txilindron » 8,50 € Portion
  - Rôti d'agneau au serrano 10 € Portion
- Chapon farci à la sauce aux cèpes et foie gras 30 € 2 portions**
- Morue biscayenne 10 € Portion
  - Brochette lotte-gambas sauce aux cèpes 15 € Portion  
(5 min au four)
  - Coquille St. Jacques 7,50 € Pièce  
farci aux légumes, cèpes et gambas (gratiner 5 min)
  - Chipirons à la plancha 12 € Portion  
sautés à l'oignon et sauce basilic

## 2 – PLATS NON-CUISINES :

notre charcuterie - boucherie

### Charcuterie

---

Chiffonnade de jambon

Assortiment ibérique (jambon, saucisson, chorizo, lomo)

Foie gras mi-cuit maison

### Boucherie

---

#### VOLAILLE

Spécialité **Chapon désossé farci** (farce Noël)  
*sauce maison (cèpes, foie-gras, échalote, petit oignon...)*

Dinde, Oie                      Canette                      Pintade, Poule

Oie, Pigeon                      Caille farcie                      Poularde

Possibilité de désosser toute la volaille (sauf caille et pigeon)

#### GIBIER

Rôti biche                      Rôti Sanglier                      Sanglier pour civet

#### BŒUF

Tournedos

Rosbif

Faux filet

Entrecôte

Côte de bœuf

Rôti de filet bœuf

Fondue Bourguignonne

#### VEAU

Ris de veau

Rôti de veau

Blanquette

Côte de veau

Etc...

Liste viandes sur [www.ventapaco.com](http://www.ventapaco.com)

#### AGNEAU

Ris d'agneau

Agneau de lait

Gigot

Rôti d'agneau

Carré d'agneau

[www.ventapaco.com](http://www.ventapaco.com)

Commandes

Telf : 0034-948599013

[ventapacosl@gmail.com](mailto:ventapacosl@gmail.com)

Dantxarinea

*Nous vous souhaitons de  
Bonnes Fêtes de Noël et  
de Fin d'Année*

**ZORIONAK**

*eta*

**URTE BERRI ON 2021**

*Une année de plus...  
nos remerciements à tous nos clients  
pour leur confiance et soutien  
envers notre commerce familial.*