

Terrines, Ballotines Foie Gras

Terrine de faisan	19.80 €/kg
Terrine de lièvre	18.50 €/kg
Terrine de chevreuil noisettes	19.80 €/kg
Ballottine de faisan truffée	24.80 €/kg
Ballottine de pintade truffée	23.80 €/kg
Ballottine de canard	23.80 €/kg
Pâté croûte de canard au foie gras	22.50 €/kg
Véritable cochon de lait truffé 1%	26.80 €/kg
Foie gras canard entier cuit maison	119.50 €/kg



Miniatures Salées

Cocktail panini	1.20 €/pièce
Pain surprise (environ 100 toasts)	40.00 €/pièce
Verrines miniatures assorties	1.30 €/pièce
Mini pâté croûte	19.80 €/kg
Petits fours assortis (environ 65 pièces/kg)	40.00 €/kg
Canapés assortis	0.85 €/pièce
Beignets de crevettes	25.80 €/kg
Acras de morue	19.80 €/kg
Mini-Hamburgers assortis	1.10 €/pièce
Mini-Cheeseburgers assortis	1.20 €/pièce
Navette Briochée (garnie)	0.85 €/pièce
Cakes (lardons, thon, chèvre)	6.50 €/pièce
Gougères aux fromages	0.90 €/pièce
Wraps assortis	0.90 €/pièce
Boudin blanc cocktail	26.80 €/kg
Boudin noir cocktail	19.80 €/kg
Francfort cocktail	26.80 €/kg
Blinis assortis	0.90 €/pièce
Duo prestige au foie gras	1.30 €/pièce
Petits cakes : noix St Jacques	4.70 €/pièce
bloc de foie gras	5.60 €/pièce
Saumon	5.10 €/pièce

Volailles et Gibiers

Chapon pintade
Dinde Fermière label rouge
Chapon Fermier label rouge
Poularde, poulet de Bresse
Caille, pigeon, coquelet
Poulet fermier, canard
Pintade Fermière label rouge
Cuisse de dinde, de canard
Filet de canard
Gigou de chevreuil et de biche
Sanglier (sur commande)
Oie fermière, faisan
Foie gras de canard cru
VOLAILLES ENTIEREMENT
DESOSSEES ET FARCIES
Pintade, poulet, chapon, dinde, faisan
Farce au choix : nature, aux champignons, aux marrons, truffée

En cette fin d'année 2019, mon équipe
et moi-même, sommes heureux
de vous présenter tous nos voeux
de bonheur pour la nouvelle année !

Pour des raisons pratiques, il est préférable
de passer vos commandes pour Noël avant
le 22 décembre et pour Nouvel An avant
le 29 décembre.

Le magasin sera ouvert
les lundis 23 et 30 décembre de 8h30 à 13h
ainsi que les mardis 24 et 31 décembre de
8h30 à 13h et de 14h30 à 17h30.

Le magasin sera fermé
les 25 et 26 décembre et le 1^{er} janvier.

**BOUCHERIE - CHARCUTERIE
TRAITEUR**

Des 4 Saisons

*Menus
des Fêtes*



**Boucherie des 4 Saisons
Philippe Mailly**

52, rue de Metz
62520 Le Touquet
03.21.05.16.42

philippe.mailly322@orange.fr

www.maillyphilippe.fr

Entrées Froides

- Mille feuille de foie gras, pain épice,
confit de figues 5.50 €/pièce
- Coquille de saumon 4.50 €/pièce
- Coquille de crabe 4.80 €/pièce
- ½ ananas au crabe 5.00 €/pièce
- ½ langouste macédoine 21.80 €/pièce
- Timbale d'avocat 4.80 €/pièce



- Saumon fumé Écossais 54.80 €/le kg
- Pavé de saumon fumé à chaud
aux épices douces 52.80 €/le kg
- Terrine de Saint-Jacques 25.80 €/le kg
- Terrine de saumon à l'oseille 24.80 €/le kg
- Terrine d'écrevisses aux fines herbes 23.80 €/le kg
- Mille feuilles de saumon fumé à l'avocat 4.60 €/pièce



Entrées Chaudes

- Feuilleté aux fruits de mer 5.00 €/pièce
- Coquille St-Jacques, sauce Normande 6.80 €/pièce
- Boudin blanc aux morilles 25.80 €/kg
- Boudin blanc nature 20.80 €/kg
- Boudin blanc truffé 2% 31.00 €/kg
- Escargots de Bourgogne 6.90 €/la dz
- Bouchée à la volaille 4.50 €/pièce
- Bouchée aux ris de veau 6.00 €/pièce
- Cassolette de ris de veau forestier 8.50 €/pièce
- Cassolette de lotte aux écrevisses 8.50 €/pièce
- Tagliatelle Saint-Jacques à la Provençale 8.50 €/pièce
- Cocotte de St-Jacques 7.90 €/pièce,
Sauce safrané
- Cassolette d'escargots aux cèpes
en estouffade 6.00 €/pièce
- Tatin feuilletée aux pommes, foie gras,
boudin blanc 6.50 €/pièce
- Tatin feuilletée d'endives caramélisées,
noix de St Jacques 6.50 €/pièce

Plats Cuisinés

(Garniture comprise sur commande)

- Duo de sole tropicale - St Jacques,
sauce champagne 11.00 €
(tatin d'endives, timbaline de riz, petits légumes vapeur)
- Pavé de chevreuil, sauce grand veneur 11.00 €
(poire, flan de légumes, fagot d'haricots verts, gratin dauphinois)
- Fondant de pintadeau farci aux marrons,
sauce truffe 10.50 €
(pomme de terre en robe, flan de légumes, pomme cuite)
- Filet de canard farci au foie gras 10.50 €
(pomme de terre en robe, fagot d'haricots verts,
flan de légumes)
- Ris de veau forestiers 10.50 €
(gratin Dauphinois, flan de légumes, endive braisée)
- Suprême de poularde au vin jaune 10.50 €
(pomme de terre en robe, flan de légumes, pomme cuite)
- Filet de turbotin, sauce Hollandaise 11.00 €
(tatin d'endives, timbaline de riz, petits légumes vapeur)
- Jambon braisé, sauce madère 11.00 €
(pomme de terre en robe, flan de légumes, ananas)

