

Garnitures de légumes

▲ Pomme aux airelles	1,40€ pièce
▲ Fagot d'asperges vertes	1,68€ pièce
▲ Fagot de haricots verts	1,68€ pièce
▲ Pomme gratinée ou viennoise (<i>aux herbes</i>)	13,82€ le kg
▲ Purée de céleris frais	14,77€ le kg
▲ Purée de carottes	14,77€ le kg
▲ Purée de marrons	15,15€ le kg
▲ Épinards à la crème	16,96€ le kg
▲ Gratin dauphinois	15,96€ le kg
▲ Écrasé de pommes de terre truffé 1%	20,34€ le kg

Les sauces d'accompagnement *Prévoir 80g par personne*

▲ Sauce champagne	17,99€ le kg
▲ Sauce périgourdine	20,20€ le kg
▲ Sauce au vin jaune et morilles	19,80€ le kg

LA VOLAILLE DES LANDES
LABEL ROUGE

LA VOLAILLE DE BRESSE

FARCE À L'ANCIENNE
(Foies de volailles, marrons et champignons)

FARCE FINANCIÈRE
(Boudin blanc, foie gras de canard et truffes)

GIBIERS

(Gigue de chevreuil, filet de chevreuil, dos de sanglier)

Dans l'intérêt de favoriser la qualité de vos mets et dans le but d'un travail soigné, merci de nous donner vos commandes pour le 21 décembre et le 27 décembre.

Ouverture non-stop les 24 et 31 décembre 2019 de 8h30 à 17h30.

FERMÉ LE 25 DÉCEMBRE 2019 ET LE 1^{ER} JANVIER 2020.

BOUCHER – CHARCUTIER – TRAITEUR



VIANDES LABEL ROUGE DEPUIS 1989

*Toute l'équipe vous souhaite de
bonnes fêtes
de fin d'année.*

103, rue de Metz • 62520 Le Touquet

Tél. 03 21 05 08 21



Pour vos apéritifs, nous vous proposons

▲ Pain « Fraîcheur » (48 pièces par pain).....	34,20€	pièce
<i>mayonnaise jambon blanc salade, beurre de moutarde jambon cru, mousse de canard</i>		
▲ Pain « Océan » crabe, saumon fumé fromage frais au miel, rillettes de thon	36,55€	pièce
▲ Mini-brioche au crabe	1,05€	pièce
▲ Mini-bouchée aux ris de veau	1,15€	pièce
▲ Mini-bouchée poulet	1,00€	pièce
▲ Assortiment de petits fours à chauffer <i>(mini-quiche, roulé saucisse, croque-monsieur, feuilleté escargot, pruneaux bacon, mini-bouchée poulet, gougère)</i>		
Plateau de 10 pièces	Plateau de 20 pièces	Plateau de 40 pièces
9,90€	18,60€	34,35€
▲ Assortiment de petits fours froids <i>(foie gras de canard, saumon fumé, asperge, tomate confite jambon cru, crevettes, fromage aux fines herbes, œufs de caille)</i>		
Plateau de 10 pièces	Plateau de 20 pièces	Plateau de 40 pièces
14,05€	27,05€	52,55€
▲ Boudin blanc cocktail truffé maison.....	37,60€	le kg
▲ Boudin blanc cocktail nature maison	21,00€	le kg
▲ Mini-cocktail <i>(Boudin noir et saucisse de Francfort)</i>	20,00€	le kg

Entrées froides

▲ Médailles de langouste, segments de pamplemousse rosé sur mesclun de salade, vinaigrette aux agrumes	18,45€	pièce
▲ Saumon fumé origine Écosse Label Rouge	61,70€	le kg
▲ Terrine de Saint-Jacques et brocolis.....	50,40€	le kg
▲ Cochon de lait truffé 2%.....	50,20€	le kg
▲ Cochon de lait langues et pistaches	46,82€	le kg
▲ Pâté croûte de canard forestier	28,62€	le kg
▲ Pâté croûte de cerf aux pommes	28,38€	le kg
▲ Pâté croûte de pintade aux morilles.....	27,95€	le kg
▲ Langue de bœuf Lucullus	83,35€	le kg
▲ Foie gras de canard entier « Fabrication Maison » (origine Sud-Ouest).....	154,55€	le kg
▲ Foie gras d'oie truffé 5% (origine Sud-Ouest)	selon le cours	

Entrées chaudes

Nous demandons une caution de 5 euros par cassolette ou marmite

▲ Coquille Saint-Jacques façon dieppoise	7,05€	pièce
▲ Coquille Saint-Jacques sur fondue de poireaux	7,05€	pièce
▲ Escargots de Bourgogne extra gros.....	7,60€	la dizaine
▲ Demi-homard breton à l'américaine	selon le cours	
<i>(sur commande et selon disponibilité)</i>		
▲ Marmite de langoustine et homard sur julienne de légumes, sauce nantua.....	13,50€	pièce
▲ Filet de bar et crème de poireaux, sauce citron	10,50€	la part
▲ Médailles de lotte lardés, girolles, sauce Pouilly Fumé.....	14,50€	pièce
▲ Vol-au-vent de ris de veau du Limousin Label Rouge.....	7,85€	pièce
▲ Vol-au-vent de poulet.....	4,99€	pièce
▲ Boudin blanc nature.....	19,90€	le kg
▲ Boudin blanc aux morilles 5%.....	32,73€	le kg
▲ Boudin blanc truffé 2%.....	36,60€	le kg
▲ Boudin blanc truffé 2% et foie gras de canard maison 5%.....	43,30€	le kg

Volailles, viandes et gibiers cuisinés

La part vendue sans accompagnement de légumes

▲ Chapon des Landes Label Rouge farci, et son velouté de Champagne <i>(farce à l'ancienne)</i>	14,62€	la part
▲ Émincé de chapon au vin jaune et morilles	14,95€	la part
▲ Dinde des Landes Label Rouge rôtie farcie <i>(farce à l'ancienne)</i>	12,50€	la part
▲ Suprême de pintade aux pommes et pain d'épices.....	9,50€	la part
▲ Filet de bœuf en croûte sauce périgourdine <i>(minimum 4 personnes)</i>	12,95€	la part
▲ Mignon de veau en croûte au vin jaune et morilles <i>(minimum 4 personnes)</i>	13,95€	la part
▲ Pavé de biche, sauce poivrade.....	8,98€	la part
▲ Tournedos de canard, sauce à l'orange.....	8,78€	la part