Terrines, Ballotines Foie Gras

Terrine de faisan	21.80 €/kg
Terrine de lièvre	20.80 €/kg
Terrine de chevreuil noisettes	21.80 €/kg
Ballottine de faisan truffée	24.80 €/kg
Ballottine de pintade truffée	24.80 €/kg
Pâté croûte de canard au foie gras	24.50 €/kg
Véritable cochon de lait truffé 1%	26.80 €/kg
Foie gras canard entier cuit maison	119.50 €/kg

Miniatures Salées

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

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
Gigue 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 2020, 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 Nöel : avant le 22 décembre et pour Nouvel An : avant le 29 décembre.

Le magasin sera ouvert
le 24 et 31 décembre de 8h30 à 13h et 15h à 18h.

Le magasin sera fermé
le 25 décembre et le 1er janvier.

imprimerie Vag - Etaples/mer - déc. 2020

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

Dôme de saumon fumé, crabe surimi, fromage
blanc.....4.60 €/pièce

Opéra au saumon .....4.60 €/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 de volaille et foie gras.....8.50 €/pièce
Sauce morilles

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..... 12.00 €
(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.....11.00€
(pomme de terre en robe, flan de légumes, pomme cuite)

Filet de canard farci au foie gras.....11.00 €
(pomme de terre en robe, fagot d'haricots verts,
flan de légumes)

Ris de veau forestiers ..... 11.00 €
(gratin Dauphinois, flan de légumes, endive braisée)

Suprême de poularde au vin jaune.....11.00€
(pomme de terre en robe, flan de légumes, pomme cuite)

Filet de turbotin, sauce Hollandaise .....12.00 €
(tatin d'endives, timbaline de riz, petits légumes vapeur)

Jambon braisé, sauce madère .....11.00 €
(pomme de terre en robe, flan de légumes, ananas)