

## Garnitures de légumes

▲ Pomme aux airelles .....	1,50€ pièce
▲ Fagot de haricots verts .....	1,75€ pièce
▲ Pomme de terre gratinée .....	13,95€ le kg
▲ Purée de céleris frais .....	14,90€ le kg
▲ Purée de carottes .....	14,90€ le kg
▲ Purée de marrons .....	16,90€ le kg
▲ Épinards à la crème .....	16,96€ le kg
▲ Gratin dauphinois .....	16,05€ le kg
▲ Écrasé de pommes de terre truffé 1% .....	20,45€ le kg
▲ Poêlée ardéchoise (marrons, champignons, épinards et carottes) .....	16,10€ le kg

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

▲ Sauce champagne .....	18,10€ le kg
▲ Sauce périgourdine .....	20,30€ le kg
▲ Sauce au vin jaune et morilles .....	19,95€ 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)*

En cette année particulière et dans l'intérêt de répondre au mieux à vos attentes  
merci de bien vouloir passer vos commandes avant les 22 et 28 décembre.

Ouverture non-stop les 24 et 31 décembre 2020 de 8h30 à 17h30.

**FERMÉ LE 25 DÉCEMBRE 2020 ET LE 1<sup>ER</sup> JANVIER 2021.**

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).....	34,30€	pièce
<i>mayonnaise jambon blanc salade, beurre de moutarde jambon cru, mousse de canard aux girolles</i>		
▲ Pain « Océan » crabe, saumon fumé fromage frais au miel, rillettes de thon .....	36,65€	pièce
▲ Mini-brioche au crabe .....	1,10€	pièce
▲ Mini-bouchée aux ris de veau .....	1,20€	pièce
▲ Mini-bouchée poulet .....	1,05€	pièce
▲ Assortiment de petits fours à chauffer (mini-quiche, roulé saucisse, croque-monsieur, feuilleté escargot, pruneaux bacon, mini-bouchée poulet, gougère)		
Plateau de 10 pièces	Plateau de 20 pièces	Plateau de 40 pièces
10,00€	18,70€	34,45€
▲ Assortiment de petits fours froids (foie gras de canard, saumon fumé, asperge, tomate confite jambon cru sur fromage aux fines herbes, crevettes, œufs de caille)		
Plateau de 10 pièces	Plateau de 20 pièces	Plateau de 40 pièces
14,05€	27,05€	52,55€
▲ Boudin blanc cocktail truffé maison.....	37,70€	le kg
▲ Boudin blanc cocktail nature maison .....	21,10€	le kg
▲ Mini-cocktail (Boudin noir et saucisse de Francfort).....	20,00€	le kg

## Entrées froides

▲ Médailles de langouste, segments de pamplemousse rosé sur mesclun de salade, vinaigrette aux agrumes .....	18,55€	pièce
▲ Saumon fumé origine Écosse Label Rouge .....	61,70€	le kg
▲ Terrine de Saint-Jacques et brocolis.....	50,50€	le kg
▲ Cochon de lait truffé 2%.....	50,30€	le kg
▲ Ballotine de faisan aux trompettes de la mort.....	46,80€	le kg
▲ Ballotine de canard à l'orange.....	39,10€	le kg
▲ Pâté croûte de canard forestier .....	28,75€	le kg
▲ Pâté croûte de cerf aux pommes .....	28,50€	le kg
▲ Pâté croûte de pintade aux morilles.....	27,95€	le kg
▲ Langue de bœuf Lucullus .....	83,55€	le kg
▲ Foie gras de canard entier «Fabrication Maison» (origine Sud-Ouest) .....	156,55€	le kg
▲ Foie gras d'oie truffé 5% (origine Sud-Ouest) .....	selon le cours	

## Entrées chaudes

*Nous demandons une caution de 5 euros par casserole ou marmite*

▲ Coquille Saint-Jacques façon dieppoise .....	7,10€	pièce
▲ Coquille Saint-Jacques sur fondue de poireaux .....	7,10€	pièce
▲ Escargots de Bourgogne extra gros.....	7,80€	la dizaine
▲ Marmite de langoustine et homard sur julienne de légumes, sauce nantua.....	13,60€	pièce
▲ Filet de bar et crème de poireaux, sauce citron .....	10,60€	la part
▲ Médailles de lotte lardés, girolles, sauce Pouilly Fumé.....	14,60€	pièce
▲ Vol-au-vent de ris de veau du Limousin Label Rouge.....	7,95€	pièce
▲ Vol-au-vent de poulet.....	5,10€	pièce
▲ Boudin blanc nature.....	20,10€	le kg
▲ Boudin blanc aux morilles 5%.....	32,73€	le kg
▲ Boudin blanc truffé 2%.....	36,80€	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 (farce à l'ancienne).....	14,75€	la part
▲ Émincé de chapon au vin jaune et morilles .....	15,05€	la part
▲ Dinde des Landes Label Rouge rôtie farcie (farce à l'ancienne) .....	12,60€	la part
▲ Suprême de pintade aux pommes et pain d'épices.....	9,60€	la part
▲ Filet de bœuf en croûte sauce périgourdine (minimum 4 personnes).....	13,05€	la part
▲ Mignon de veau en croûte au vin jaune et morilles (minimum 4 personnes) .....	14,05€	la part
▲ Tournedos de canard, sauce à l'orange.....	8,85€	la part
▲ Tajine d'agneau aux pruneaux et abricots secs.....	12,10€	la part

**ANNEE EXCEPTIONNELLE COVID 19**

**MESURES EXCEPTIONNELLES**

INFORMATIONS PRATIQUES POUR LES COMMANDES  
DES FETES DE FIN D'ANNEE 2020 :

**LA PRISE DE COMMANDE :**

- se fait en **magasin** ou par **téléphone** **au 03 21 05 08 21**
  - Pour **NOEL** (le 24/12) **avant le 22 décembre**
  - pour **la St SYLVESTRE** (le 31/12) **avant le 28 décembre.**

**LE RETRAIT :**

- les commandes de boucherie et charcuterie seront disponibles dès 8h30.
- les commandes de traiteur seront disponibles à partir de 13h00 **et en fonction des horaires notés sur le bon de commande.**
- **se munir du bon de commande pour le retrait qui se fera sous le chapiteau installé devant la boutique.**
  - règlement en CB souhaitable.

**LIVRAISON :**

- Possibilité de livraison à domicile, par l'intermédiaire de **Raphael, de TOUQ'SERVICES, (06 31 30 79 69)** au tarif de 7,00€.
- Merci de le contacter directement.**