

VIANDES, VOLAILLES CRUES & SPÉCIALITÉS MAISON

Les viandes et les Volailles fermières

Cru le kg

Rôti de Bœuf	26,50€
Rôti de Bœuf dans le filet	39,80€
Rôti de Veau	29,00€
Gigot d'Agneau Parisien	26,00€
Baron d'Agneau Parisien	26,00€
Gigot d'Agneau désossé	23,50€
Filet Mignon de Porc	18,50€
Rôti de Porc	12,50€
Rôti de Porc Orloff	14,50€
Rôti de Veau Orloff	28,00€
Plateau de Pierrade (viandes au choix)	Prix au kg

Prix au kilo selon les cours (Renseignement en magasin)

Les Volailles, volailles fermières des Landes
Chapon / Poularde / Pintade chaponnée / Dinde fermière / Chevreuil / Biche ...

Les Volailles farcies, découpe de Volailles
Chapon / Poulet / Dinde / Pintade

Les volailles de Bresse
Chapon / Poulet / Dinde

Farce à volaille maison	12,50€
Farce aux marrons	15,00€
Farce au foie gras	18,00€
Rôti de Dinde au Maroilles	13,50€
Rôti de Dinde	12,00€
Cuisse de poulet désossée farcie	12,50€

LES FROMAGES

Plateau de 10 variétés environ à partir de 6 personnes	3,80€/pers
Brie à la Truffe	35,00€/kg
Brioche (400gr)	6,00€/pièce
Baguette Solène	1€/pièce

LES DESSERTS

La Gourmandine

- ★ La Saveur Exotique *Nouveau!* 5,30€/la part
Dacquoise aux zestes de citron vert, crèmeux exotique, mousse aux deux citrons.
- ★ La St. Mathieu *Nouveau!* 5,30€/la part
Biscuit viennois sans farine, confit de poire St. Mathieu, ganache montée caramélia, poire pochée caramélisée et éclats de carambar.
- ★ L'Élegant marron spéculoos *Nouveau!* 5,30€/la part
Biscuit croustillant, biscuit cake marron, crèmeux spéculoos, pâte de marron et crèmeux mousse marron.

Mignardises sucrées 1,20€/pièce

La Mie de Mon Enfance

Casse Noisettes 4,80€/la part
Mousse chocolat, mousse noisettes, croquant praliné.

★ La trois choco *Nouveau!* 4,80€/la part
Biscuit choco, mousse choco blanc, lait et noix, croquant praliné.

Carpeaux 4,80€/la part
Biscuits amandes noisettes, crème au beurre, rhum marrons glacés.

Maison Moras

Tarte au sucre (6 personnes) 7,50€

Maison Lubret

★ L'Étoile *Nouveau!* (uniquement 8 pers) 3,60€/la part
Génoise, croquant chocolat blanc, mousse fraise-citron, fourrage fruits rouges, glaçage miroir.

★ La sapin *Nouveau!* (uniquement 8 pers) 3,60€/la part
Génoise, croquant fruits rouges, mousse vanille, fourrage myrtille, glaçage pourpre.

La couronne de l'avant (uniquement 10 pers) 3,60€/la part
Génoise, mousse chocolat au lait, fourrage Nutella et croustillant chocolat noir.

LES BOISSONS

Vin Blanc liquoreux de Loupiac « Plaize De Beaupty »	12,00€
Vin Rouge BB Moines	18,00€
Champagne 1er prix	15,00€
Champagne « Leclère Pointillard »	19,50€
Liqueur Caramel Beurre Salé 50cl	32,00€
Punch Maison le litre	6,00€

Ouverture Janvier 2020 !

De notre 2^{ème} Établissement

3, Place de la Résistance, Thrith-S^t-Léger 59 125



Joyeuses fêtes !
2019

Commandes

Il est préférable de passer vos commandes avant le 18/12 pour Noël et le 26/12 pour la St. Sylvestre.

Livraison possible à partir de 100€ d'achat.

5, rue Émile Zola 59195 Hérisin - 03 27 28 75 33
boucherie.dejardin@wanadoo.fr www.traiteur-dejardin.com

Horaires d'ouvertures : Les 22/12 & 29/12 8h30-12h30 / Le 24/12 8h30-18h00 / Le 31/12 8h30-17h00
Pour des raisons d'organisation et de préparation des commandes, le magasin sera fermé le 23/12 et le 30/12.

APÉRITIFS / MISES EN BOUCHE

Prix au kg	
Mini fours à réchauffer	23,00€
Mini boudins blanc apéritif	21,00€
Rillettes de Lucullus maison (pot de 100g et 200g)	85,00€

La pièce	
Pain surprise varié	26,00€
Pain surprise Saumon	32,00€
Saltufo (saucisson sec à la Truffe enrobé de Parmesan)	4,20€

La douzaine	
Plateau de 12 toasts froids	9,60€
Mini bouchées d'Escargots	7,00€
Verrines cocktail variées	18,00€

ENTRÉES CHAUDES MAISON

Les produits de la Mer

La pièce	
Bouchées aux fruits de Mer	6,50€
Cassoline de Langoustines avec Écrevisses et Chanterelles*	12,50€
Cassoline de Homard sur sa Julienne de légumes*	16,00€
Coquille de gratin de Crabes	6,30€
Crêpe au Saumon Fumé	5,50€
Feuilleté de Gambas sauce Gingembre, Curry et sa Piperade	6,90€
Fondant de Langoustines et Écrevisses*	9,10€
Goujonnette de Saumon aux fines herbes*	9,10€
S ^t Jacques à la Fondues de Poireaux	7,20€
S ^t Jacques aux Petits Légumes	7,20€
S ^t Jacques sauce Normande	7,20€

Les produits de la Terre

La pièce	
Bouchée à la Reine	4,50€
Cassoline de Ris de Veau aux Morilles*	9,50€
Cassoline de Ris de Veau aux Champignons*	8,20€
Cassoline de Morilles et Boudin Blanc*	8,30€
Croustade d'Escargots aux Endives et Maroilles	7,20€
Croissant	3,50€
Crêpe	3,20€
Ficelle Picarde	3,60€
Ficelle Picarde au Maroilles	4,20€
Foies Gras poêlé aux Pommes*	10,50€
Ravioles fraîches à la truffe sauce forestière*	8,20€

La douzaine	
Escargots de Bourgogne pur Beurre persillé	6,80€

Les Veloutés Maison

Prix par 1/2 litre et au litre	
Potirons, Champignons, Marrons	3,50€ / 7,00€
Asperges	4,30€ / 8,60€

Charcuteries Maison & Spécialités de Fêtes

Prix au kg	
Cochon de lait reconstitué	36,00€
Galantine de Canard	26,00€
Galantine de Faisan	26,00€
Magret de Canard Fumé	46,00€
Pâté en croûte de Pintade aux Morilles	19,50€
Boudin blanc aux Morilles	21,00€
Boudin blanc Truffé (2%)	24,00€
Boudin blanc nature	14,00€
Boudin noir salé	13,00€
Boudin noir sucré	13,00€

ENTRÉES FROIDES MAISON

Les Produits de la mer

Prix au kg	
Saumon Fumé maison en tranche	58,00€
Saumon Fumé mi-cuit maison en tranche	52,00€
Terrine de Poisson maison en tranche	32,50€

La pièce	
Demi Avocat au Surimi	3,90€
Coquille de crevettes sur lit de macédoine	4,50€
Coquille d'Écrevisses sur lit de macédoine	5,00€
Médaille de Saumon sur lit de macédoine	5,20€
Coupe Exotique	4,80€
Coupelle de Tartare aux Deux Saumons (cuit et fumé env. 100gr)	5,80€
Demi Homard à la Parisienne avec 1/2 Tomate de Surimi	8,00€
Demi Langouste à la Parisienne	16,90€
Duo 1/2 Pêche Thon et 1/2 tomate au Saumon	4,80€
Douceur des îles (avocat, mangue, citron vert, crevettes)	5,90€

La douzaine	
Huîtres (M3)	10,50€

Les produits de la Terre

Prix au kg	
Foie Gras de Canard Maison	138,00€
Foie Gras marbré au Magret de Canard fumé et Figues	118,00€
Langue façon Lucullus maison (100% Foie Gras)	120,00€
Rillettes Lucullus maison (100% Foie Gras)	95,00€

La pièce	
Duo de Foie Gras (40gr) & Rillettes Lucullus maison (30gr)	7,80€
Duo de Foie Gras (40gr) & Langues Lucullus maison	9,20€

LES PLATS CHAUDS MAISON

Plat avec deux accompagnements au choix

Prix du plat par personne	
Caille farcie au Porc et Foie Gras sauce Périgourdine	12,80€
Caille rôtie sauce sucrée / salée raisins et noix de cajou	11,30€
Chapon sauce aux Morilles	12,80€
Cuisse de Canard sauce aux Cèpes	11,80€
Cuisse de Canard au miel	11,80€
Demi Magret de Canard Sucré / Salé	11,80€
Dos de Cabillaud sauce safranée	11,80€
Escalope de Dinde Valdostana	9,50€
Filet de Biche sauce Grand Veneur	13,80€
Filet de Biche sauce Bérence avec sa demi Poire aux Airelles	13,50€
Pintade désossée farcie sauce aux Morilles	11,80€
Suprême de Pintade sauce aux Girolles	11,30€
Suprême de Pintade sauce sucrée / salée au Griottes	11,30€
Tournedos de Bœuf (160gr env.) sauce aux Cinq Baies	13,90€
Tournedos filet Mignon Porc, sauce raisins et noix de cajou	13,90€
Grenadin de veau sauce chanterelles	14,80€
★ Risotto aux légumes vert, noix de St. Jacques* <i>Nouveau!</i>	16,50€

Les accompagnements aux Choix

1^{er} accompagnement au choix
Blinis de Pdt / 2 pièces
Croquettes de Pdt / 3 pièces
Gratin Dauphinois
Écrasé de Pdt
1/2 Pdt reconstituée / 1 pièce
Râpé de Pdt / 1 pièce

2^{ème} accompagnement au choix

Flan aux Champignons
Flan d'Endives, d'Épinards ou Provençal
Gratin d'Épinards
Gratin de Choux Fleurs
Gratin de Courgettes
Gratin de Courgettes Carottes
Tatin Arlésienne

Les Sauces
7cl/pers.

Maroilles 1,50€
Poivre aux 5 baies 1,50€
Morilles 2,50€

LES MENUS

★ <i>Menu Enfant</i> Mini ficelle Picarde 1,80€ Émince de Dinde à la crème 4,50€ Escalope de Dinde panée 4,50€ Lasagne 5,40€	★ <i>Menu à 17,90€</i> Médaille de Saumon sur lit de macédoine Cuisse de Canard sauce aux Cèpes Blinis de Pommes de terre Flan d'Épinards Galantine de Canard	★ <i>Menu à 20,80€</i> Saumon Fumé mi-cuit Filet de Biche sauce Grand Veneur Flan de Champignons Râpé de Pommes de terre Galantine de Faisan
★ <i>Menu à 27,10€</i> Foie gras de Canard S ^t Jacques à la Normande Pintade désossée farcie, sauces Morille 1/2 Pomme de terre reconstituée Gratin de Choux Fleurs Galantine de Cochon de Lait	★ <i>Menu à 30,50€</i> Foie Gras Poêlé aux Pommes* Coupelle de Tartare aux deux Saumons Chapon sauce Morilles Écrasé de Pommes de Terre & Gratin de Courgettes Carottes Galantine de Faisan	
★ <i>Menu à 33,60€</i> Saumon fumé maison Fondant de langoustines écrevisses ou Ris de veau* Tournedos sauce 5 baies Gratin Dauphinois Tatin Arlésienne Cochon de lait	★ <i>Menu à 36,00€</i> Foie Gras de Canard marbré 1/2 Langouste à la Parisienne Caille farcie au Porc et foie Gras, Sauce Périgourdine Demi Pomme de terre reconstituée & Gratin de Courgettes Carottes Galantine de Canard	

"Tous nos produits sont de première qualité et élaborés dans nos ateliers par nos soins.."