



Horaires d'ouverture :
Samedi 16 Avril
de 8h30 à 12h30 et de 15h30 à 18h00

Dimanche 17 Avril
de 9h30 à 12h30

Fermé le lundi 18 Avril



www.commande-dejardin.fr
boucherie.dejardin@wanadoo.fr
traiteur-dejardin.com

5b rue Emile Zola
59195 HERIN
03 27 28 75 33
Fax : 03 27 21 11 61

3 place de la Résistance
59125 Trith Saint Léger
03 27 43 78 20

Tous nos produits sont fabriqués
maison à partir de produits frais et
de première qualité

• Apéritif •

TOASTS FROIDS	10€20
<i>La douzaine</i>	
MINI-FOURS CHAUDS	23€00
<i>Le kilo</i>	
MINI-BOUDINS BLANCS APÉRITIF	21€00
<i>Le kilo</i>	
PAIN SURPRISE VARIÉ	26€00
<i>La pièce</i>	
PAIN SURPRISE SAUMON	32€00
<i>La pièce</i>	
VERRINES VARIÉES.....	18€00
<i>La douzaine</i>	

• Charcuteries fines •

BOUDIN BLANC NATURE	16€00
<i>Le kilo</i>	
BOUDIN BLANC TRUFFÉ 2%	26€00
<i>Le kilo</i>	
BOUDIN SALÉ	13€50
<i>Le kilo</i>	
BOUDIN SUCRÉ	13€50
<i>Le kilo</i>	

Il est préférable de passer commande
avant le 12 Avril
* prix comprenant 2€00 de consigne
remboursée contre retour

• Entrées froides •

DEMI-LANGOUSTE	19€80
<i>La pièce</i>	
MÉDAILLON DE SAUMON	5€80
<i>La pièce</i>	
COUELLE DE TARTARE AUX DEUX SAUMONS	5€80
<i>La pièce</i>	
SAUMON FUMÉ MAISON	58€00
<i>Le kilo</i>	
FOIE GRAS DE CANARD	138€00
<i>Le kilo</i>	
LANGUE LUCULLUS	120€00
<i>Le kilo</i>	
ASSIETTE PÉRIGOURDINE : FOIE GRAS/RILLETTES LUCULLUS BRIOCHETTES & CONFITURE DE FIGUES ...	9€20
<i>La pièce</i>	

• Entrées Chaudes •

COQUILLE ST JACQUES À LA NORMANDE	8€10
<i>La pièce</i>	
COQUILLE ST JACQUES AUX POIREAUX	8€10
<i>La pièce</i>	
CROISSANT	4€20
<i>La pièce</i>	
FICELLE PICARDE	3€90
<i>La pièce</i>	
BOUCHÉE À LA REINE	4€50
<i>La pièce</i>	
ESCARGOTS	6€80
<i>La douzaine</i>	
RIS DE VEAU AUX CHAMPIGNONS*	8€20
<i>La pièce</i>	
RIS DE VEAU AUX MORILLES*	9€50
<i>La pièce</i>	
CASSOLINE DE BOUDIN AUX MORILLES*	9€30
<i>La pièce</i>	
BOUCHÉE AUX FRUITS DE MER	6€80
<i>La pièce</i>	
GOUJONNETTE DE SAUMON*	9€10
<i>La pièce</i>	
RAVIOLLES FRAICHES TRUFFÉES SAUCE FORESTIÈRE* ..	8€90
<i>La pièce</i>	
FOIE GRAS POËLÉ AUX POMMES*	10€50
<i>La pièce</i>	

• Plats cuisinés •

TOURNEDOS SAUCE AUX 5 BAIES	13€90
<i>La pièce</i>	
SUPRÊME DE VOLAILLE SAUCE FORESTIÈRE ET TRUFFÉE.....	12€50
<i>La pièce</i>	
DOS DE CABILLAUD SAUCE PESTO	12€80
<i>La pièce</i>	
TAJINE D'AGNEAU SUCRÉ/SALÉ*	10€50
<i>La pièce</i>	
CARRÉ D'AGNEAU AU BEURRE D'ESCARGOT	13€50
<i>La pièce</i>	
SOURIS D'AGNEAU SAUCE AU THYM	13€50
<i>La pièce</i>	

Deux accompagnements au choix :

POMMES DE TERRE RECONSTITUÉES
GRATIN DAUPHINOIS
ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE
CHOUX FLEUR - ÉPINARDS
COURGETTES & CAROTTES
TATIN ARLÉSIENNE

* Le tajine s'accompagne de sa semoule

• Viandes crues •

BARON PARISIEN	29€00
<i>Le kilo</i>	
GIGOT PARISIEN	29€00
<i>Le kilo</i>	
GIGOT D'AGNEAU DÉSOSSÉ	30€50
<i>Le kilo</i>	
GIGOT D'AGNEAU AVEC OS	26€00
<i>Le kilo</i>	
CARRÉ D'AGNEAU	28€00
<i>Le kilo</i>	
RÔTI DE BOEUF	28€00
<i>Le kilo</i>	
RÔTI DE BOEUF FILET	44€90
<i>Le kilo</i>	