

## VIANDES, VOLAILLES CRUES & SPÉCIALITÉS MAISON

*Les Volailles fermières*

*Cru le kg*

|                            |        |
|----------------------------|--------|
| Rôti de Bœuf               | 28,50€ |
| Rôti de Bœuf dans le filet | 44,90€ |
| Rôti de Veau               | 32,00€ |
| Gigot d'Agneau Parisien    | 29,00€ |
| Baron d'Agneau Parisien    | 29,00€ |
| Gigot d'Agneau désossé     | 24,50€ |
| Filet mignon de Porc       | 19,50€ |
| Rôti de Porc               | 14,00€ |
| Rôti de Porc Orloff        | 15,00€ |
| Rôti de Veau Orloff        | 30,00€ |

*Les formules conviviales*

|  |               |
|--|---------------|
| Plateau de Pierrade (viandes au choix)                   | prix au kg    |
| Formule Raclette (Pommes de terre, charcuterie, fromage) | 10,50€/pers.  |
| Couscous   | 11,50€/lapart |

## LES FROMAGES

|  |          |
|--|----------|
| Plateau de 10 variétés environ à partir de 6 personnes | 4€/pers. |
| Brie à la Truffe                                       | 40€/kg   |



*Prix au kilo des volailles fermières*

|                   |                |
|-------------------|----------------|
| Chapon            | 18,50€         |
| Dinde fermière    | 22,50€         |
| Chapon de pintade | 23,50€         |
| Pintade fermière  | 14,50€         |
| Poulet fermier    | 11,50€         |
| Poularde          | 15,00€         |
| Chevreuril/Biche  | Selon le cours |

Les Volailles de Bresse Chapon/Poulet/Dinde Prix au kg

*Toutes vos volailles peuvent être découpées ou farcies ou débossées farcies.*

|                                  |            |
|----------------------------------|------------|
| Viande maturée sur demande       | Prix au kg |
| Farce à Volaille maison          | 14,00€     |
| Farce aux Marrons                | 16,50€     |
| Farce au Foie gras               | 22,50€     |
| Rôti de Dinde au Maroilles       | 16,00€     |
| Rôti de Dinde                    | 14,50€     |
| Cuisse de Poulet désossée farcie | 14,00€     |

## LES BOISSONS

|  |        |
|--|--------|
| Vin Blanc Liqueux de Loupiac "Plaize De Beauvuy" | 12,50€ |
| Vin rouge Château "Couchins-Lurthon"             | 22,50€ |
| Champagne Sélection                              | 18,50€ |
| Champagne "Leclère Pointillard"                  | 20,10€ |
| Punch Maison le litre                            | 6,50€  |

Pour des soucis d'organisation, nous ne gérons plus les commandes de bûches de fin d'année. Nous vous recommandons nos partenaires pâtisseries :

**La Gourmandine**  
58 Avenue du Sénateur Girard • 59300 Valenciennes  
03.27.48.29.80

**La Mie de Mon Enfance**  
4 Rue Pasteur • 59190 Preseau  
03.27.21.07.77

**Maison Lubret**  
11 Rue Gustave Delory • 59224 Thian  
03.27.24.68.65

Commander en ligne sur [www.commande-dejardin.com](http://www.commande-dejardin.com)



## TROIS ADRESSES

*pour vous servir*

|  |  |  |
|--|--|--|
| 65a Route départementale 50<br>59190 Sebourg<br>03 27 51 52 26 | 50 Rue Émile Zola<br>59195 Harin<br>03 27 28 75 33 | 3 place de la résistance<br>59125 Trith-St-Léger<br>03 27 43 78 20 |
|--|--|--|

[boucherie.dejardin@wanadoo.fr](mailto:boucherie.dejardin@wanadoo.fr)  
[www.traiteur-dejardin.com](http://www.traiteur-dejardin.com)

**Horaires d'ouverture**  
Les 22/12 et 29/12 de 8h30 à 12h30  
Le 24/12 de 8h30 à 18h00 / Le 31/12 de 8h30 à 17h00  
sans interruptions

Pour des raisons d'organisation et de préparation des commandes, les magasins seront fermés le 23/12 et 30/12.

Impression : Moelfflé 03 27 21 10 00

JOYEUSES  
*Fêtes*

2023



Cette année, pour les fêtes de Noël et du Réveillon, vous pouvez maintenant commander directement sur notre boutique en ligne. Date limite des commandes le 18/12 pour Noël et le 26/12 pour Nouvel an.

## APÉRITIFS & Mises en bouche

|  |         |
|--|---------|
| Prix au kg   |         |
| Mini fours à réchauffer                            | 25,00€  |
| Mini boudins blanc apéritif                        | 22,00€  |
| Rillettes de Lucullus maison (pot de 100g et 200g) | 105,00€ |

### La pièce

|   |        |
|---|--------|
| Pain surprise varié                                     | 28,00€ |
| Pain surprise saumon                                    | 34,00€ |
| Saltufo (sauceisson sec à la truffe enrobé de Parmesan) | 5,80€  |

### La douzaine

|                           |        |
|---------------------------|--------|
| Mini bouchées d'Escargots | 9,00€  |
| Verrines cocktail variées | 20,40€ |

## ENTREES CHAUDES MAISON

### Les Produits de la Mer

### La pièce

|  |        |
|--|--------|
| Bouchées aux Fruits de Mer                                 | 7,10€  |
| Cassoline de Langoustines avec Ecrevisses et Chanterelles* | 15,50€ |
| Cassoline de Homard sur sa julienne de légumes*            | 19,50€ |
| Coquille de gratin de Crabes                               | 9,50€  |
| Crêpe de Saumon fumé                                       | 6,10€  |
| Feuilleté de Gambas sauce gingembre, curry et sa piperade  | 7,20€  |
| Goujonnette de Saumon aux fines herbes*                    | 8,50€  |
| St Jacques à la fondue de Poireaux                         | 8,50€  |
| St Jacques aux petits légumes                              | 8,50€  |
| St Jacques sauce Normande                                  | 8,50€  |

### Les Produits de la Terre

### La pièce

|   |        |
|---|--------|
| Bouchées à la Reine                             | 4,80€  |
| Cassoline de Ris de Veau aux Morilles*          | 7,80€  |
| Cassoline de Ris de Veau aux Champignons*       | 6,50€  |
| Cassoline de Morilles et Boudin blanc*          | 7,50€  |
| Croissant                                       | 4,20€  |
| Crêpe   | 3,80€  |
| Ficelle Picarde                                 | 3,90€  |
| Ficelle Picarde au Maroilles                    | 4,50€  |
| Fois gras poêlé aux Pommes*                     | 12,50€ |
| Ravioles fraîches à la Truffe sauce forestière* | 9,50€  |

### La douzaine

|  |       |
|--|-------|
| Escargots de Bourgogne pur beurre persillé | 8,80€ |
|--|-------|



\*Au prix s'ajoute 4.00€ de consigne remboursé en retour

BOUCHERIE DE JARDIN

DEPUIS 1976

## Les Veloutés Maison

### Prix par 1/2 litre et au litre

|                                |               |
|--------------------------------|---------------|
| Potirons, champignons, marrons | 3,75€ / 7,50€ |
| Asperges                       | 4,60€ / 9,20€ |

## Charcuteries maison & Spécialités de Fêtes

### Prix au kg

|  |        |
|--|--------|
| Cochon de lait reconstitué             | 38,00€ |
| Galantine de Canard                    | 28,00€ |
| Galantine de Faisan                    | 28,00€ |
| Magret de Canard fumé                  | 58,00€ |
| Pâté en croûte de Pintade aux Morilles | 21,50€ |
| Boudin blanc aux Morilles              | 24,00€ |
| Boudin blanc Truffé (2%)               | 26,50€ |
| Boudin blanc nature                    | 16,50€ |
| Boudin noir salé                       | 14,00€ |
| Boudin noir sucré                      | 14,00€ |

## ENTREES FROIDES MAISON

### Les Produits de la Mer

### Prix au kg

|                                       |        |
|---------------------------------------|--------|
| Saumon fumé maison en tranche         | 65,00€ |
| Saumon fumé mi-cuit maison en tranche | 58,00€ |
| Terrine de Poisson maison en tranche  | 42,00€ |

### La pièce

|   |        |
|---|--------|
| Coquille de Crevettes sur lit de macédoine                    | 4,80€  |
| Coquille d'Ecrevisses sur lit de macédoine                    | 5,80€  |
| Médaille de Saumon sur lit de macédoine                       | 6,50€  |
| Coupe Exotique  | 4,80€  |
| Coupelle de Tartare aux deux Saumons (cuit et fumé env.100gr) | 7,50€  |
| Demi langouste à la Parisienne                                | 19,80€ |
| Duo 1/2 Pêche Thon et 1/2 Tomate au Saumon                    | 4,80€  |

### Les Produits de la Terre

### Prix au kg

|   |         |
|---|---------|
| Fois gras de Canard maison                          | 148,00€ |
| Fois gras marbré au Magret de Canard fumé et figues | 145,00€ |
| Langue façon Lucullus maison (100% Foie Gras)       | 130,00€ |
| Rillettes Lucullus maison (100% Foie Gras)          | 105,00€ |

### La pièce

|  |        |
|--|--------|
| Duo de Foie Gras (40gr) & Rillettes Lucullus maison (30gr) | 9,50€  |
| Duo de Foie Gras (40gr) & Langues Lucullus maison          | 11,20€ |

## LES PLATS CHAUDS MAISON

### Plat avec deux accompagnements au choix

### Prix du plat par personne

|   |        |
|---|--------|
| Caille farcie au Porc et Foie gras sauce Périgourdine       | 13,80€ |
| Chapon sauce aux Morilles                                   | 14,80€ |
| Cuisse de Canard sauce aux Cèpes                            | 14,00€ |
| Dos de Cabillaud sauce safranée                             | 14,50€ |
| Escalope de Dinde Valdostana                                | 9,50€  |
| Filet de Biche sauce Grand Veneur                           | 15,80€ |
| Pintade désossée farcie sauce aux Morilles                  | 12,80€ |
| Suprême de Pintade sauce pleurottes                         | 13,50€ |
| Tournedos de Bœuf (160gr env.) sauce aux Cinq baies         | 14,50€ |
| Tournedos Filet mignon porc, sauce raisins et noix de cajou | 14,50€ |
| Grenadin de Veau sauce forestière truffée                   | 15,80€ |
| Risotto aux Légumes verts, Noix de St.Jacques*              | 15,50€ |

## Les accompagnements au choix

### 1<sup>er</sup> accompagnement au choix

|                                     |
|-------------------------------------|
| Gratin dauphinois                   |
| Ecrasé de pommes de terre en lingot |
| 1/2pdt reconstitué/ 1pièce          |
| Râpé de pdt/1pièce                  |

### 2<sup>em</sup> accompagnement au choix

|                               |
|-------------------------------|
| Flan d'Endives                |
| Gratin d'Épinards             |
| Gratin de Choux-fleurs        |
| Gratin de Courgettes Carottes |
| Tatin Arlésienne              |

## Les sauces

### 700pers.

|                          |
|--------------------------|
| Maroilles 2,00€          |
| Poivre aux 5 baies 2,00€ |
| Morilles 3,00€           |

## LES MENUS

|   |  |                                   |
|---|--|-----------------------------------|
| ★<br><i>Menu Enfant</i>                   | ★<br><i>Menu à 21,50€</i>                              | ★<br><i>Menu à 23,50€</i>         |
| Entree   Mini Ficelle Picarde 2,00€       | Médaille de Saumon sur lit de macédoine                | Saumon fumé mi-cuit               |
| Plat   Emincé de Dinde à la crème 5,00€   | Cuisse de Canard sauce aux cèpes                       | Filet de Biche sauce Grand Veneur |
| Aiguilette de poulet style nuggets 5,00€  | Râpé de Pommes de terre                                | Flan d'endives                    |
| Lasagne 6,00€                             | Gratin d'épinard                                       | Râpé de Pommes de terre           |
|   | Galantine de Canard                                    | Galantine de Faisan               |
| ★<br><i>Menu à 30,50€</i>                 | ★<br><i>Menu à 33,50€</i>                              |                                   |
| Fois gras de Canard                       | Fois gras poêlé aux pommes*                            |                                   |
| St Jacques à la Normande                  | Coupelle de tartare aux deux Saumons                   |                                   |
| Pintade désossée farcie, sauce morilles   | Chapon sauce Morilles                                  |                                   |
| 1/2 Pomme de terre reconstituée           | Ecrasé de Pommes de terre en lingot                    |                                   |
| Gratin de Choux-fleurs                    | & Gratin de Courgettes Carottes                        |                                   |
| Galantine de Cochon de Lait               | Galantine de Faisan                                    |                                   |
| ★<br><i>Menu à 39,50€</i>                 | ★<br><i>Menu à 42,50€</i>                              |                                   |
| Saumon fumé maison                        | Fois gras de Canard marbré                             |                                   |
| Bouchée aux fruits de mer ou Ris de Veau* | 1/2 Langouste à la Parisienne                          |                                   |
| Tournedos sauce 5 baies                   | Caille farcie au Porc et Foie gras, sauce Périgourdine |                                   |
| Gratin Dauphinois                         | Demie Pomme de terre reconstituée                      |                                   |
| Tatin Arlésienne                          | & Gratin de Courgettes Carottes                        |                                   |
| Cochon de Lait                            | Galantine de Canard                                    |                                   |

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

BOUCHERIE DE JARDIN

DEPUIS 1976