

JOYEUSES  
*Fêtes*

2021



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	24,00€
Rillettes de Lucullus maison (pot de 100g et 200g)	105,00€

La pièce

Pain surprise varié	28,00€
Pain surprise saumon	34,00€
Saltufo (saucisson 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



*Les Veloutés Maison*

Prix par 1/2 litre at 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	26,00€
Boudin blanc Truffé (2%)	27,50€
Boudin blanc nature	17,50€
Boudin noir salé	15,00€
Boudin noir sucré	15,00€

## 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€
Demî 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

Foie gras de Canard maison	148,00€
Foie 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€

BOUCHERIE DEJARDIN

DEPUIS 1976

# 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 baby girolles	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€
Tournedos de filet de canard sauce sucré salé	14,50€

*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>ème</sup> accompagnement au choix

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

*Les sauces*

7cl/pers.

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

## LES MENUS

### Menu *Enfant*

Entrée | Mini Ficelle Picarde 2,00€  
Aiguillette de poulet style nuggets 5,00€  
Plat | Emincé de volaille à la crème 6,00€  
Lasagne 6,00€

Médailon de Saumon sur lit de macédoine  
Cuisse de Canard sauce aux cèpes  
Râpé de Pommes de terre  
Gratin d'épinard  
Galantine de Canard

Saumon fumé mi-cuit  
Filet de Biche sauce Grand Veneur  
Flan d'endives  
Râpé de Pommes de terre  
Galantine de Faisan

### Menu à 30,50€

Foie gras de Canard  
St Jacques à la Normande  
Pintade désossée farcie, sauce morilles  
1/2 Pomme de terre reconstituée  
Gratin de Choux-fleurs  
Galantine de Cochon de Lait

### Menu à 38,50€

Foie gras poêlé aux pommes\*  
Coupelle de tartare aux deux Saumons  
Chapon sauce Morilles  
Ecrasé de Pommes de terre en lingot  
& Gratin de Courgettes Carottes  
Galantine de Faisan

### Menu à 39,50€

Saumon fumé maison  
Bouchée aux fruits de mer ou Ris de Veau\*  
Tournedos sauce 5 baies  
Gratin Dauphinois  
Tatin Arlésienne  
Cochon de Lait

### Menu à 42,50€

Foie gras de Canard marbré  
1/2 Langouste à la Parisienne  
Caille farcie au Porc et Foie gras, sauce Périgourdine  
Demie 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..."**

BOUCHERIE DEJARDIN

DEPUIS 1976

# VIANDES, VOLAILLES CRUES & SPÉCIALITÉS MAISON

*Les Volailles fermières*

**Cru le kg**

Rôti de Bœuf	29,50€
Rôti de Bœuf dans le filet	45,50€
Rôti de Veau	31,00€
Gigot d'Agneau Parisien	32,00€
Baron d'Agneau Parisien	30,00€
Gigot d'Agneau désossé	27,50€
Filet mignon de Porc	19,50€
Rôti de Porc	14,50€
Rôti de Porc Orloff	15,00€
Rôti de Veau Orloff	29,00€

**Les formules conviviales**

Plateau de Pierrade (viandes au choix)	prix au kg
Formule Raclette (Pommes de terre, charcuterie, fromage)	12,50€/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	12,50€
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 désossées farcies*

Viande maturée sur demande	Prix au kg
Farce à Volaille maison	15,00€
Farce aux Marrons	18,00€
Farce au Foie gras	24,00€
Rôti de Dinde au Maroilles	16,00€
Rôti de Dinde	15,00€
Cuisse de Poulet désossée farcie	15,00€

## LES BOISSONS

Vin Blanc liquoreux de Loupiac "Plaize De Beaupuy"	12,50€
Vin rouge Château "Cuhins-Lurthon"	22,50€
Champagne Sélection	19,50€
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  
03.27.46.29.80

### La Mie de Mon Enfance

4 Rue Pasteur • 59990 Préseau  
03.27.21.07.77

### Maison Lubret

11 Rue Gustave Delory • 59224 Thiant  
03.27.24.68.65



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



## TROIS ADRESSES

*pour vous servir*

65a Route départementale 50  
59990 Sebourg  
03 27 51 52 26

5b Rue Émile Zola  
59195 Hérin  
03 27 28 75 33

3 place de la résistance  
59125 Trith-St-Léger  
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 17h00 / Le 31/12 de 8h30 à 16h00  
sans interruptions

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