

JOYEUSES
Fêtes

2025



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.

www.commande-dejardin.fr

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	9,50€
Verrines cocktail variées	20,40€

ENTREES CHAUDES MAISON

Les Produits de la Mer

La pièce

Bouchées aux Fruits de Mer	8,50€
Cassoline de Langoustines avec Ecrevisses et Chanterelles*	15,50€
Cassoline de Homard sur sa julienne de légumes*	19,50€
Coquille de gratin de Crabes	10,50€
Crêpe de Saumon fumé	6,50€
Feuilleté de Gambas sauce gingembre, curry et sa piperade	8,90€
Goujonnette de Saumon aux fines herbes*	9,50€
St Jacques à la fondue de Poireaux	9,50€
St Jacques aux petits légumes	9,50€
St Jacques sauce Normande	9,50€

Les Produits de la Terre

La pièce

Bouchées à la Reine	5,20€
Cassoline de Ris de Veau aux Morilles*	8,90€
Cassoline de Ris de Veau aux Champignons*	7,50€
Cassoline de Morilles et Boudin blanc*	8,50€
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	9,50€
--	-------

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	42,00€
Galantine de Canard	32,00€
Galantine de Faisan	32,00€
Magret de Canard fumé	58,00€
Pâté en croûte de Pintade aux Morilles	22,50€
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	5,80€
Coquille d'Ecrevisses sur lit de macédoine	6,50€
Médaille de Saumon sur lit de macédoine	7,50€
Coupe Exotique	5,80€
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	5,50€

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€

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

LES PLATS CHAUDS MAISON

Plat avec deux accompagnements au choix

Prix du plat par personne

Caille farcie au Porc et Foie gras sauce Périgourdine.....	14,80€
Chapon sauce aux Morilles.....	15,80€
Cuisse de Canard sauce aux Cèpes.....	15,00€
Dos de Cabillaud sauce safranée.....	15,50€
Escalope de Dinde Valdostana.....	10,50€
Filet de Biche sauce Grand Veneur.....	16,80€
Pintade désossée farcie sauce aux Morilles.....	13,50€
Suprême de Pintade sauce baby girolles.....	14,50€
Tournedos de Bœuf (160gr env.) sauce aux Cinq baies.....	15,50€
Tournedos Filet mignon porc, sauce raisins et noix de cajou.....	15,50€
Grenadin de Veau sauce forestière truffée.....	16,50€
Risotto aux Légumes verts, Noix de St.Jacques*	16,50€
Tournedos de filet de canard sauce sucré salé.....	15,50€

Les accompagnements au choix

1^{er} accompagnement au choix

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

2^{ème} accompagnement au choix

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

Les sauces

7cl/pers.

Maroilles 2,50€
Poivre aux 5 baies 2,50€
Morilles 4,00€

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

Menu à 23€

Menu à 24,50€

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

Menu à 32€

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 43,50€

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	32,50€
Rôti de Bœuf dans le filet	46,50€
Rôti de Veau	34,00€
Gigot d'Agneau Parisien	32,00€
Baron d'Agneau Parisien	30,00€
Gigot d'Agneau désossé	28,50€
Filet mignon de Porc	19,50€
Rôti de Porc	14,50€
Rôti de Porc Orloff	15,00€
Rôti de Veau Orloff	30,50€

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	20,50€
Dinde fermière	24,50€
Chapon de pintade	25,70€
Pintade fermière	14,50€
Poulet fermier	12,50€
Poularde	17,00€
Chevreuil/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	16,50€
Farce aux Marrons	20,50€
Farce au Foie gras	26,00€
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€
Champagne Sélection	19,50€
Champagne "Leclère Pointillard"	21,50€
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.fr



TROIS ADRESSES

pour vous servir

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

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

3 place de la résistance
59125 Trith-St-Léger
03 27 43 78 20

boucherie.dejardin@wanadoo.fr
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.