

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

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	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
1/2pdt reconstitué/ 1pièce
Râpé de pdt/1pièce

2^{ème} accompagnement au choix

Flan d'Endives
Gratin d'Epinars
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€
Plat	Aiguillette de poulet style nuggets 5,00€ Emincé de volaille à la crème 6,00€ Lasagne 6,00€

Menu à 23€

Médailillon 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 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€
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	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

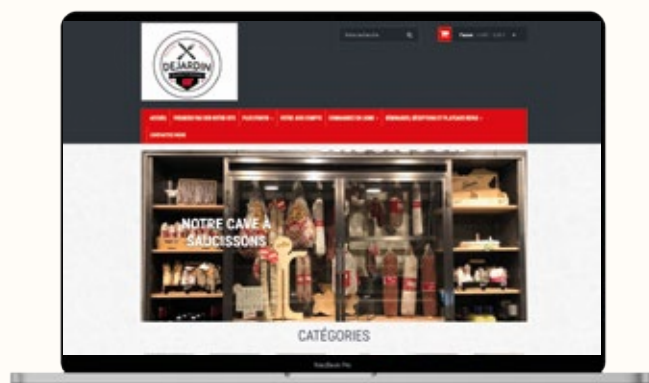
La Mie de Mon Enfance

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 Hérin
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.