

FÊTES DE FIN D'ANNÉE 2021

# AUX SAVEURS D'ARDENNES

BOUCHERIE CHARCUTERIE ARTISANALE - TRAITEUR



*Joyeuses Fêtes*

**CETTE ANNÉE OPTEZ POUR UN REPAS  
FESTIF ET GOURMAND CLÉ EN MAIN**

Magasin OUVERT les 24 et 31 décembre  
de 7h à 17h non-stop



# Compodez

votre menu de fêtes !



## Hors-d'oeuvre

Navettes festives garnies (4/pers.) ..... 4,50 €

- Foie gras et son confit de figue
- Saumon fumé et fromage frais
- Rillettes de Sanglier
- Jambon sec des Ardennes

Petits fours salés chauds (4/pers.) : ..... 4,50 €

- Mini croissant saumon fromage ail et fines herbes
- Mini quiche boudin blanc truffé
- Mini quiche au Maroilles
- Mini feuilleté chèvre miel



## Entrées froides

Assiette de Foie gras mi-cuit du Sud Ouest, figues, confit d'oignons, toasts de pain briochés ..... 7,75 €

Ficelle de saumon fumé farcie à la chair de crabe, mayonnaise et agrumes ..... 7,95 €

Coquille de Saumon cuit au bouillon, salade de perles marines, crevettes roses, œuf de caille, mayonnaise ..... 6,90 €

Verrine fraîcheur avocat, crevette, chair de crabe et crème fraîche citronnée à la ciboulette ..... 5,90 €

Verrine festive au magret de canard, pommes caramélisées, ricotta fumée ..... 5,90 €



## Entrées chaudes

Cassiolette de Parmentier de Confit de canard aux noisettes ..... 7,50 €

Cassiolette de St Jacques au muscadet et légumes croquants ..... 7,10 €

Cassiolette de Boudin blanc, pommes caramélisées au miel, sauce foie gras ..... 6,95 €

Cassiolette de Saumon et Gambas sauce Chaource et sa fondue de poireaux ..... 7,50 €

Cassiolette de ris de veau aux champignons des bois et boudin blanc truffé ..... 8,50 €

Les réservations ne pourront être prises en compte qu'après règlement total de votre commande et devront parvenir au magasin au minimum 7 jours ouvrés avant la date du repas.



# Compodez votre menu de fêtes !

## PLATS CHAUDS

(accompagnement inclus)

Suprême de Chapon, sauce au vin de paille, marrons et morilles .....	10,50 €
Cuisse de chapon sauce ratafia de champagne et foie gras .....	10,50 €
Magret de canard rôti sauce au miel et aux griottes .....	9,50 €
Civet de Biche, sauce aux mirabelles .....	9,80 €
Paupiette de Veau de Noël farcie aux morilles et aux noisettes .....	10,50 €
Duo de saumon et de lotte "façon blanquette" .....	9,50 €

Tous nos plats sont accompagnés d'une poêlée d'hiver pommes de terre grenailles, carottes nouvelles, marrons, oignons grelot et d'une tomate confite par personne.



## FROMAGES

Plateau pour 6 personnes :

Brie de Meaux, Comté,  
Fourme d'Ambert, Langres

16,90€ / plateau



Menu Enfant

Entrée : Feuilleté Ourson jambon fromage

Plat : Émincé de Volaille à la crème et ses  
pommes duchesse

8,50 € / menu

Les réservations ne pourront être prises en compte qu'après règlement total de votre commande et devront parvenir au magasin au minimum 7 jours ouvrés avant la date du repas.



# Compodez

## votre menu de fêtes !

### **BUFFET FROID 2021**

Amuse bouche chaudes (4/pers.)

Foie gras de Canard Landais et son pain brioché

Pavé de saumon cuit au bouillon et ses garnitures fraîches

Saumon fumé de Norvège tranché main

Terrine de St Jacques au Riesling

Bouquet de crevettes roses

Rôti de bœuf cuit au sel de Guérande

Chiffonnade de Jambon sec des Ardennes

Galantine de Sanglier

Salade fermière des Landes au Magret fumé et aux gésiers confits

Salade d'endives aux noix et au Roquefort

Salade de perles marines au saumon

Pêches au thon

Assortiment de sauces et condiments

Plateaux de Fromages Affinés

**Tarif : 24,90 € TTC par personne**

6 personnes minimum

Les réservations ne pourront être prises en compte qu'après règlement total de votre commande et devront parvenir au magasin au minimum 7 jours ouvrés avant la date du repas.



# Nos tarifs

## de Volailles 2021



### DINDES

Dinde Rouge des Ardennes, pac .....	19,20 € / kg
Dinde fermière des Landes, pac, 3,5/4 kg .....	16,75 € / kg
Dinde fermière Malvoisine, pac, 3/3,5 kg .....	14,95 € / kg
Dinde 100% végétal, pac de 2,5/4 kg .....	7,90 € / kg

### CHAPONS

Chapons fermier jaune des Landes, pac 3/3,5 kg .....	15,30 € / kg
Chapons 100% végétal, jaune, pac, 3/3,5 kg .....	11,80 € / kg
Cuisse de chapons végétal 500/600 gr .....	14,35 € / kg
Suprême de chapons végétal .....	19,60 € / kg

### CHAPONS DE PINTADE

Chapons pintade fermière jaunes, pac, 1,7/2,2 kg .....	19,50 € / kg
--	--------------

### POULARDE

Poularde fermière de Champagne, pac 1,8/2,0 kg .....	11,30 € / kg
Cuisse de poularde fermière .....	15,50 € / kg
Suprême de poularde fermière .....	25,10 € / kg

### LES PRÉPARATIONS BOUCHÈRES maison

Rôti de noix de veau farci foie gras et pistaches .....	27,50 € / kg
Filet de canard farci aux cèpes .....	23,90 € / kg
Suprême de chapon farci châtaignes et cognac .....	28,50 € / kg
Rôti de filet de canard à l'orange .....	23,50 € / kg



# Nos tarifs de Gibiers 2021



## BICHE - CERF origine Ardennes

Dos de biche (pavé ou rôti) .....	46,80 € / kg
Sauté de biche/cerf sans os .....	16,20 € / kg
Cuissot de biche/cerf rôti sans os .....	19,30 € / kg

## CHEVREUIL origine Ardennes

Sauté de chevreuil sans os .....	23,95 € / kg
Cuissot de chevreuil avec os .....	25,45 € / kg
Rôti de cuissot de chevreuil sans os .....	29,95 € / kg

## SANGLIER origine Ardennes

Sauté de sanglier sans os .....	17,95 € / kg
Cuissot de marcassin avec os .....	17,90 € / kg
Rôti de cuissot de sanglier sans os .....	29,95 € / kg

## LES GALANTINES

Galantine de Biche aux myrtilles .....	23,80 € / kg
Galantine de Poularde aux champignons .....	27,95 € / kg
Dinde farcie aux marrons et aux cèpes .....	25,95 € / kg

## SPÉCIALITÉS MAISON

Boudin blanc truffé 1 % .....	18,50 € / kg
Boudin blanc au foie gras 1 % et aux pommes .....	17,80 € / kg
Boudin blanc forestier .....	14,55 € / kg
Paté croute au Foie gras et aux pommes 550 gr .....	12,50 € pièce
Paté croute de sanglier 550 gr .....	10,50 € pièce
Terrine du Chasseur 350 gr .....	5,95 € pièce
Terrine de Sanglier aux pommes 350 gr .....	5,95 € pièce
Terrine gourmande au Foie Gras 5% 270 gr .....	5,10 € pièce



Parce que  
vos proches



méritent aussi les  
plus belles attentions ...

Optez pour un **cadeau 100% local**  
avec nos coffrets cadeaux aux  
saveurs ardennaises.

Un achat engagé et responsable qui  
**soutient le savoir-faire ardennais** et  
les producteurs de la région.



Un cadeau sur-mesure, qui vous  
ressemble et s'adapte à vos envies et  
votre budget.

