

NOËL 2022

AUX SAVEURS D'ARDENNES

BOUCHERIE CHARCUTERIE ARTISANALE - TRAITEUR



Joyeuses Fêtes

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

Magasin OUVERT les 24 et 31 décembre
de 8H 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 10,50 €

Cheesecake saumon fumé, aneth et ricotta 7,95 €

Coquille de Saumon cuit au bouillon, salade de perles marines, crevettes roses, œuf de caille, mayonnaise 7,50 €

Verrine fraîcheur avocat, crevette, chair de crabe et crème fraîche citronnée à la ciboulette 6,50 €

Verrine festive au magret de canard, pommes caramélisées, ricotta fumée 6,50 €



Entrées chaudes

Cassolette de Parmentier de Confit de canard aux noisettes 7,95 €

Cassolette de St Jacques au muscadet et légumes croquants 8,10 €

Cassolette de Boudin blanc sauce ratafia de Champagne 7,50 €

Cassolette de Saumon et Gambas sauce Chaource et sa fondue de poireaux 7,80 €

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

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

Composez votre menu de fêtes !

PLATS CHAUDS

(accompagnement inclus)

Suprême de Chapon, sauce au vin de paille, marrons et morilles	12,50 €
Cuisse de chapon sauce ratafia de champagne et foie gras	12,50 €
Magret de canard rôti sauce au miel et aux griottes	10,80 €
Civet de Biche, sauce aux mirabelles	10,80 €
Paupiette de Veau de Noël farcie aux morilles et aux noisettes	11,50 €
Duo de saumon et de lotte "façon blanquette"	10,50 €

Tous nos plats sont accompagnés d'une poêlée de légumes d'hiver et de son gratin dauphinois.



FROMAGES

Plateau pour 6 personnes :
Brie de Meaux, Comté, Tomme des
Ardennes, Bleu Crémeux St Flour

21 € / plateau



Menu Enfant

Entrée : Feuilletée jambon fromage

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

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.

Compooez

voore menu de fêtes !

BUFFET FROID 2022

Amuse bouche chaudes (4/pers.)

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

Terrine gourmande au foie gras

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 : 26,90 € 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 2022



DINDES

Dinde fermière des Landes, pac, 3,5/4 kg	18,75 € / kg
Dinde fermière Malvoisine, pac, 3/3,5 kg	17,20 € / kg
Dinde 100% végétal, pac de 2,5/3 kg	9,10 € / kg

CHAPONS

Chapons fermier jaune des Landes, pac 3/3,5 kg	16,95 € / kg
Chapons 100% végétal, jaune, pac, 3/3,5 kg	13,30 € / kg
Cuisse de chapon végétal 500/600 gr	16,15 € / kg
Suprême de chapon végétal	22,30 € / kg

CHAPONS DE PINTADE

Chapon pintade fermière jaune, pac, 1,7/2,2 kg	21,40 € / kg
--	--------------

POULARDE

Poularde fermière de Champagne, pac 1,8/2,0 kg	13,05 € / kg
Cuisse de poularde fermière	17,80 € / kg
Suprême de poularde fermière	27,80 € / kg

LES PRÉPARATIONS BOUCHÈRES maison

Rôti de noix de veau farci foie gras et pistaches	29,50 € / kg
Filet de canard farci aux cèpes	26,90 € / kg
Suprême de chapon farci châtaignes et cognac	29,80 € / kg
Rôti de filet de canard à l'orange	28,80 € / kg



Nos tarifs de Gibiers 2022



BICHE - CERF origine Ardennes

Dos de biche (pavé ou rôti)	51,50 € / kg
Sauté de biche/cerf sans os	17,80 € / kg
Cuissot de biche/cerf rôti sans os	21,20 € / kg

CHEVREUIL origine Ardennes

Sauté de chevreuil sans os	26,35 € / kg
Cuissot de chevreuil avec os	27,90 € / kg
Rôti de cuissot de chevreuil sans os	32,90 € / 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	24,80 € / kg
Galantine de Poularde aux champignons	28,95 € / kg
Dinde farcie aux marrons et aux cèpes	26,95 € / 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	13,95 € 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% 350 gr	6,95 € pièce





Votre commande

Vendredi 23 ET/OU Samedi 24 décembre 2022

NOM : TÉLÉPHONE :

PRÉNOM : HEURE DE RETRAIT DE VOTRE COMMANDE :

AMUSES BOUCHES	TARIF	QUANTITÉ	TOTAL
Navettes festives garnies (4/pers.)	4,50 €		
Petits fours salés chauds (4/pers)	4,50 €		

ENTRÉES FROIDES	TARIF	QUANTITÉ	TOTAL
Assiette de Foie gras mi-cuit du Sud Ouest, figues, confit d'oignons, toasts de pain briochés	10,50 €		
Cheesecake saumon fumé, aneth et ricotta	7,95 €		
Coquille de Saumon cuit au bouillon, salade de perles marines, crevettes roses, œuf de caille, mayonnaise	7,50 €		
Verrine fraîcheur avocat, crevette, chair de crabe et crème fraîche citronnée à la ciboulette	6,50 €		
Verrine festive au magret de canard, pommes caramélisées, ricotta fumée	6,50 €		

ENTRÉES CHAUDES	TARIF	QUANTITÉ	TOTAL
Cassolette de Parmentier de Confit de canard aux noisettes	7,95 €		
Cassolette de St Jacques au muscadet et légumes croquants	8,10 €		
Cassolette de Boudin blanc sauce ratafia de Champagne	7,50 €		
Cassolette Saumon Gambas sauce Chaource fondue poireaux	7,80 €		
Cassolette ris de veau champignons boudin blanc truffé	8,50 €		
CONSIGNE CASSOLETTES (rendue après retour matériel)	5,00 €		

PLATS CHAUDS	TARIF	QUANTITÉ	TOTAL
Suprême de Chapon, sauce au vin de paille, marrons et morilles	12,50 €		
Cuisse de chapon sauce ratafia de champagne et foie gras	12,50 €		
Magret de canard rôti sauce au miel et aux griottes	10,80 €		
Civet de Biche, sauce aux mirabelles	10,80 €		
Paupiette de Veau de Noël farcie aux morilles et aux noisettes	11,50 €		
Duo de saumon et de lotte "façon blanquette"	10,50 €		

FROMAGES ET MENU ENFANT	TARIF	QUANTITÉ	TOTAL
Plateau de fromages - 6 personnes	21 €		
Menu enfant	8,50 €		

BUFFET FROID	TARIF	QUANTITÉ	TOTAL
Buffet froid - 6 personnes MINIMUM	26,90 €		

TOTAL TTC

Blank box for the total amount.

Parce que vos proches

méritent aussi les plus belles attentions ...



Optez pour un **cadeau 100% local** avec nos coffrets cadeaux aux saveurs ardennaises ou encore notre carte cadeau La Grande Tablée Ardennaise valable au magasin et au restaurant.

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.

