

Menu GRAND BANQUET

Hors d'oeuvre

22,00 €

Mini bouchées apéritives *maison*

Entrée *au choix*

Foie gras de Canard *une tranche*
Saumon fumé
1dz escargot *maison*

Poisson *au choix*

Lotte sauce à l'américaine
Dos de Cabillaud sauce chorizo

Viande *au choix*

Rôti de Chapon marrons confits sauces morilles
Gibier (Sanglier - Chevreuil - Daim)
Caille crapaudine foie gras et pommes caramélisées
sauce pommeau

Légumes *deux au choix*

Gratin dauphinois *maison*
Tatin aux endives
Pommes de terre paillasson *2 pièces*
Pôlée gourmande de légumes et marrons
Risotto crémeux

PETIT FESTIN

Entrée

17,50 €

Bouchée Saint-Jacques

Plats *les deux inclus*

Filet de Sandre à l'oseille
Suprême de Pintadeau sauce girolles

Légumes *deux au choix*



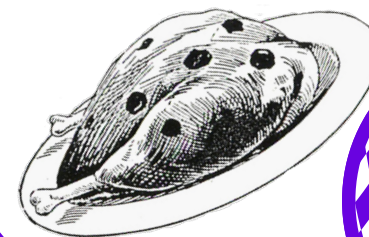
BOUCHERIE CHARCUTERIE Nelly & Stéphane Houssin

20 Place du Marché
14710 TRÉVIÈRES

02.31.22.50.32
<https://boucherie-houssin.fr/>

Fermeture
les 25 décembre et 1er Janvier

VOS REPAS DE FÊTES



Boucherie Charcuterie
Nelly & Stéphane Houssin

ENTRÉES

Entrées froides

Galantine

Volaille - Poularde - Chevreuil - Canard -
Faisan - Chapon aux girolles - Pintade au Sauterne

Foie gras

entier & nature
entier 1kg
entier 500g
entier 180g

Saumon fumé *tranché par nos soins*

Merrine

Saint Jacques
Saumon et Saint-Pierre
Gambas Marinées

Paté en croute

foie gras de canard et figues

Coquille de macédoine

Crabes
Saumon
Noix de Saint Jacques façon tartare

Mille feuilles

Entrées chaudes

Boudin blanc *maison*

Nature
Truffé

Bouchée

Ris de veau *dit à la reine*
Saint Jacques

Aumônière

Ris de veau
Croustade de Saint Jacques 60%

Escargot pur beurre *maison*

Feuilleté foie gras
Coquille Saint Jacques
Panier Saumon à l'oseille
Tourte au riz de veau

Prix €/kg
Selon parfum

Cru sur commande
95,00
78,00 €/pièce
39,00 €/pièce
15,80 €/pièce

58,00

19,80

24,90

38,00

32,00

Prix €/pièce

2,20

2,20

4,50

2,50 €/part

Prix €/kg

17,50

22,50

Prix €/pièce

3,50

3,50

4,30

4,30

4,50 la dz

4,90

3,90

3,90

3,90

La carte

Hors d'oeuvre
mini bouchée apéritive *maison*

Lot de 4
2,00 €

PLATS CUISINÉS

Viandes

Jambon sauce au porto 2,90
Jambon sauce au cidre 2,90
Magret de Canard sauce poivre vert 5,20
Magret de Canard Farci foie gras sauce girolles 7,80
Suprême de Chapon sauce camembert 5,50
Suprême de Pintadeau sauce girolles 5,50
Rôti de Chapon farcie aux marrons confits sauce morilles 6,50
Caille crapaudine pommes caramélisées et foie gras sauce pommeau 6,50

Tagine d'Agneau aux abricots 6,90
Pavé de Biche sauce grand veneur 6,90
Civet de sanglier sauce poivrade 6,90

Filet de boeuf en brioche sauce au poivre 7,20
(Minimum 5 personnes)

Poissons

Sole à la normande et julienne de légumes 150g 4,90
Saumon sauce curry 150g 4,90
Filet de Sandre *avec peau* sauce à l'oseille 150g 5,50
Dos de cabillaud *avec peau* sauce chorizo 150g 5,90
Bar au beurre blanc 150g 6,50
Lotte à l'américaine 150g 7,50

Légumes

Gratin Dauphinois *maison* 1,80 €/ la part (7,50 €/kg)
Tatin aux endives
Pommes de terre paillasson 2 pièces
Risotto crémeux
Pöelée gourmande de légumes et marrons
Polenta, duxelles et champignons

Les viandes

Volailles fermières

Dinde
Chapon landais
Chapon de pintade landais
Poularde landaise
Poulet
Faisan
Pintade
Canette
Magret de canard
Caille nature ou farcie au foie gras

Boeuf

Tournedos (*extrait du filet*)
Châteaubriant (*extrait du rumsteck*)
Rôti de boeuf

Gibier

Sanglier
Chevreuil
Daim

Agneau

Gigôt
Épaule

Veau

Rôti de veau
Rôti de veau Orloff
Rôti de veau piqué de jambon fumé et d'emmental

Porc

Filet mignon de porc camembert
Rôti de porc Orloff
Rôti de porc aux pruneaux