

COCKTAIL 12 pièces 21€ par personne

6 PIECES FROIDES

1 opéra du Périgord
3 canapés
2 verrines

5 PIECES CHAUDES

2 feuilletés chauds
2 cassolettes chaudes
1 samoussa légumes

1 DESSERT AU CHOIX

Amandine praliné poire amande
Ou Tarte choco-agrumes
Ou bûche Cheesecake citron

MERLOT 75cl 4€50 la blle

CHARDONNAY 75cl 5€90 la blle



NOUVEAU PRODUITS SANS SEL jambon blanc , saucisson a l'ail, jambonneau , boudin blanc , chipos



ARTISAN CHARCUTIER TRAITEUR

AU
COCHON

Qui dort
R O U E N



*Des produits faits-maison
Pour des fêtes d'exception*

NOS HORAIRES ET JOURS d'OUVERTURE DU MAGASIN

JEUDI 22 Décembre dernier jour pour passer vos commandes

VENDREDI 23 Décembre de 8h30 à 19h30

SAMEDI 24 Décembre de 8h à 18h

DIMANCHE 25 -LUNDI 26 Décembre fermé

JEUDI 29 Décembre dernier jour pour passer vos commandes

VENDREDI 30 Décembre 8h30 à 19h30

SAMEDI 31 Décembre de 8h à 19h

DIMANCHE 1^{er} - 2 JANVIER fermé

Moi-même et toute mon équipe , Christophe , Fanny ,Franck, Murielle , Viviane , s'efforcent chaque jour, pour vous donner satisfaction dans la qualité , le renouveau , la présentation de nos produits maison , merci de votre confiance

Muriel Tribouillard

par soucis de sécurité **les commandes sont à régler au moment de la prise de commande** et non remboursable , merci de votre compréhension.

EN APERITIF

| | | | |
|--|--|----------------|----------------|
| PAIN SURPRISE CHARCUTERIE | 40 pièces | 32€ | |
| PAIN SURPRISE DE LA MER | 40 pièces | 36€ | |
| CANAPE FROID | les 15....15€ | les 30.....30€ | les 60.....58€ |
| FEUILLETE CHAUD | les 15.....15€ | les 30.....30€ | les 60.....58€ |
| BOITE MINI CASSOLETTES CHAUDES | PAR 6 Sole sauce écrevisse Fondue poireau-saumon Escargot au roquefort | 16€ | |
| BOITE MINI VERRINES | PAR 6 Gambas-écrevisse-cocombre Magret fumé - pêche Cabillaud - asperges vertes | 16€ | |
| MINI BLANC, MINI NOIR, SAUCISSE COCKTAIL | les 12 d'une même sorte | 7€ | |

LA CAVE

CHAMPAGNE

| | |
|----------------------|--------------|
| MARINA 75cl | 25€ la btlle |
| BRUT DE CHARVIS 75cl | 12€ la btlle |



NOUS CONTACTER



MENU FESTIF 26€

min 4pers

choix identique pour l'ensemble du menu

COCKTAIL 6 pces /pers
2 canapés froids
2 feuilletés chauds
1 mini cassolette chaude
1 mini verrine

Pâté en croute d'oie aux pêches
Ou avocat aux crevettes
Ou Brioche normande
Ou boudin blanc ris de veau

Cuisse de chapon , sauce morilles
Ou Magret de canard, sauce poivres
Ou Caille farcie , jus corsé et marron
Ou rôti de cuissot de chevreuil , sauce grand veneur
Ou Filet de sole, sauce Dieppoise
Ces plats sont accompagnés d'un flan aux champignons



VOTRE COMMANDE A NOUS REMETTRE

DATE DE RETRAIT VOTRE COMMANDE :

HEURE :

VOTRE NOM :

TEL :

Pour les 24 et 31 déc vos commandes sont à retirer rue Géricault dans notre cour

| ARTICLE | QTTE | PRIX UNITAIRE | TOTAL |
|-------------------------------|------|---------------|-------|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| PAIEMENT espèces TR CB | | | |

NOS VIANDES FESTIVES

€/p

T° mn

| | | | |
|--|-------|---|----|
| Aiguillette de poularde sauce Sauternes | 9.00 | 5 | 20 |
| Jambon en croûte, sauce Madère min 4 pers | 9.00 | 5 | 45 |
| Magret de canard, sauce poivres | 10.00 | 6 | 20 |
| Caille farcie , jus corsé et marron | 10.00 | 5 | 20 |
| Roti de cuissot de chevreuil, sauce grand veneur | 10.00 | 5 | 20 |
| Cuisse de chapon , sauce Normande | 11.00 | 6 | 20 |
| Filet mignon de sanglier, sauce grand veneur | 12.00 | 6 | 15 |
| Souris d'agneau ,aux senteurs de Provence | 12.00 | 6 | 30 |
| Ris de veau , sauce Truffe | 16.00 | 5 | 25 |

LEGUMES d'ACCOMPAGNEMENT

| | | |
|--|------|-------------|
| Pomme dauphine | 0€50 | pièce |
| Pom Maxime | 1€50 | pièce |
| Pyramide de pdt panée au brie de MEAUX truffé | 3€00 | pièce |
| Purée de patate douce | 4€00 | les 250grs |
| Purée de céleri | 4€00 | les 250grs |
| Purée à la truffe 2% | 6€00 | les 250grs |
| Risotto aux champignons | 4€00 | les 250grs |
| Gratin de pdt au comté | 4€00 | les 200grs |
| Poêlée de champignons des bois | 3€20 | 100grs/pers |
| Petit flan champignons de Paris | 3€00 | pièce |
| Pdt creusée et son écrasé de pdt ciboulette | 3€00 | pièce |
| Poêlée ardéchoise: pleurotes , champignon de paris ,marrons ,épinard | 21€ | kg |
| Poêlée sylvestre: cèpes mousserons girolles fèves beurre ailé persillé | 30€ | kg |



| | |
|---|------|
| Galantine de volaille aux pistaches | 3.00 |
| Galantine de pintade | 3.00 |
| Galantine de canard aux zests d'oranges | 3.20 |
| Galantine de faisan aux abricots secs | 3.20 |
| Galantine de Poularde aux Trompettes de la mort | 4.00 |
| Suprême de faisan aux morilles | 5.00 |
| Pâté en croûte pintade morilles | 4.00 |
| Pâté en croute d'Oie aux pêches | 5.00 |
| Cochon de lait abricot pistache | 6.00 |
| Opéra du PERIGORD pain d'épice ,mousse de foie de volaille , pistache | 6.00 |
| Planche de charcuterie | 6.00 |

(bûche aux poivres, chorizo, rosette cendré, ail, guéméné, galantine, rilette d'oie, jambon de Bayonne, magret fumé)

PETITE BALLOTINE ENTIERE (+/- 350grs) **€/p**

| | |
|-----------------------|-------|
| Ballotine de volaille | 14.00 |
| Ballotine canard | 14.00 |
| Ballotine de faisan | 14.00 |

NOS FOIES GRAS origine France **€/p**

| | |
|---|-------|
| . Foie gras de canard maison origine France +/-60grs | 12.00 |
| . Foie gras de canard origine France +/-60grs truffé à 2% <i>tuber melanosporum</i> | 16.00 |

SPECIALITE à CUIRE

| | | th | mn |
|---|------------------|----|----|
| Boudin blanc nature | 3.30 pce | 6 | 15 |
| Boudin forestier | 4.00 pce | 6 | 15 |
| Boudin aux ris de veau | 4.50 pce | 6 | 15 |
| Boudin blanc à la truffe à 2% <i>tuber melanosporum</i> | 5.00 pce | 6 | 15 |
| Boudin de St jacques | 4.50 pce | 6 | 15 |
| Rôti de faisan abricots 3-4 pers 1KG | 23.00 pce | 6 | 50 |
| Roti de colvert pommes/calvados 4-5pers 1,2kg | 28.00 pce | 6 | 60 |
| Paupiette de pintade , forestier | 6.50 pce | 6 | 35 |
| Caille entière farcie aux raisins | 7.50 pce | 6 | 25 |
| Farce fine | les 500grs 8.00 | | |
| Farce à la truffe à 1% <i>tuber melanosporum</i> | les 500grs 16.00 | | |

INSPIRATION MARINE

€/pce

| | | | |
|---|--------------|-------|-------|
| Demie langouste de Cuba | | | 26.00 |
| Coquille de langouste | | | 20.00 |
| Coquille de saumon | | | 5.50 |
| Terrine de st jacques | | | 7.00 |
| Terrine de saumon citron | | | 7.00 |
| Terrine de sole épinard | | | 7.00 |
| Terrine d'écrevisse , tomate confite | | | 7.50 |
| Terrine de langouste | | | 8.00 |
| Saumon fumé maison Ecossais | la part 5.50 | au kg | 62.00 |
| Avocat aux crevettes | | | 5.50 |
| Mille crêpes mimosa | | | 5.50 |
| Mille crêpes saumon fumé | | | 6.50 |
| Verrine catalane (thon tartare de tomate) | | | 6.00 |
| Verrine océane (pétoncle écrevisse clémentine tomate) | | | 6.00 |
| Verrine cabillaud, asperges vertes | | | 6.00 |
| Verrine gambas - écrevisse concombre | | | 6.00 |
| Œuf norvégien | | | 6.00 |
| DOME de la MER écrevisse , tartare de tomate , riz | | | 6.00 |

NOUVEAUTE BUCHETTE SALEE

€/pce

| | |
|---|------|
| Buchette saumon, pétoncle julienne de légumes | 6.00 |
| Buchette ris de veau, châtaigne champignon | 6.00 |



COQUILLE DE LANGOUSTE



BÛCHETTE SALEE



DOME DE LA MER

ENTREES CHAUDES

€/P T° MN

| | | | | |
|--------------------------|----------------------------------|-------|---|----|
| Velouté Ardéchois | épinard chataignes champignons | 3.50 | | |
| Crêpe écossaise | fondue poireau saumon frais/fumé | 5.00 | 5 | 15 |
| Brioche Normande | pommes andouille calva | 5.10 | 5 | 15 |
| Bouchée fruits de mer | | 5.50 | 5 | 25 |
| Bouchée à la reine | | 4.50 | 5 | 25 |
| Bouchée ris de veau | | 7.50 | 5 | 25 |
| Dz d'escargot | de bourgogne et son beurre d'ail | 9.00 | 5 | 10 |
| Dz praires | et son beurre d'ail | 8.50 | 5 | 10 |
| Coquille st-jacques | | 10.00 | 5 | 20 |
| Cassolette de st-jacques | , gambas, poireau, rouget | 12.00 | 3 | 20 |
| Cassolette d'escargot | , sauce roquefort | 12.00 | 3 | 20 |

ELOGE de la MER

| | | | | |
|---------------------|---------------------------|-------|---|----|
| Dos de saumon frais | , sauce aneth | 10.00 | 5 | 25 |
| Filet de sandre | , sauce provencale | 10.00 | 5 | 20 |
| Filet de sole | , sauce Dieppoise | 11.00 | 5 | 20 |
| Filet de Bar | , sauce citronnée | 11.00 | 5 | 20 |
| Filet de St-pierre | , sauce écrevisse | 11.00 | 5 | 20 |
| Filet d'empereur | , sauce oseille | 12.00 | 6 | 20 |
| Trilogie de l'océan | , sole saumon haddock riz | 12.00 | 5 | 25 |

Accompagnement de légumes possible , voir page 6

IDEE CADEAUX

CARTES CADEAUX de la valeur de votre choix

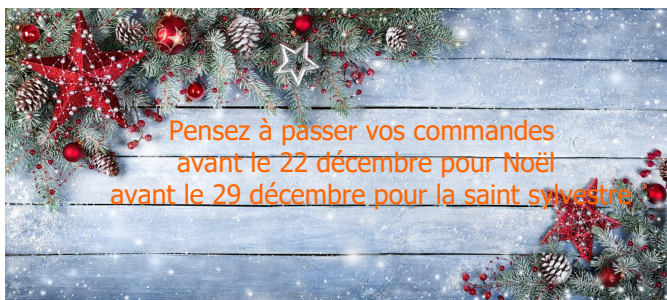
NOTE SUCREE

4€ la part

Amandine praliné poire amande

Bûche Cheesecake citron

Tarte chocolat agrumes



LES COMMANDES des 24 et 31 déc SONT A RETIRER rue GERICAULT, après le Bar l'Ariel sous chapiteau