



MENU DES FÊTES 2020



MAISON TERRIER
DEPUIS 3 GÉNÉRATIONS
BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR

APÉRITIFS

1501	Pain surprise charcuterie (48 toasts)	38,80€
1502	Pain surprise poissons (48 toasts)	44,50€
1532	Mini-quiches (24 pièces) Quiches lorraine, poireaux, 3 fromages, saumon chèvre	19,80€
1506	L'ardoise de jambon Noir de Bigorre 24 mois (150g)	24,50€
1518	Planche apéritive charcuteries et fromages (600g)	25,50€

Autres idées apéritives

1707	Saucisson sec maison Nature, noix, pistache...	5,00€/pce
1759	Saucisse sèche maison Nature, maturée...	2,50€/pce
1772	Jambon Ibérico Puro de Bellota	155,00€/kg
1796	Jambon Noir de Bigorre AOC 24 mois	125,00€/kg



❄️ ❄️ SPÉCIALITÉS DES FÊTES ❄️ ❄️

1206	Foie gras de canard	115,00€/kg
1230	Foie gras de canard truffé	159,00€/kg
1242	Foie gras de canard aux figues	115,00€/kg
1218	Foie gras d'oise	139,00€/kg
1219	Terrine lucullus	89,00€/kg
0757	Rillettes d'oise	25,00€/kg
1207	Saumon fumé	65,00€/kg
1201	Boudin blanc	22,00€/kg
1202	Boudin blanc truffé	29,50€/kg
1203	Boudin blanc aux morilles	29,50€/kg
1240	Boudin blanc au ris de veau	29,50€/kg
1225	Pâté en croûte de canard au foie gras et pistaches (photo)	39,00€/kg
1284	Pâté en croûte noix et ris de veau aux champignons des bois	39,00€/kg
1209	Cochon de lait farci	39,90€/kg
1210	Galantine de canard	44,90€/kg
1211	Galantine de poularde de Bresse au foie gras	44,90€/kg

❄️ ❄️
**100%
MAISON**



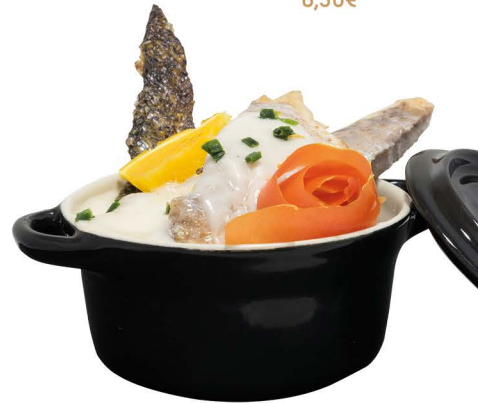
ENTRÉES

ENTRÉES FROIDES

1301	Coquille de saumon	7,90€
1302	Coquille de saumon avec demi tomate crevettes grises	10,90€
1337	Saumon Belle Vue	9,90€
1318	Assiette de saumon fumé maison Crème d'aneth	10,80€
1319	Assiette de foie gras de canard maison Confiture d'oignons	16,80€
1333	Aspic "végé" Petits légumes et œuf de caille en gelée végétale au basilic	5,90€
1364	Le demi homard bleu Manhattan	29,00€
1306	Ananas surprise	9,90€
1384	Carpaccio de bœuf d'exception mûré Garni de copeaux de parmesan, roquette, pignons	12,00€

ENTRÉES CHAUDES

6305	Cassolette de ris de veau	12,50€
	Escalope de ris de veau aux morilles sauce au vin jaune, fleuron feuilleté	
6207	Cassolette de saumon	8,90€
	Pavé de saumon à l'Ostendaise, sauce safranée, chapeau feuilleté	
6117	Cassolette de Saint-Jacques	9,90€
	Noix de Saint-Jacques au homard sauce corail, mirepoix de légumes	
6213	Cassolette de joues de lotte	9,90€
	Joues de lotte sauce Livonienne truffée, fondue de poireaux et endives	
6411	Timbales de boudin blanc	6,50€
	Moelleux de boudin blanc truffé sur pomme caramélisée	
6101	Coquille Saint-Jacques à la Normande	7,90€
6001	Vol au vent volaille	4,90€
6002	Bouchées de ris de veau	6,50€
6003	Crêpe au jambon	4,50€
6004	Crêpe grand-mère	4,80€
6402	6 escargots de Radinghem, beurre à l'ail	4,40€
2102	Potage : Crème d'asperges (1L)	9,50€



PLATS PRINCIPAUX

Possibilité d'emprunter un *plat chauffant* vous permettant de réchauffer votre plat à partir de 6 personnes : très pratique pour libérer votre four !



Les plats avec ou sans garniture

Garniture conseillée ! Excellent mariage des saveurs et diversité des légumes

		Prix sans garniture	Prix avec garniture
4401	Jambon braisé sauce champagne	8,90€	11,90€
2408	Gratin de pommes de terre des vendangeurs, entouré de lard. Trio de légumes glacés (carottes, panais, oignons blancs grelots)		
4427	Médaille de veau farci aux chanterelles et ris de veau	9,90€	12,90€
2493	Embeurrée de chou vert et pomme de terre Flan de légumes (carottes, navets, brocolis)		
4428	Gigot de 7 heures en croûte de sel de l'Himalaya et ses légumes du bouillon	8,90€	11,90€
2494	Mille feuilles de pommes de terre aux giroles Méli-mélo de choux fleur et brocolis aux noix		
997	Caille désossée farcie au raisin	8,50€	
998	Pigeon désossé farci au foie gras (2 personnes)	16,50€	

Le jambon entier

4210	Jambon à l'os entier braisé (5kg environ pour 10 à 15 personnes)	75,00€
------	---	--------

La pièce de volaille cuisinée

C'est une volaille entière rôtie ou braisée, coupée en parts et dressée en plat chauffant, nappée de son jus de cuisson.

		Prix pesé à cru
4201	Chapon fermier Label Rouge (3kg à 4kg pour 8 à 10 personnes)	23,00€/kg
4202	Pintade fermière Label Rouge (1kg200 à 1kg500 pour 3 à 4 personnes)	17,50€/kg
4203	Pintade chaponnée fermière Label Rouge (1kg850 à 2kg pour 4 à 5 personnes)	26,50€/kg
4204	Dinde fermière Label Rouge (3kg à 4kg pour 8 à 10 personnes)	22,00€/kg
4205	Poularde fermière Label Rouge (2kg à 3kg pour 5 à 7 personnes)	19,50€/kg

ACCOMPAGNEMENTS

POUR VOTRE VOLAILLE CUISINÉE

LES FARCES

Possibilité de farcir votre volaille

4250	Farce traditionnelle Champignons, pistaches, volaille, foies de volaille, sauternes	23,00€/kg
4251	Farce au raisin Raisins secs, madère	25,50€/kg
4252	Farce festive Foie gras, sauternes	33,00€/kg
4253	Farce forestière Champignons forestiers, armagnac	25,50€/kg

LÉGUMES

2974	Trio de légumes glacés Carottes, navets, oignons blancs grelots	2,00€
2901	Flan de légumes Carottes, navets, brocolis	2,00€
2910	Tomate provençale	1,00€
2938	Carottes vichy (125g)	2,10€
2917	Endives braisées (+ ou - 100g)	1,50€
2914	Fagot de haricots verts au lard	2,10€
2972	Pomme fruit aux airelles	2,00€

FÉCULENTS

2839	Pomme de terre viennoise (+ ou - 280g)	3,50€
2804	Gratin dauphinois 1 part (185g)	2,50€
2805	Gratin dauphinois 2 parts (340g)	4,90€
2806	Gratin dauphinois (au kilo)	13,00€/kg
2807	Pomme duchesse (+ ou - 180g)	2,20€

LES SAUCES

(0,5L pour 5 pers. environ)

4323	Sauce suprême pour volaille	6,00€
4322	Sauce suprême truffée	8,50€
4307	Sauce forestière	7,00€
4308	Sauce Champagne	6,00€



GOURMETS

LES GOURMETS

Prix
par pers.

- 3306 **Gourmet des fêtes** (2 personnes minimum)
Tournedos du boucher, escalope de volaille, escalope d'agneau, mini brochette de dinde, boudin blanc, cordon bleu, steak haché, mignon de porc forestier, suprême de caille.

9,90€

- 3305 **Gourmet Viandard** (4 personnes minimum)
Vous dégusterez un assortiment des meilleures races maturées parmi : Salers, Rouge des prés, Angus, Simmental, Blonde d'Aquitaine, Limousine, Aubrac, Bazadaise, Rubia Gallega et Cachena. Ainsi qu'une Entrecôte Wagyu : « Comble de l'excellence ! ». En viandes de porc il y aura du Porc de Bigorre ou du Porc Ibérique. En agneau, l'Agneau des Hauts Pays.

19,90€

- 3312 **Gourmet Enfant** (2 enfants minimum)
Steak, saucisse, cordon bleu.

3,90€

Décor : œuf dur, salade mâche, tomate cerise



LES ACCOMPAGNEMENTS

- 3309 **Plateau légumes** (2 personnes minimum)
Carottes vichy, endivette braisée, pomme paillasson, champignons, fagotin de haricots verts, tomates cerisettes à la provençale.
- 3311 **Plateau crudités** (2 personnes minimum)
Taboulé, carottes râpées, céleri rémoulade, salade de pâtes, salade de haricots verts.

Prix
par pers.

5,90€

4,90€

LOCATION DE POÊLONS

- 2708 **Machine à gourmet avec gel inflammable compris**
Pour 2 personnes minimum

Prix
par pers.

3,00€



VIANDES, VOLAILLES & GIBIERS

Le Porc Noir
de Bigorre
AOP



Foie gras
de canard
frais

IGP Sud-Ouest



Volailles
de Bresse

Chapon,
poularde, poulet



Côtes à l'os maturées
Notre spécialité !



Volailles
du Gers
"à Parures"

Chapon, poularde,
dinde, pintade
chaponnée



Wagyu

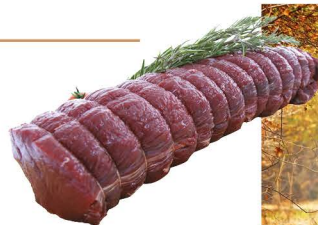
Goûteuse, fondante et persillée

L'excellence incomparable !



Gibiers

Biche, sanglier, bison,
autruche, perdreau, faisan





**NOUS VOUS SOUHAITONS TOUS NOS VOEUX
POUR LA NOUVELLE ANNÉE 2021 !**

MANGEZ BIEN, MANGEZ SAIN, PRENEZ BIEN SOIN DE VOUS !



COMMENT COMMANDER ?

Sur place ou par téléphone au 03 28 49 27 69
Par internet sur notre site www.maison-terrier.fr (commandes en ligne)

DÉLAIS DE COMMANDE

Pour Noël : jusqu'au lundi 21 décembre - Pour Nouvel An : jusqu'au lundi 28 décembre



MAISON TERRIER
BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR

16 rue du Musée • 59270 Bailleul

Tél. : 03 28 49 27 69 • www.maison-terrier.fr • 

Ouvert : mar, mer, je : 8h-13h & 14h-19h - ven, sam : 8h-19h - dim : 8h-12h30
Ouverture exceptionnelle les lundis 21 et 28 décembre 8h-13h & 14h-19h