

MENU DE LA FÊTE DES MÈRES



30 mai 2021

Composez
votre menu!

Commandes jusqu'au jeudi
27 mai 2021

Apéritifs

- Pain surprise Poissons 48 toasts..... 44,50 € - 1502
Moitié saumon fumé, moitié mousse de crabe et mousse de crevettes
- Pain surprise Charcuterie 48 toasts..... 38,80 € - 1501
Assortiment de charcuteries faites maison (rillettes, mortadelle, mousse de foie, salami, bacon) ainsi que de fromage gouda
- Plateau de toasts 20 pièces 13,90 € - 1512
Saumon, rillettes, salami, mousse de foie, fromage
- Coffret de 12 verrines 26,00 € - 1513
Pêche thon, océane, tomate crevettes, poulet taboulé
- L'ardoise de jambon Ibérique (160gr) 24,50 € - 1500
- Assortiment de 9 mini croquettes 7,90 € - 1522
Végé, fromages, crevettes

Entrées froides

- Saumon Belle-Vue 9,90 € - 1337
Garni d'œuf mimosa, petits légumes, mayonnaise
- Melon garni océane et crevettes grises..... 6,50 € - 1372
- Tomate aux crevettes grises..... 7,90 € - 1312
- Cocktail de pêche au thon..... 6,50 € - 1389
- Le demi homard bleu Manhattan 29,00 € - 1364
- L'assiette de foie gras et saumon fumé 14,20 € - 1320
Garni d'asperges

Entrées chaudes

- Cassolette de ris de veau aux légumes printaniers..... 12,00 € - 6306
- Navarin printanier de la mer, en cassolette 9,90 € - 6214
*Filets de lotte, St-Pierre et saumon & noix de St-Jacques.
Légumes : carottes, navets, petits pois, haricots verts.*
- Vol au Vent 4,90 € - 6001
- Crêpe au jambon 4,50 € - 6003
- Coquille St-Jacques..... 7,90 € - 6101

Plats principaux

- Paupiette de veau à la Huguenot 9,90 € - 2484
Tomate farcie aux épinards, duxelles de champignons et pomme duchesse
- Carré d'agneau ibérique à la crème de basilic 11,00 € - 2490
Julienne de légumes et gratin dauphinois
- Pintade désossée farcie aux tomates confites 9,90 € - 2421
Ratatouille niçoise, risotto crémeux

Nos horaires d'ouverture :

Mardi au jeudi : 08h00-13h00/ 14h00-19h00

Vendredi & samedi : 08h00-19h00

Dimanche : 8h00-12h30

mai 2021



MAISON TERRIER

DEPUIS 5 GÉNÉRATIONS
BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR

LE MOIS DU VEAU

Le veau de la
Pentecôte



Menu de la fête
des mères



NOS RACES DE VEAU

Le veau de lait local ou du Limousin

Le veau de lait, comme son nom l'indique, est nourri presque exclusivement au lait, ce qui permet d'obtenir une chair tendre, très pâle voire blanche.

Depuis toujours la Maison Terrier soutient les éleveurs locaux qui perpétuent ce savoir-faire ancestral.

Nous avons également sélectionné pour vous le veau du Limousin, produit traditionnel de grande qualité au mode d'élevage unique.

- Filet : rôti ou grenadin	49,00 €/kg - 201
- Noix et Quasi : rôti ou escalope.....	33,00 €/kg - 202
- Côte au filet : rôti ou tranche.....	33,00 €/kg - 203
- Côte avec os.....	26,90 €/kg - 210
- Onglet	33,00 €/kg - 213
- Bavette	33,00 €/kg - 220
- Épaule : morceaux maigres pour sautés.....	25,50 €/kg - 204
- Osso bucco	22,00 €/kg - 205
- Tendron à blanquette	18,90 €/kg - 206
- Rognon	23,40 €/kg - 208
- Foie	29,95 €/kg - 209
- Ris de veau	49,00 €/kg - 211
- Langue	19,50 €/kg - 212
- Cervelle	7,00 € pièce - 215
- Joue	27,90 €/kg - 217
- Tête échaudée	15,00 €/kg - 219
- Queue	11,00 €/kg - 218



Le veau du Limousin «Blason Prestige» élevé sous la mère

Le veau du Limousin «Blason Prestige» est un veau fermier de race Limousine. La Corrèze est de loin le premier département producteur de ce type de veau réputé pour ses qualités organoleptiques. Le veau est nourri au lait maternel 2 fois par jour, ce qui lui donne une viande claire infiltrée de gras qui lui confère jutosité, tendreté et flaveur. Le Blason Prestige n'est vendu qu'en boucherie artisanale.



Le veau du Limousin «Blason Prestige» sera disponible en boutique et en commande à partir du 20 mai 2021

TOUS MORCEAUX POSSIBLES :
voir ceux du veau local ci-dessus

LE VEAU DE LA PENTECÔTE

Contrairement à l'agneau pascal, le veau de la Pentecôte n'est pas lié à la tradition chrétienne. Il s'agit de simplement respecter le rythme naturel des bovins : ils naissent à la fin de l'hiver et sont abattus 3 à 4 mois plus tard. Le mois de mai et la Pentecôte correspond donc à la meilleure saison pour déguster le veau.

LE VEAU PRÊT À CUIRE



Les rôtis préparés de veau

- Rôti de veau farci aux champignons	33,80 €/kg - 821
<i>Farce persillée aux champignons, gouda, jambon cru de montagne</i>	
- Rôti de veau aux fruits	33,80 €/kg - 822
<i>Pruneaux, figue, pomme verte</i>	
- Rôti de veau aux tomates confites	33,80 €/kg - 827
- Coussin de veau au ris de veau.....	44,00 €/kg - 831



Les petites spécialités de veau

- Escalope de veau panée	33,00 €/kg - 837
- Grenadin de veau au Foie gras	59,00 €/kg - 838
- Paupiette de veau	32,50 €/kg - 809
- Paupiette de veau Bailleuloise	32,50 €/kg - 829
- Palmier de veau au fromage	26,90 €/kg - 839



Les grillades de veau

- Brochette de veau à la menthe.....	33,00 €/kg - 1131
- Brochette paysanne de veau au miel.....	33,00 €/kg - 1134

DÉLICATESSES DE VEAU

- Pâté en croûte de noix de veau et ris de veau, aux champignons des bois	39,00 €/kg - 1284
- Tête de veau sauce gribiche	25,90 €/kg - 0741

