

# MENU DE LA FÊTE DES PÈRES

20 juin  
2021

Composez  
votre menu!

Commandes jusqu'au  
jeudi 17 juin 2021

## Apéritifs

- Planche découverte de charcuteries maison ..... 15,00 € - 1519  
*Assortiment de saucissons, rillettes, pâtés, saucisson sec, saucisse sèche, filet mignon fumé. (400g)*
- Mini-quiches 24 pièces ..... 19,80 € - 1532
- L'ardoise de jambon Ibérique (160g)..... 24,50 € - 1500

## Entrées froides

- Carpaccio de bœuf maturé (150g) ..... 12,00 € - 1384
- Assiette de foie gras maison, confit de figues ..... 16,80 € - 1319
- Assiette de saumon fumé, crème à l'aneth ..... 10,80 € - 1318
- Cocktail d'avocat Manhattan aux crevettes grises ..... 7,90 € - 1368
- Ananas Surprise (crabe et crevettes) ..... 9,90 € - 1306
- Saumon Bellevue ..... 9,90 € - 1337  
*Garni d'œuf mimosa, petits légumes, mayonnaise*

## Entrées chaudes

- Cassolette de ris de veau aux morilles, fleuron feuilleté ..... 12,50 € - 6305
- Coquille St Jacques au Whisky ..... 7,90 € - 6104  
*Sur lit de fondue de carottes*
- Croquettes aux crevettes 2x80g ..... 4,50 € - 1083
- Vol au Vent ..... 4,90 € - 6001
- Crêpe jambon ..... 4,50 € - 6003
- Bouchée ris de veau ..... 6,50 € - 6002

## Plats principaux

- Onglet aux échalotes à la Bordelaise ..... 11,00 € - 2488  
*Petits pois, haricots verts, carottes. Gratin dauphinois*
- Jambon braisé sauce Champagne ..... 9,90 € - 2408  
*Tomate provençale, fagot de haricots verts, pomme de terre viennoise*
- Pigeon désossé farci aux champignons et ris de veau ..... 17,90 € - 2431  
*Poire aux airelles, pommes fondantes, marmite de légumes*

## LES GOURMETS



- Gourmet classique (photo ci-dessus) ..... 6,90 € - 3301
- Gourmet gastronomique (viandes plus élaborées) ..... 9,90 € - 3303
- Gourmet viandard (viandes maturées et d'exception)..... 19,90 € - 3305
- Plateau crudités (5 sortes) ..... 4,90 € - 3311
- Location de poêlons + gel inflammable compris ..... 3,00 € - 2708

Prix par personnes

### Nos horaires d'ouverture :

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

Vendredi & samedi : 08h00-19h00

Dimanche : 8h00-12h30



**MAISON TERRIER**  
DEPUIS 5 GÉNÉRATIONS  
BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR

## Les grillades



## Menu Fête des pères

Livraison  
locale gratuite  
par nos soins

Commandez en  
ligne en  
click & collect

16 rue du Musée - 59270 Bailleul  
03 28 49 27 69 - www.maison-terrier.fr



# LES GRILLADES



## Les brochettes

- Brochette de bœuf (poivre doux) ..... 23,90 €/kg - 1101
- Brochette d'onglet (à l'échalote)..... 27,90 €/kg - 1105
- Brochette de dinde (pikanta)..... 15,00 €/kg - 1102
- Brochette de poulet (ail, persil, huile d'olive)..... 16,00 €/kg - 1116
- Brochette d'agneau (maître d'hôtel)..... 29,00 €/kg - 1104
- Brochette de tripes à la provençale ..... 13,00 €/kg - 1119
- Brochette de canard (à l'orange, soupçon de cannelle) ... 23,50 €/kg - 1132
- Brochette de veau (à la menthe) ..... 33,00 €/kg - 1131
- Brochette royale (filet mignon, saucisse, merguez) ..... 19,00 €/kg - 1106
- Brochette de noix de jambon fumé ..... 17,50 €/kg - 1120  
(moutarde à l'ancienne)



## La brochette Viandard

- 5 races de viandes d'exception maturées..... 59,00 €/kg - 1117



## Les viandes à griller

- Pavé de bœuf au poivre ..... 27,50 €/kg - 1150
- Côtes d'agneau thym romarin ..... 29,00 €/kg - 1152
- Tranche de gigot à l'ail ..... 35,00 €/kg - 1153
- Pilon de poulet à la provençale ..... 9,90 €/kg - 1155
- Araignées de porc aux herbes ..... 22,00 €/kg - 1169  
Appelés dans le sud «cigalines»
- Travers de porc ou Ribs (nature, provençale ou au miel) 12,00 €/kg - 1141
- Travers de porc ibérique ..... 19,00 €/kg - 7706
- Tripes nature ..... 13,00 €/kg - 1901
- Tranches de lard marinées ..... 13,90 €/kg - 1157



## Les saucisses

- Merguez classique ..... 16,97 €/kg - 604
- Merguez Berbère Une création MT au goût différent ! ..... 16,97 €/kg - 644
- Saucisse fine nature (chipolata)..... 15,92 €/kg - 606
- Saucisse de volaille ..... 16,97 €/kg - 615
- Saucisses fines douces : Italienne, Provençale, Barbecue, Échalotes, Paysanne, Gyros ..... 16,97 €/kg - 1108
- Saucisses fines relevées : Piment d'Espelette, Chorizo, Mexicaine..... 16,97 €/kg - 1109
- Saucisses aux fromages : Maroilles, Emmental ..... 18,23 €/kg - 1110
- Les Grosses saucisses :
  - Bailleuloise (Emmental, saucisson Gargantua)..... 16,83 €/kg - 614
  - Polonoise (Marjolaine, ail) ..... 16,83 €/kg - 622
  - Douillette de Mélusine (saucisse de porcelet à la moutarde et marjolaine, cuite dans du lait)..... 19,00 €/kg - 737

# VIANDES D'EXCEPTION



## Wagyu (Japon)

La meilleure viande au monde dont la réputation n'est plus à faire. Offrez la viande dont il a toujours rêvé de goûter à l'occasion de la fête des pères !

- Wagyu (Japon) ..... 290 €/kg - 9100



## Les Côtes à l'Os

La côte de bœuf est issue du milieu de train de côtes de l'animal. C'est une tranche très épaisse comprenant un des os de la côte et la viande qui le recouvre. La côte de bœuf figure parmi les meilleures pièces de bœuf à griller. Ce sont des viandes dites de première catégorie !

- Côte à l'os locale ..... 29,00 €/kg - 105  
Race Blanc Bleu ou Blonde d'Aquitaine
- Côtes à l'os maturées de 1 à 4 mois : notre sélection de races Françaises, Écossaise et Autrichienne : Normande, Limousine, Blonde d'Aquitaine, Charolaise, Aubrac, Salers, Angus, Simmental, etc..... 49,00 €/kg - 9005
- Côte à l'os maturée PIRENAICA GALEGA ..... 69,00 €/kg - 6706  
Race d'exception élevée au nord de l'Espagne

## NOTRE CHAMBRE DE MATURATION



La viande maturée, c'est avant tout le choix des meilleurs viandes chez les éleveurs et à Rungis. La chambre de maturation est à la fois une chambre froide (3°) et une cave de séchage ventilée qui va permettre d'affiner la viande pendant plusieurs semaines et entraîner un attendrissement de la viande et une libération des saveurs. Pendant la maturation, une couche protectrice foncée se forme autour de la viande : elle sera retirée au dernier moment lors de la préparation de votre côte à l'os. Vous pourrez alors percevoir la flaveur exceptionnelle et spécifique à chaque terroir.



## Le Porc de Bigorre aoc

Si le Noir de Bigorre est si reconnu c'est pour son goût unique. C'est un porc fondant en bouche, juteux. Sa couleur rouge permet de le repérer facilement. Sa graisse est de très bonne qualité due à une quantité importante d'acide gras oléique et linoléique. Avantages de ces "gras" : ils sont anti-cholestérol !

- Filet rôti (photo ci-dessus) ..... 44,00 €/kg - 7001  
Vendu aussi en tranches (excellentes à griller)
- Côte avec os ..... 30,00 €/kg - 7002
- Côte échine désossée..... 36,00 €/kg - 7023
- Filet mignon..... 54,00 €/kg - 7003
- Araignée..... 39,00 €/kg - 7025
- Poitrine ..... 24,00 €/kg - 7007  
Vendue aussi en tranches de lard (à griller)