



MAISON TERRIER

DEPUIS 5 GÉNÉRATIONS

BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR

Menu des fêtes 2021

EINDEJAARSMENU 2021



Apéritifs

APERITIEVEN

1501	Pain surprise charcuterie (48 toasts) <i>Verrassingsbrood charcuterie (48 toasten)</i>	45,80€
1502	Pain surprise poissons (48 toasts) <i>Verrassingsbrood vis (48 toasten)</i>	59€
1546	Mini-quiches (12 pièces) Quiche lorraine, poireaux, 3 fromages, saumon-chèvre <i>Mini-quiche (12 stuks) : Quiches lorraine, prei, 3 kazen, zalm geit</i>	10,80€
1506	L'ardoise de jambon Noir de Bigorre 24 mois (150g) <i>Leisteenplaat van Noir de Bigorre ham 24 maanden (150g)</i>	24,50€
1535	Verrines (6 pièces) Ananas océane au crabe, Avocat Manhattan aux crevettes grises, Saumon rose et riz cocktail <i>Verrines (6 stuks) : Ananas océan met krap, Avocado Manhattan met grijze garnalen, gekookte rose zalm en rijst cocktail</i>	15,50€
1537	Mini-cassolettes (3 pièces) Ris de veau, saumon, St Jacques <i>Mini-cassoletten (3 stuks) : Kalfszwezerik, zalm, Sint-jakobsnoten</i>	11,90 €
1538	Mini-cassolettes (3 pièces) Blanquette de volaille, Lotte, Boudin blanc <i>Mini-cassoletten (3 stuks) : Gevogelte blanquette, Zeeduivel, Witte pens</i>	9,90 €
1759	Saucisse sèche <i>Droge worst</i>	2,50 €
1223	Mini boudin blanc <i>Mini witte pens</i>	29,50€/kg
1224	Mini boudin blanc truffé <i>Mini witte pens met truffel</i>	35,50€/kg
1911	Mini boudin noir créole <i>Mini zwarte pens créole</i>	22,50€/kg
1295	Mini pâté croute <i>Mini pâté en croute</i>	39€/kg
1249	Mini galantine <i>Mini galantine</i>	39€/kg

NOS SPÉCIALITÉS DES FÊTES

ONZE FEEST SPECIALITEITEN

1206	Foie gras de canard <i>Eenden foie gras</i>	115€/kg
1230	Foie gras de canard truffé <i>Eenden foie gras met truffel</i>	159€/kg
1242	Foie gras de canard aux figues <i>Eenden foie gras met vijgen</i>	115€/kg
1218	Foie gras d'oie <i>Ganzen foie gras</i>	139€/kg
1219	Terrine lucullus <i>Terrine lucullus</i>	115€/kg
1207	Saumon fumé <i>Gerookte zalm</i>	65€/kg
1201	Boudin blanc <i>Witte pens</i>	22€/kg
1202	Boudin blanc truffé <i>Witte pens met truffel</i>	29,50€/kg
1220	Boudin blanc aux morilles et ris de veau <i>Witte pens met morieljes en kalfszwezerik</i>	29,50€/kg
1236	Boudin blanc de poissons aux Noix de Saint-Jacques <i>Vis witte pens met Sint-Jakobsnoten</i>	39€/kg
1225	Pâté en croûte de canard au foie gras et pistaches <i>Pâté en croûte met eenden foie gras en pistache</i>	42€/kg
1284	Pâté en croûte Noix et Ris de veau aux champignons des bois <i>Pâté en croûte Noot en Kalfszwezeriken met boschchampignons</i>	42€/kg
1209	Cochon de Lait farci <i>Speenvarken in gelei</i>	39,90€/kg
1296	Assortiment de nos GALANTINES maison <i>Assortiment van ons huisgemaakte GALANTINES</i>	49€/kg
1274	Terrine de Saint-Jacques et colin au vin jaune <i>Terrine van Sint-Jakobsnoten met heek en «vin jaune» saus</i>	39€/kg

Entrées

VOORGERECHTEN

ENTRÉES FROIDES

KOUDE VOORGERECHTEN

- 1301 **Coquille de saumon** Voorbereide zalm shelp
- 1302 **Coquille de saumon avec 1/2 tomate crevettes grises**
Voorbereide zalm shelp met halve tomaat en garnalen
- 1337 **Saumon Belle Vue** Belle Vue zalm
- 1334 **Aspic en duo (choix de 2 identiques possible)**
1 Oeuf en gelée Lucullus + 1 aspic saumon fumé, avocat
Aspic in duo: 1 Ei in Lucullus gelei + 1 aspic met gerookte zalm en avocado
- 1344 **Pamplemousse au crabe** Pompelmoes met krab
- 1345 **Avocat Manhattan aux langoustines**
Avocado Manhattan met langoustines
- 1306 **Ananas surprise** Verrassings ananas
- 1384 **Carpaccio de bœuf d'exception mûré 150g**
Garni copeaux de parmesan, tomates confites, roquette et pignons
Runds carpaccio uitzonderlijk gerijpt 150g : Gegarneerd met parmezaan stukken, rucola, en pijnboompitten.

7,90€

11,90€

9,90€

9,90€

7,90€

12,90€

9,90€

14€



ENTRÉES CHAUDES

WARMES VOORGERECHTEN

- 2102 **Potage : Crème d'asperges 75cl**
Potage: Aspergevelouté 75cl
- 6305 **Cassolette de ris de veau aux morilles, sauce vin jaune, fleuron**
Cassolette van kalfszwezerik met morieltjes, saus vin jaune, fleuron
- 6209 **Cassolette de saumon à la fondue d'endives, chapeau feuilleté**
Cassolette van zalm met gebraseerde witloof, bladerdeeg hoedje
- 6118 **Cassolette de Saint-Jacques sauce Régence aux truffes**
Cassolette van Sint-jakobsnoten Régence saus met truffel
- 6210 **Cassolette de Lotte sauce Dugléré**
Cassolette van zeeduivel Dugléré saus
- 6450 **Cuisses de grenouilles à la ratatouille de légumes**
Kikkerbilletjes met groenten ratatouille
- 6411 **Timbale de boudin blanc truffé sur pomme caramélisée**
Timbaal van witte pens met truffel op gekarameliseerde appel
- 6101 **Coquille Saint-Jacques à la Normande**
Sint-jakobsnoten op Normandische wijze
- 6001 **Vol au vent volaille**
Vol au vent (gevogelte)
- 6002 **Bouchée ris de veau**
Vol au vent met kalfszwezerik
- 6003 **Crêpe au jambon**
Pannenkoek met ham
- 6004 **Crêpe grand-mère**
Crêpe grand-mère (Gevulde pannenkoek met bechamel met duxelle van champignon en een hesp laag)
- 6014 **Crêpe aux aiguillettes de pintade et champignons sauvages**
Pannenkoek met parelhoen aiguillettes en boschampignons
- 6403 **Escargot de Radinghem et son beurre à l'ail**
Escargot van Radinghem, kruidenboter (het stuk)

9,50€

15,50€

9,90€

12,90€

9,90€

9,90€

8,90€

8,90€

5,90€

7,70€

4,50€

4,80€

5,90€

1,00€/pce



Plats principaux

HOOFDGERECHTEN



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

Mogelijkheid om een verwarmingsschaal te lenen, heeft u de mogelijkheid om u gerecht te verwarmen, vanaf 6 personen : zeer handig om u oven vrij te maken !

2408	Jambon braisé sauce Champagne Gratiné de chou-fleur Mornay Tomato provençale, Choux de Bruxelles aux marrons. Pommes Duchesse.	11€/14€*	Gebraseerde hesp met Champagne saus Gegratineerde bloemkool Mornay. Provençaalse tomaten. Brusselse spruiten en tamme kastanjes. Pommes Duchesse.
2472	Filet de canard farci au foie gras et pistaches sauce Rouennaise Pomme fruit aux airelles. Poêlée de légumes de saison. Gratin dauphinois. Endive braisée.	13€/16€*	Opgevulde eende filet met foie gras en pistachen, sauce Rouennaise Appel met veenbessen. Gebakken seizoensgroenten. Gratin dauphinois. Gebraseerde witloof.
2475	Souris d'agneau caramélisée ail thym romarin Tian de tomates, courgettes et oignons. Champignon farci. Croquettes de pomme de terre.	12€/15€*	Gekarameliseerde lamsschenkel look tijm rozemarijn Tian van tomaten, courgettes en uien. Opgevulde champignon. Aardappelcroquetten.
997	Caille désossée farcie au raisin Uitgebeende kwartel opgevuld met druiven	8,50€	
998	Pigeon désossé farci au foie gras (2 pers.) Uitgebeende opgevulde duif (2 personen)	16,50€	

* prix avec garniture
prijs met garnituur

LE JAMBON ENTIER

DE HAM OP ZIJN GEHEEL

4210	Jambon à l'os entier braisé (5kg environ pour 10 à 15 pers.) Gebraseerde beenham op zijn geheel (ongeveer 5kg voor 10 tot 15 personen)	78,00€
------	--	--------

LA PIÈCE DE VOLAILLE CUISINÉE

HET STUK BEREIDE GEVOGELTE

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

Het is een volledig gevogelte gebraden of gebraseerd, in delen gesneden en gedresseerd in verwarmingsschaal, genappeerd met zijn kook jus.

Prix pesé à cru.
Prijs rauw gewogen

4201	Chapon fermier Label rouge (3kg à 4kg pour 8 à 10 pers.) Kapoen fermier Label rouge (3kg a 4 kg voor 8-10 personen)	25,00€/kg
4202	Pintade fermière Label rouge (1kg200 à 1kg500 pour 3-4 pers.) Parelhoen fermière Label rouge (1kg200 a 1kg500 voor 3-4 personen)	19,00€/kg
4203	Pintade chaponnée fermière Label rouge (1kg850 à 2kg pour 4-5 pers.) Parelhoen kapoen fermière Label rouge (1kg850 à 2kg voor 4-5 personen)	27,50€/kg
4204	Dinde fermière Label rouge (3kg à 4kg pour 8-10 pers.) Kalkoen fermière Label rouge (3kg à 4kg voor 8-10 personen)	24,00€/kg
4205	Poularde fermière Label rouge (2kg à 3kg pour 5-7 pers.) Poularde fermière Label rouge (2kg a 3kg voor 5-7 personen)	22,00€/kg

LES FARCES

SOORT GEHAKT

Possibilité de farcir votre volaille cuisinée. Mogelijkheid om u bereide gevogelte op te vullen.

4250	Farce traditionnelle Traditionele gehakt Champignons, pistaches, volaille, foies de volaille, sauternes	23,00€/kg
4251	Farce au raisin : Raisins secs, madère Druiven gehakt (Rozijnen, Madeira)	25,50€/kg
4252	Farce festive : Foie gras et sauternes Gehakt festive	33,00€/kg
4253	Farce forestière : Champignons forestiers, armagnac Forestière gehakt	25,50€/kg

Accompagnements

BIJGERECHTEN

LES SAUCES

DE SAUZEN

0,5 L pour 5 personnes environ - 0,5 liter voor 5 personen ongeveer

4323	Sauce suprême pour volaille Suprême saus voor gevogelte	6,50€
4322	Sauce suprême truffée Getruffeerde suprême saus	9,00€
4308	Sauce Champagne Champagne saus	6,50€
4306	Sauce Rouennaise Bouillon de canard, échalotes, vin rouge, foie gras de canard Rouennaise saus (bouillon van eend, sjalot, rode wijn, eenden foi gras)	7,50€

LES FÉCULENTS

ZETMEELHOUDENDE PRODUCTEN

2839	Pomme de terre viennoise (180g) Viennoise aardappel (180g)	2,50€
2804	Gratin dauphinois 1 part (185g) Gratin dauphinois 1 persoon (185g)	2,50€
2805	Gratin dauphinois 2 parts (340g) Gratin dauphinois 2 personen (340g)	4,90€
2806	Gratin dauphinois (au kg) Gratin dauphinois (per kg)	13,00€/kg
2807	Pomme duchesse (90g) Duchesse aardappel (90g)	1,25€
2847	Croquette de pomme de terre (40g) Aardappelkroketten (40g)	0,70€

LES LÉGUMES

GROENTEN

2904	Poêlée de légumes de saison (100g) Pois gourmands, potimarron, brocolis Gebakken seizoensgroenten (peultjes, pompoen, broccoli) (100g)	2,00€
2906	Choux de Bruxelles aux marrons (100g) Brusselse spruiten met tamme kastanjes (100g)	2,00€
2910	Tomate provençale (100g) Provençaalse tomaten (100g)	1,50€
2976	Champignons farcis (100g) Opgevulde champignon (100g)	2,50€
2917	Endive braisée (100g) Gebraiseerd witloof (100g)	1,50€
2991	Tian de tomates courgettes oignons (100g) Tian van tomaten, courgette en uien (100g)	2,00€
2972	Pomme fruit aux airelles (100g) Appel met veenbessen (100g)	2,50€
2911	Gratiné de chou-fleur Mornay (100g) Gegratineerde bloemkool Mornay (100g)	1,50€



Gourmets

GOURMETS



- 3312 **Gourmet Enfant** 3€90
 (2 enfants minimum)
Steak, saucisse, cordon bleu.
 Décor œuf dur, salade mâche,
 tomate cerise.
 Kinder gourmet
 (2 kinderen minimum)
 Steak, worst, cordon bleu.
 Garnituur: hard gekookt ei, salade,
 en kerstomaten.

- 3306 **Gourmet des Fêtes**
 (2 personnes minimum)

Tournedos du boucher, Onglet, Escalope de poulet, Escalope d'agneau, mini brochette de dinde, cordon bleu, steak haché, filet mignon tomate confite, cuisse et suprême de caille, magret de canard au foie gras.

Feest gourmets (2 personen minimum)
 Tournedos van de slager, Onglet, Gevogelte escalope, Lams escalope, Mini kalkoen brochette, witte pens, cordon bleu, hamburger natuur, Filet mignon met gekonfijte tomaten, bil en suprême van kwartel, Eendenborst met foie gras.

- 3305 **Gourmet Viandard**
 (4 personnes minimum)

Un assortiment des meilleurs races maturées parmi : Normande, Holstein, Simmental, Limousine, Aubrac, Bazadaise, Salers, Rouge des Prés, Angus, Parthenaise, Hillander, Rubia Gallega,.... Une entrecôte Wagyu, Du Porc d'Exception : Le Noir de Bigorre ou l'Ibérique, De l'agneau de Staple.

Gourmet Viandard (4 personen minimum)
 Een assortiment van de beste gerijpte rassen
 Een Wagyu entrecote, Uitzonderlijk varkensvlees : de Noir de Bigorre of de Iberico, Lam van Staple.

Prix/pers
 Prijs/pers

14,90€

19,90€

LES ACCOMPAGNEMENTS BIJGERECHTEN

- 3309 **Plateau de légumes**
 (2 personnes minimum)

Choux de Bruxelles aux marrons, Poêlée de légumes de saison, Endive braisée, Champignon farci, Tomate provençale, Pomme de terre Sarladaise

Plateau van groenten (2 personen minimum)
 Spruitjes met tamme kastanjes, Gebakken seizoensgroenten, Gestoofde andijvie, Gevulde champignons, Provençaalse tomaat, Aardappelen Sarladaise.

- 3311 **Plateau de crudités**
 (2 personnes minimum)

Carottes râpées, céleri rémoulade, salade de pâtes, pommes de terre aux fines herbes, betteraves rouges.

Plateau rauwkost (2 personen minimum)
 Geraspte wortel, geraspte selder, pastasalade, aardappelen met fijne kruiden, rode bieten.

- 2708 **Location de Poêlons - Huur van poëllons**

Machine à gourmet avec gel inflammable compris
 Pour 2 personnes minimum
 Gourmetstel met brandgel inbegrepen
 Voor 2 personen minimum

Prix/pers
 Prijs/pers

5,90€

4,90€

3,00€





Tout est fabriqué maison

DE «A À Z», SUR PLACE,
DANS NOTRE ATELIER À BAILLEUL



ALLES IS HUISGEMAAKT VAN «A TOT Z» TER PLAATSE IN ONS ATELIER TE BELLE

En **BOUCHERIE**, nous travaillons les viandes à partir de carcasses de bœuf, veau, agneau ou porc provenant d'éleveurs locaux. Nous découpons sur place à destination de la vente au comptoir et aussi pour notre fabrication de charcuterie et de traiteur.

En **CHARCUTERIE**, nous réalisons nos propres jambons et tous les pâtés, saucisses et saucissons, ainsi que toutes les spécialités des fêtes (boudins, foie gras, pâtés en croûte, galantines,...).

En **TRAITEUR**, tout est également fait maison : des garnitures à partir de légumes frais et de saisons, en passant par le saumon fumé par nos soins, des entrées de poissons chauds ou froids, et tous les plats de viandes...

C'est pour cela que nous nous appelons MAISON TERRIER car pour nous le mot MAISON a réellement toute sa signification. Et tout cela depuis 5 générations.

*In de **SLAGERIJ**, we verwerken het vlees vanaf de carcassen van rund-, kalf-, lams- en varken afkomstig van lokale kwekers. We versnijden ter plaatse voor onze klanten en ons productie van charcuterie en traiteur.*

*In **CHARCUTERIE** maken we onze eigen hammen en alle pâtés en worsten, net als alle feestspecialiteiten (bloedworsten, foie gras, pâtés en croûte, galantines, enz.).*

*In **TRAITEUR** wordt ook alles zelf gemaakt: garnituren van verse seizoensgroenten, huisgerookte zalm, warme of koude visvoorgerechten, en alle vleesgerechten...*

Daarom noemen we MAISON TERRIER want voor ons heeft het woord MAISON echt al zijn betekenis. En dit alles sinds 5 generaties.



Viandes, volailles et gibiers



Côtes à l'os maturées
Gerijpte côte à l'os
Notre spécialité !
Onze specialiteit !

VLEES, GEVOGELTE EN WILD



Gibiers Wild
Biche, sanglier, bison, autruche,
perdreau, faisan
Doe, everzwijn, bison,
struisvogel, patrijs, en fazant



Le Porc Noir
de Bigorre AOP
Varkensvlees Noir de
Bigorre AOP



Volailles du Gers
"à Parures"
Gers gevogelte
"met vacht"

Chapon, poularde, dinde,
pintade chaponnée
Kapoen, poularde,
kalkoen, parelhoen
kapoen



Foie gras
de canard frais
Verse Eenden foie
gras
IGP Sud-Ouest



Volailles
de Bresse
Bresse gevogelte
Chapon, poularde, poulet
Kapoen, poularde, en kip



Wagyu
Goûteuse, fondante et persillée
Lekker, mals en gemarmerd
L'excellence incomparable !
Onvergelijkbare excellence !

MODALITÉS DE COMMANDE

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 dimanche 19 décembre
Pour Nouvel An : jusqu'au dimanche 26 décembre

BESTELMOGELIJKHEDEN

Ter plaatse of telefonisch naar 00 33 (0)3 28 49 27 69
Via internet op onze site
www.maison-terrier.fr (online bestelling)

BESTEL DEADLINES

Voor Kerstmis : tot zondag 19 december
Voor Nieuwjaar : tot zondag 26 december



16 rue du Musée • 59270 Bailleul
Tél. : 03 28 49 27 69 • +00 33 (0)3 28 49 27 69
www.maison-terrier.fr •

Ouvert : mar, mer, je : 8h-13h & 14h-19h - ven : 8h-18h - dim : 8h-12h30
Open : di, woe, do : 8u-13u & 14u-19u - vrij : 8u-18u - zon : 8u-12u30

Fermé les samedis 25 décembre et 1^{er} janvier
Gesloten de zaterdag 25 december en 1^{ste} januari