



MENU DE PÂQUES

Composez votre menu!

Commandes jusqu'au 7 avril 2022

Apéritifs

- Pain surprise Charcuterie 48 toasts..... 45,80 € - 1501
Assortiment de charcuteries faites maison (rillettes, mortadelle, mousse de foie, salami, bacon)
- Pain surprise Poissons 48 toasts..... 59,00 € - 1502
Moitié saumon fumé, moitié mousse de crabe et mousse de crevettes
- Assortiment de Toasts 10 pièces 7,00 € - 1515
Saumon, rillettes, salami, chèvre chorizo
- Assortiment de 6 verrines 9,50 € - 1535
Pêche thon, saumon océane, tomate crevettes, poulet taboulé
- L'ardoise de Jambon Ibérique (160gr) 24,50 € - 1500
- Assortiment de 9 mini croquettes 7,90 € - 1522
Ibérique, fromage, crevettes

Entrées froides

- Coquille de saumon (fond macédoine de légumes) 7,90 € - 1301
- Avocat Manhattan avec saumon fumé 7,90 € - 1346
- Tomate aux crevettes grises 7,90 € - 1312
- Foie gras et saumon fumé, garni 14,20 € - 1320

Entrées chaudes

- Coquille Saint Jacques Normande 8,90 € - 6101
- Coquille Saint Jacques aux petits légumes 8,90 € - 6103
- Cassolette de ris de veau aux légumes printaniers 12,00 € - 6306
- Cassolette de saumon aux asperges vertes 8,90 € - 6208
- Tourte de Pâques (Lardons d'agneau, petits légumes, comté) 7,90 € - 1024

Plats principaux

- Souris d'agneau caramélisée au romarin 15,00 € - 2475
Tomate farcie au risotto, mijoté de haricots blancs et flageolets
- Épaule d'agneau farcie à la boulangère 11,00 € - 2476
Pommes de terre boulangère, carottes vichy, ballotin d'épinard aux légumes aromatiques
- Rôti de veau farci au foie gras, sauce chasseur 12,50 € - 2471
Gratin dauphinois, fagot d'asperges vertes, tomate provençale
- Moussaka d'agneau..... 8,90 € - 2448

Nouveauté 2022 : toutes les références du menu sont emballées sous atmosphère modifiée pour une conservation longue (10j) des produits !

Les spécialités ancestrales

MAISON TERRIER

Fait maison!



Boudin blanc



Saumon fumé



Foie gras



Caille désossée farcie au raisin



Nos gourmets



Pâté en croûte

Nos horaires d'ouverture :

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

Vendredi & samedi : 08h00-19h00

Dimanche : 8h00-12h30

SAS Terrier et Fils - 16 rue du Musée - 59270 Bailleul SIRET : 381 028 166 - R.C.S Dunkerque - APE 4722Z
La liste complète des ingrédients est disponible sur simple demande en magasin
Ne pas jeter sur la voie publique



MAISON TERRIER

DEPUIS 5 GÉNÉRATIONS

BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR



SUGGESTIONS DE PÂQUES

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



L'AGNEAU PRÊT À CUIRE



Les grillades d'agneau

- Brochette d'agneau "maître d'hôtel" 29,00 €/kg - 1104
- Côte d'agneau thym romarin 29,00 €/kg - 1152
- Tranche de gigot "maître d'hôtel" 35,00 €/kg - 1153
- Brochette de kebab..... 19,00 €/kg - 1133
- Merguez berbère 16,97 €/kg - 0644

Saveur différente, authentique et rafraichissante



Les rôtis préparés d'agneau

- Melon d'agneau à la crème d'ail..... 35,00 €/kg - 884
- Melon d'agneau à l'italienne..... 35,00 €/kg - 882
Tomates confites, jambon cru italien, parmesan, farce d'agneau à l'ail et persil
- Épaule d'agneau aux 3 fruits..... 28,50 €/kg - 834
Figue, pruneaux, raisins, farce
- Roulé d'agneau berrichon..... 23,90 €/kg - 867
Fromage de chèvre, oignon, tomate, ail, thym, ciboulette, filet d'huile d'olive
- Roulé d'agneau à l'oriental 23,90 €/kg - 869
farce merguez, feuilles de menthe



Les petites spécialités d'agneau

- Cordon d'agneau à la crème d'ail..... 29,50 €/kg - 804
- Côte d'agneau généreuse..... 28,00 €/kg - 887
Boursin, ail, herbes de Provence, chèvre
- Délice d'agneau..... 29,50 €/kg - 870
Une escalope roulée au fromage frais, tomates confites, jambon cru italien
- Paupiette d'agneau aux herbes 29,50 €/kg - 846



Les hachés d'agneau

- Boulettes d'agneau 24,50 €/kg - 865
- Farce fine d'agneau (ail, persil)..... 24,50 €/kg - 866
- Hachis d'agneau..... 23,00 €/kg - 412
- Crêpinette d'agneau aux petits légumes..... 24,50 €/kg - 886

LE BŒUF D'EXCEPTION

Le conseil d'Aurélien



LA SIMMENTAL
DE BAVIÈRE



Découvrez toutes
nos races à
viande sur notre
site internet

La Simmental (Allemagne) vous étonnera grâce à ses qualités indéniables. Grasse, marbrée et fondante, la Simmental gagne encore en caractère et en jutosité après plusieurs semaines de maturation dans notre atelier.

- La Côte à l'os maturée Simmental 49,00 €/kg - 9005
- Brochette Viandard 59,00 €/kg - 1117
Goutez 5 races de bœufs maturés sur la même brochette

NOS RACES D'AGNEAU



L'agneau des Prés Salés du Mont Saint-Michel

Élevés par Yannick Frain au pied du Mont Saint-Michel, ces agneaux bénéficient d'une AOP.

- Gigot désossé os coulé..... 79,00 €/kg - 8101
- Selle de gigot ficelée en melon (sans os)..... 85,00 €/kg - 8148
- Baron (côte désossée ficelée) 95,00 €/kg - 8102
- Carré à la française..... 95,00 €/kg - 8129
- Côtelettes à griller (côte première)..... 65,00 €/kg - 8157
- Épaule désossée..... 59,00 €/kg - 8104
(Pour mitonnade, peut aussi être rôtie)
- Collier (pour mitonnade)..... 48,00 €/kg - 8105
- Souris..... 59,00 €/kg - 8109



L'agneau de lait des Pyrénées

Des agneaux issus exclusivement de races locales (Manech Tête Rousse, Manech Tête Noire, Basco-Béarnaise) Un agneau réputé pour sa tendreté, son goût suave, extrêmement fin.

- Gigot semi-désossé..... 45,00 €/kg - 8247
- Côtes doubles..... 45,00 €/kg - 8203
- Côtelettes..... 35,00 €/kg - 8257
- Épaule désossée (à rôtir ou braiser)..... 33,00 €/kg - 8204
- Collier (pour mitonnade)..... 25,00 €/kg - 8205



L'agneau Diamandin du Poitou-Charentes

L'agneau est élevé sous sa mère pendant un minimum de 60 jours. Il s'agit d'une viande très maigre, fine, délicate et savoureuse.

- Gigot désossé os coulé 45,00 €/kg - 8701
- Selle de gigot ficelée en melon (sans os)..... 45,00 €/kg - 8748
- Baron (côte désossée ficelée en rôt) 49,00 €/kg - 8702
- Côtes doubles 39,50 €/kg - 8703
- Côtelettes à griller (côtes première)..... 35,50 €/kg - 8757
- Épaule désossée 35,20 €/kg - 8704
- Épaule avec os 31,20 €/kg - 8713
- Collier 25,00 €/kg - 8705



L'agneau local des Hauts Pays

Un élevage traditionnel chez Nicolas Dekeister à Staple (59) basé sur une alimentation naturelle. Le plus souvent les agneaux mangent les céréales produites sur place.

- Gigot désossé os coulé 34,00 €/kg - 4101
- Selle de gigot ficelée en melon (sans os)..... 35,00 €/kg - 4148
- Tranche de gigot 35,00 €/kg - 4130
- Bavette 35,00 €/kg - 4154
- Baron (Côte désossée ficelée en rôt) 41,50 €/kg - 4102
- Carré à la française 45,00 €/kg - 4129
- Couronne de côtes (à rôtir) 35,00 €/kg - 4123
- Côtes doubles (au filet) 29,50 €/kg - 4103
- Côtelettes à griller (côte première) 25,50 €/kg - 4157
- Épaule désossée 25,20 €/kg - 4104
- Collier (pour mitonnade) 18,00 €/kg - 4105
- Souris 25,00 €/kg - 4109