



MAISON TERRIER

DEPUIS 5 GÉNÉRATIONS

BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR



Menu des fêtes 2022

EINDEJAARSMENU 2022

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 €
1505	Pain surprise Végétal (48 toasts) : radis, concombre, tomates, carottes, céleri, guacamole <i>Vegetarische Verrassingsbrood (48 toasten) : radijs, komkommer, tomaat, wortel, selder, guacamole</i>	39,90 €
1546	Mini-quiches (12 pièces) : Quiche lorraine, poireaux, 3 fromages, saumon <i>Mini-quiche (12 stuks) : Quiches lorraine, prei, 3 kazen, zalm</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>	27,50 €
1535	Verrines (6 pièces) : saumon fumé yuzu, avocat Manhattan, carottes jasmin. <i>Verrines (6 stuks): gerookte zalm, yuzu, avocado manhattan, jasmijn wortel.</i>	9,50 €
1759	Saucisse sèche Droge worst	2,50 €
1392	Saucisse sèche à la truffe droge worst met truffel	4,00 €
1223	Mini boudin blanc Mini witte pens	29,50 €/kg
1224	Mini boudin blanc truffé Mini witte pens met truffel	35,50 €/kg
1295	Mini pâté croûte Mini pâté en croûte	39 €/kg

Nos spécialités des fêtes

Onze feest specialiteiten

1206	Foie gras de canard Eenden foie gras	143,75 €/kg
1230	Foie gras de canard truffé Eenden foie gras met truffel	180 €/kg
1242	Foie gras de canard aux figues Eenden foie gras met vijgen	143,75 €/kg
1218	Foie gras d'oie Ganzen foie gras	169 €/kg
1219	Terrine lucullus	142 €/kg
1207	Saumon fumé Gerookte zalm	78 €/kg
1201	Boudin blanc Witte pens	22 €/kg
1202	Boudin blanc truffé Witte pens met truffel	29,50 €/kg
1220	Boudin blanc aux morilles et ris de veau <i>Witte pens met morieljes en kalfszwezerik</i>	29,50 €/kg
1209	Cochon de Lait farci Speenvarken in gele	45 €/kg
1296	Assortiment de nos GALANTINES maison <i>Assortiment van ons huisgemaakte GALANTINES</i>	59 €/kg
1214	Terrine de Saint-Jacques au loup de mer, épinard et asperges	59 €/kg

Tourtes

Taarten

1244	Tourte de veau aux champignons des bois (Cèpes, trompettes, girolles, champ. Paris) <i>Kalfstaart met bospaddenstoelen (Cèpes, trompettes, girolles, Parijse champ)</i>	39 €/kg
1266	Tourte de Saint-Jacques au petits légumes (courgettes, carottes, poivrons rouge et jaune) <i>Sint-jakobsnotentaart met groenten (courgette, wortelen, rode en gele paprika)</i>	42 €/kg
1264	Tourte Pascaline Pink Lady (végétarienne) <i>Pink Lady Pascaline Taart (vegetarisch)</i>	39 €/kg

Pâtés en croûte

Pâté en croûte

1281	Pâté en croûte à la Bellaeraert (veau, noix de jambon) <i>Pâté en croûte Bellaeraert (kalfsvlees, gerookt en gezouten hesp)</i>	59 €/kg
1289	Pâté en croûte de faisan (ris de veau, champignons, foie gras canard) <i>Pâté en croûte Fazant (kalfszwerik, paddenstoel, foie gras)</i>	69 €/kg
1294	Pâté en croûte au mignon de veau et porc, foie gras, truffes, pistaches <i>Pâté en croûte Kalfs en varkenshaasje, foie gras, truffels, pistachenoten</i>	69 €/kg
1246	Pâté en croûte Saint-Jacques au petits-légumes <i>Pâté en croûte Sint-jakobsnoten met groenten</i>	69 €/kg



Entrées Voorgerechten

Entrées froides Koude voorgerechten

1301	Coquille de saumon <i>Voorbereide zalm shelp</i>	7,90 €
1302	Coquille de saumon avec 1/2 tomate crevettes grises <i>Voorbereide zalm shelp met halve tomaat en garnalen</i>	11,90 €
1337	Saumon Belle Vue <i>Belle Vue zalm</i>	9,90 €
1306	Ananas surprise <i>Verrassings ananas</i>	9,90 €
1320	Foie gras et saumon fumé en duo : garni d'un pickles d'oignon rouge garni d'aneth fraîche, gel Yuzu et beurre salé <i>Foie gras en gerookte zalm in duo met pickels van rode ui verse dille, yuzu gel en gezouten boter</i>	14,90 €
1355	Entrée végétale autour de la carotte Carottes orange, jaunes, pourpre; infusion jasmin et poivre de voatsiperifery <i>Vegetatische voorgerecht rond de wortel orange, gele en parsee wortel met jasmijn thé en voatsiperifery peper</i>	8,90 €
1340	Ouf en gelée au saumon fumé, petits légumes <i>Ei in gelei met gerookte zalm en groenten</i>	4,80 €
1346	Avocat Manhattan aux crevettes grises <i>Avocado Manhattan met grijze garnaal</i>	7,90 €
1384	Carpaccio de boeuf maturé 150g Garni copeaux de parmesan, tomates confites, roquette et pignons <i>Runds carpaccio gerijpt 150g : gegarneerd met parmezaan stukken, rucola, en pijnboonpitten.</i>	14 €
1387	Avocat aux deux saumons <i>De 2 zalmen met avocado</i>	7,90 €

Potages 50cl Soepen 50cl

2105	Velouté d'asperges <i>Aspergevelouté</i>	4,50 €
2119	Velouté potiron au café blue mountain <i>Pompoenvelouté met bleu mountain koffie</i>	3,90 €
2120	Velouté courgette au thé matcha <i>Courgette velouté met matcha thé</i>	3,90 €

ff Idée apéritive: verrines de 3 couleurs de veloutés JJ
Apéritief idee : 3 kleuren velouté in verrines

Entrées chaudes Warme voorgerechten

6305	Cassolette de ris de veau aux morilles, sauce vin jaune, fleuron <i>Cassolette van kalfszwezerik met morieljes, saus vin jaune, fleuron</i>	15,50 €
6223	Cassolette de saumon à la sauce armoricaine, fondue de poireaux <i>Cassolette van zalm armoricaine saus met prei fondue</i>	9,90 €
6119	Cassolette de Saint-Jacques sauce yuzu, citron noir d'Iran <i>Cassolette van Sint-jakobsnoten yuzu saus, Iraanse zwarte citroen</i>	11,90 €
6221	Cassolette du pêcheur <i>visserspotje</i> Saumon, dos de cabillaud, noix de St-Jacques, crevettes grises <i>Zalm, Kabeljauwfilet, Sint-jakobsnoten, grijze garnaal</i>	8,90 €
6222	Cassolette de Saint-Pierre sauce vénitienne, fondue de carottes <i>Cassolette van Saint-Pierre, venitienne saus, wortel fondue</i>	8,90 €
6411	Timbale de boudin blanc truffé sur pomme caramélisée <i>Timbaal van witte pens met truffel op gekarameliseerde appel</i>	8,90 €
6101	Coquille Saint-Jacques à la Normande <i>Sint-jakobsnoten op Normandische wijze</i>	8,90 €
6001	Vol au vent volaille	5,90 €
6002	Bouchée ris de veau <i>Vol au vent met kalfszwezerik</i>	7,70 €
6003	Crêpe au jambon <i>Pannenkoek met ham</i>	4,50 €
6004	Crêpe grand-mère <i>Gevulde pannenkoek met bechamel met duxelle van champignon en een hesp laag</i>	4,90 €
6014	Crêpe aux aiguillettes de pintade et champignons sauvages <i>Pannenkoek met parelhoen aiguillettes en boschampignons</i>	5,90 €
6403	Escargot de Radinghem et son beurre à l'ail <i>Escargot van Radinghem, kruidenboter (het stuk)</i>	1,15 €/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 !

Het is mogelijk een verwarmingschaal te lenen. Dit maakt het makkelijk om tot 6 personen uw gerechten te verwarmen in de oven.

- 2408 **Jambon braisé sauce Champagne**
Mousseline de pomme de terre à la truffe, carottes vichy, endive gratinée, courgette farcie à la duxelles.
Gebraiseerde hesp met Champagne saus 11 €/ 14€*
Aardappelmousseline met truffel, wortelen vichy, gegratineerde witloof, gevulde courgette met duxelle
- 2401 **Gigue de sanglier confite à l'oseille thym et ail**
Gratin boulangère des aldudes, champignon farci, fagot de haricots verts, poêlée cèpes girolles, champ. Paris.
Gigue van everzwijn gekonfijt met zuring, tijm en knoflook 12 €/ 15 €*
Gratin boulangère van de aldudes, gevulde champignon, sperziebonen met spek, gebakken cèpes, girolle en Parijse champignons
- 2443 **Magret de canard au jus de griottines**
Pomme duchesse, tomate provençale, subric d'épinard, pomme fruit au griottes
Eendenborst met sap van griottines 13 €/ 16€*
Pomme duchesse, provençaalse tomaat, subric van spinazie, pomme fruit met griotten
- 997 **Caille désossée farcie au raisin** 8,50 €
Uitgebeende kwartel opgevuld met druiven
- 978 **Pigeon désossé farci aux morilles (2 pers.)** 17,90 €
Uitgebeende duif opgevuld met morieljes (2 personen)

*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.)** 78,00 €
Gebraiseerde beenham op zijn geheel (ongeveer 5kg voor 10 tot 15 personen)

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 gebraiseerd, in delen gesneden en gedresseerd in verwarmingschaal, genappeerd met zijn kook jus.

- 4201 **Chapon fermier Label rouge (3kg à 4kg pour 8 à 10 pers.)** 28,00 €/kg
Kapoen fermier Label rouge (3kg à 4kg voor 8-10 personen)
- 4202 **Pintade fermière Label rouge (1kg200 à 1kg500 pour 3-4 pers.)** 22,00 €/kg
Parelhoen fermière Label rouge (1kg200 à 1kg500 voor 3-4 personen)
- 4203 **Pintade chaponnée fermière Label rouge (1kg850 à 2kg pour 4-5 pers.)** 29,90 €/kg
Parelhoen kapoen fermière Label rouge (1kg850 à 2kg voor 4-5 personen)
- 4204 **Dinde fermière Label rouge (3kg à 4kg pour 8-10 pers.)** 25,00 €/kg
Kalkoen fermière Label rouge (3kg à 4kg voor 8-10 personen)
- 4205 **Poularde fermière Label rouge (2kg à 3kg pour 5-7 pers.)** 25,00 €/kg
Poularde fermière Label rouge (2kg à 3kg voor 5-7 personen)

Les farces Soort gehakt

- 4250 **Farce traditionnelle** *Traditionele gehakt* 23,00 €/kg
Champignons, pistaches, volaille, foies de volaille, sauternes
- 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
- 4257 **Farce morilles : morilles, armagnac** *Morieljes Gehakt* 29,50 €/kg

Les sauces De sauzen

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

4323	Sauce suprême pour volaille <i>Suprême saus voor gevogelte</i>	6,50 €
4322	Sauce suprême truffée <i>Getruffeerde suprême saus</i>	9,00 €
4308	Sauce Champagne <i>Champagne saus</i>	6,50 €
4306	Sauce griottines <i>Griottine saus</i>	7,50 €

Les féculents Zetmeelhoudende producten

2839	Pomme de terre viennoise (180g) <i>Viennoise aardappel (180g)</i>	2,70 €
2806	Gratin dauphinois (au kg)	13,00 €/kg
2804	Gratin dauphinois 1 part (185g)	2,70 €
2805	Gratin dauphinois 2 parts (340g)	4,90 €
2814	Gratin boulangère des Aldudes (au kg) <i>Van de Aldudes</i>	15,00 €/kg
2813	Gratin boulangère des Aldudes 1 part (185g)	2,90 €
2812	Gratin boulangère des Aldudes 2 parts (340g)	5,80 €
2807	Pomme duchesse (90g) <i>Duchesse aardappel (90g)</i>	1,35 €

Légumes Groenten

2938	Carottes vichy (100g) <i>Vichy wortelen</i>	2,00 €
2918	Endives gratinées (100g) <i>Gegratineerde witloof</i>	2,00 €
2910	Tomate provençale (100g) <i>Provençaalse tomaat</i>	1,50 €
2976	Champignons farcis (100g) <i>Opgevulde champignon (100g)</i>	2,50 €
2914	Fagot de haricots verts (100g) <i>Sperziebonen met spek</i>	2,50 €
2911	Poêlée de cèpes, girolles, champ. Paris (100g) <i>Gebakken cèpes, girolle, en parijsse champignons</i>	2,50 €
2954	Subric d'épinards (100g) <i>subric van spinazie</i>	2,00 €
2974	Pomme fruit aux griottes (100g) <i>pomme fruit met griotten</i>	2,50 €

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

Tournedos du boucher, Onglet, Escalope de chapon, Escalope d'agneau, mini brochette de dinde, cordon bleu, saucisse de Noël, merguez, filet mignon tomate confite, tournedos de biche.

Feest gourmet (2 personen minimum)

Tournedos van de slager, dikke kraai, kapoen escalope, lams escalope, mini kalkoenbrochette, cordon bleu, kerstworst, merguez, varkenshaasje gekonfijte tomaat, hinde tournedos.

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

Un assortiment des meilleurs races maturées parmi : Normande, Holstein, Simmental, Limousine, Bazadaise, Salers, Angus, Parthenaise, Blonde d'Aquitaine, 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.*

19,90€

3312 *Gourmet Enfant**(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

3,90€

Plateau raclette

3360 **Un assortiment de charcuteries et fromages (Pour 4 personnes)** *Een assortiment van charcuterie en kaas*

39,00 €

Les accompagnements

Groenten

Prix/pers

Prijis/pers

3309 *Plateau de légumes (2 personnes minimum)*

Carottes vichy, endive gratinée, fagot de haricots verts, tomate provençale, champignon farci, pomme de terre saladaise

Plateau van groenten (2 personen minimum)

Vichy wortels, gegratineerde witloof, sperziebonen met spek, provençaalse tomaat, gevulde paddenstoel, saladaise aardappel

5,90 €

3311 *Plateau de crudités (2 personnes minimum)*

Carottes râpées, céleri rémoulade, salade de pâtes, taboulé, betteraves rouges.

Plateau rauwkost (2 personen minimum)

4,90 €

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*

3,00 €

Viandes d'exception Uitzonderlijk vlees

Volailles des fêtes Feest gevogelte

- 5044 **Chapon du Gers (Kapoen): 4 à 5kg, idéal pour 10 à 12 personnes** 21,90 €/kg
5253 **Poularde du Gers : 3 à 3,5kg, idéal pour 6 à 8 personnes** 19,90 €/kg
575 **Mini chapon du Gers (mini Kapoën): 2,4 à 2,6 Kg effilé, idéal pour 4-6 pers** 25,90 €/kg
5097 **Dinde du Gers (kalkoen): 4 à 5kg, idéal pour 10 à 12 personnes** 19,90 €/kg
- Volailles de Bresse AOP : chapon, Poularde, Poulet**



Aurélien Terrier et Xavier Abadie
artisan volailler du Gers
«Tradition des Coteaux»

Nos viandes mûrées Onze gerijpte vleeswaren

- 9005 **Côtes à l'os mûrées de 1 à 4 mois : sélection de races Françaises, Écossaise et Autrichienne** 49,00 €/kg
Gerijpte côte à l'os van 1 tot 4 maanden
- 6706 **Côte à l'os mûrée PIRENAICA FRISSONA : Race d'exception élevée au nord de l'Espagne** 69,00 €/kg
Gerijpte côte à l'os PIRENAICA FRISSONA: Uitzonderlijk ras gefokt in Noord-Spanje
- 9003 **Rosbeef ou tournedos mûrés de 1 à 4 mois** 79,00 €/kg
Rosbeef of tournedos gerijpt van 1 tot 4 maanden

“ La côte à l'Os au Four ”

155 - 35,00 €/kg

*Côte a l'os speciaal
geschikt voor in de oven*



Le Porc Noir de Bigorre Geroosterde Varkenshaas Noir de Bigorre

Filet rôti, Côte première, Côte échine, Filet mignon, Araignée, Saucisson sec, Jambon 24 mois AOP également disponibles. Consultez notre site internet ou demandez conseil au comptoir !

Filet gebraad, filet kotelet, haasje, spinnekop, saucisson sec, hesp 24 maanden, ook beschikbaar

Raadpleeg onze website of vraag informatie in de winkel

Wagyu Japon

9100 **Wagyu (Japon) le faux filet ou l'Entrecôte de 250g environ = 75€ (ongeveer 250g = 75€)** 290,00 €/kg

9150 **Filet Filet pur** 330,00 €/kg

Wagyu France

9101 **Filet Filet pur** 189,00 €/kg

9102 **Faux Filet | 9103 Rumsteak | 9104 Entrecôte** 159,00 €/kg

9105 **Côte à l'os.** 129,00 €/kg

Agneau du Mont Saint-Michel AOP

Tous morceaux possibles

Lamsvlees van de Mont St Michel AOP

Alle deelstukken zijn mogelijk

Gibier Wild

Selon arrivages : biche, sanglier, bison, autruche, perdreau, faisan.
Consultez nos réseaux sociaux pour connaître les dernières nouveautés !



Consultez les dernières nouveautés et réservez votre repas en click & collect sur notre site internet.
Retrouvez également les présentations de produits sur nos réseaux sociaux.



Raadpleeg onze sociaal media om niets te missen



Chers clients,

Cela ne vous aura pas échappé : notre carte des fêtes a évolué. De nouvelles catégories de produits sont apparues et des grands classiques de la maison ont été revisités. Pourquoi ? C'est tout simplement la 6e génération Terrier qui a participé activement à la création de ces nouvelles recettes !

Guido, suite à plusieurs stages avec Jean Michel Bannwart, meilleur ouvrier de France, vous a concocté des pâtés en croûte et des tourtes modernes. Il a aussi travaillé avec Romain Lebœuf, boucher et également meilleur ouvrier de France, qui lui a transmis des techniques et un savoir-faire traditionnel à la française.

Eddie, qui a travaillé plusieurs mois au sein d'un restaurant gastronomique sous la houlette d'Anne Sophie Pic (3 étoiles Michelin), s'est empressé de transformer des plats de notre carte. C'est une grande fierté pour nous de voir cette génération s'impliquer autant dans notre boucherie artisanale. Nous espérons que vous apprécierez ces nouveautés et nous vous adressons tous nos vœux de bonheur, réussite et santé pour 2023.

Vos Artisans, Sandra et Aurélien Terrier.

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)

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)

DÉLAIS DE COMMANDE

Pour Noël : jusqu'au dimanche 18 décembre

Pour Nouvel An : jusqu'au dimanche 25 décembre

BESTEL DEADLINES

Voor Kerstmis : tot zondag 18 december

Voor Nieuwjaar : tot zondag 25 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-19h -
sam 24 et 31 : 8h-18h

Open : di, woe, do : 8u-13u & 14u-19u - vrij : 8u-19u -
zat 24 en 31 : 8u-18u

Fermé le jour de Noël et le jour du Nouvel An
Gesloten op kerstdag en nieuwjaar