

NOS PLANCHES

Idée d'accompagnements: croutini pour l'apéritif ou navettes et pain rustique pour un dinatoire.



01

La Planche apéritive de Noël

6 personnes, (1518) - 39.95 €

Charcuteries fines (Serrano, rosette, mortadelle, coppa...), assortiment de fromages, toasts accompagnés de rillettes, déco : raisin et autres fruits



02

La Planche Mont d'Or

4 à 5 personnes, (3364) - 55 €

Mont d'Or fondant, jambon maison, pâté à l'ancienne, lard, mortadelle, jambon cru

En supplément:

Petites pommes de terre grenailles rôties 400g. (2877) - 4 €

Copeau de la truffe fraîche sur le Mont d'Or: 5g. (5104) - 10 €



03

La Planche Saumon Fumé / Foie Gras

6 personnes, (3149) - 72 €
ou par personne, (3148) - 12 €/p

Duo gourmand de saumon fumé (60g/p) et foie gras (40g/p), accompagné de confiture d'oignons et de gelée au Porto. (photo : 6 personnes)

04

La Planche Brueghel

900g, (3144) - 33 €



Assortiment de viandes cuites (lard, rosbeef, rôti de porc, poulet braisé, rôti de dinde, magret fumé, saucisse, pain de veau), accompagné de moutarde, décor fruits

Possibilité d'ajouter un pot de filet américain 250 g, (3146) - 5 €

APÉRITIFS

1501 Pain surprise charcutier fromager 48 pièces	45.8 €
1502 Pain surprise poissons 48 pièces (saumon fumé, surimi cocktail et mousse de thon)	59.00 €
1546 Plateau de mini-quiches 12 pièces	9.90 €
1535 Nos Verrines de Noël : Assortiment de 6 verrines	9.90 €
a. Saumon fumé, Crème d'aneth au gingembre & Œufs de truite	
b. Chèvre, Pomme Granny caramélisée au miel, Pain d'épices & lardons	
c. Poulet rôti, Taboulé aux herbes, Tomates confites & Basilic ciselé	
1223 Mini boudin blanc nature	29.90 € / kg
1224 Mini boudin blanc truffé	36.90 € / kg
1295 Mini pâté croûte charcutier	59.00 € / kg
au veau du Limousin, foie gras, truffes et pistaches	

ENTRÉES

FROIDES

1301 Coquille de saumon	8.50 €
1337 Saumon Belle-vue en plateau à partir de 12 personnes	11.00 € / p
1312 Tomates aux crevettes grises	9.90 €
1306 Ananas surprise crabe, saumon cuit et fumé, crevettes grises	9.90 €
1382 Avocat Manhattan au saumon et saumon fumé, riz cocktail	8.90 €
1340 Œuf en gelée au saumon fumé et petit légumes	4.90 €
1392 Opéra de foie gras aux figues, pain d'épices et gelée de porto	9.90 €
1362 Carpaccio de veau mi-cuit « Vitello tonato », condiment crème de thon, gelée de câpres, estragon, salade mélisées	9.90 €



CHAUDES

6305 Cassolette de Ris de veau aux morilles	13.90 €
sauce vin jaune du Jura et Fleuron	
6122 Coquille Saint-Jacques sauce Whisky au safran,	9.95 €
mousseline de topinambour, brunoise de légumes (carotte, navet, fenouil)	
6208 Pavé de saumon en croûte d'herbes,	9.90 €
pousses d'épinards, beurre blanc crémeux & œufs de truite	
6415 Boudin blanc truffé, sauce Grand Marnier,	9.90 €
quenelles de risotto aux shiitakés & chips de parmesan	
6101 Coquille St Jacques	8.90 €
6001 Vol au vent	5.95 €
6002 Bouchée ris de veau	7.90 €
6003 Crêpe au jambon	4.50 €
6004 Crêpe grand-mère (au jambon et duxelle de champignons)	4.90 €
6006 Brioche d'escargots maître d'hôtel	4.95 €
6402 Escargots X 12 beurre à l'ail	9.90 €

VELOUTÉ

2102 Velouté Argenteuil (asperges) éclats de noisettes torréfiées	9.90 €
1 Litre	



PLATS PRINCIPAUX*

* EN PLAT CHAUFFANT À PARTIR DE 8 PERS

2471 Filet de canard laqué au mezcal & gingembre frais, mousseline de patate douce & navet glacé à l'orange, Pommes duchesse	7.90 €
2408 Jambon braisé sauce Champagne Endive braisée & trilogie de carottes Gratin dauphinois	14.90 €
2475 Souris d'agneau confite au miel - romarin, crème de châtaigne, mini potiron farci aux légumes d'hivers Gratin boulangère	9.90 €



VOLAILLE ENTIÈRE

EN PLAT CHAUFFANT

C'est une volaille entière rôtie, coupée en parts puis disposée en plat chauffant avec son jus de cuisson.

4201 Chapon fermier label rouge (3kg à 4 kg = 8-10 personnes)	29.00 € / kg
4202 Pintade fermière label rouge (1.5 kg à 1.8 kg = 3-4 personnes)	23.00 € / kg
4203 Pintade chaponnée label rouge (2 kg à 2.200 kg = 5-6 personnes)	29.90 € / kg
4204 Dinde fermière label rouge (3 kg à 4 kg = 8-10 personnes)	26.00 € / kg
4205 Poule fermière label rouge (3 kg à 4 kg = 8-10 personnes)	26.00 € / kg

*prix pesé à cru



FARCES

4250 Farce traditionnelle	25.90 € / kg
4251 Farce aux raisin et Madère	26.90 € / kg
4252 Farce au Festive	32.90 € / kg
4257 Farce morilles et Armagnac	32.90 € / kg

SAUCES

4323 Sauce suprême pour volaille	6.50 €
4322 Sauce suprême truffée	9.50 €
4308 Sauce Champagne	6.90 €
4326 Sauce crème de châtaigne	6.90 €

*1/2 litre pour 5 personnes

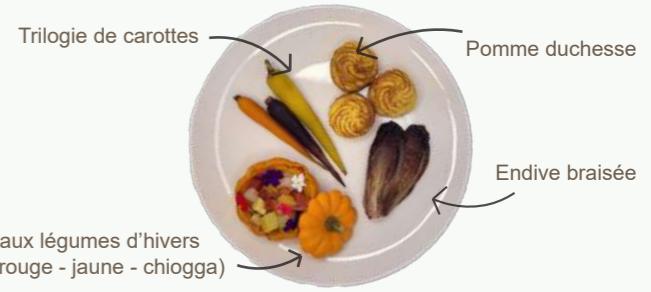
PETITE VOLAILLE

997 Caille désossé farcie au raisin	8.90 €
998 Pigeon désossé farcie au foie gras grasgrasers	17.90 €



ACCOMPAGNEMENTS

2804 Gratin dauphinois (180 - 200 g)	3.30 €
2839 Pomme de terre viennoise (240 - 260 g)	3.30 €
2807 Pommes duchesse (3x20g)	2.00 €
2877 Petites pommes de terre granaille rôties (400 g)	4.00 €
2925 Mini potiron farci aux légumes d'hivers (1 part)	4.90 €
3309 Plateau de légumes	7.90 €



GOURMETS

3306 Gourmet des fêtes

Pavé de bœuf, steak de bœuf, tournedos de chapon, haché d'agneau, magret fumé, saucisse de noël, boudin blanc, escalope de noix de porc fumé, cordon bleu, brochette de dinde, œufs de caille.

€ 14.90 / p



3312 Gourmet Enfants

Steak haché, Saucisse, Cordon blue
Accompagnement: Salade mâche, Oeuf dur, Tomate

€ 4.90 / p



*assortiment de races choisies en fonction des disponibilités du moment

PIERRADE

Assortiment de viandes natures : Steak de bœuf, Escalope de veau, Escalope de dinde, Filet de porc, Filet de canard. Et marinés : Poulet picanta, steak au poivre, veau tomatino.

3320 - € 11.90 / p



FONDUE



Bœuf rumsteak, noix de veau, onglet, filet de poulet . 250g/p

3349 – 9.75 € / p

Huile à fondue 75 cl

2359 – 12.90 €

RACLETTE



Assortiment de charcuteries 150g/p (jambon, chorizo, rosette, bacon, serrano, saucisson) et fromages 150g/p (le Brezain et Morbier)

3361 – 12.50 € / p

PRÉPARATIONS FESTIVES

100 % fait maison

Foie Gras de canard

1206 Nature	139 € / kg
1242 Aux figues	139 € / kg
1230 Truffé	159 € / kg
1219 Lucullus	139 € / kg
	195 € / kg

Foie gras d'oie - 1218

Boudin blanc

1201 Nature	27.90 € / kg
1202 Truffé	34.90 € / kg
1220 Aux Morilles et ris de veau	34.90 € / kg
1236 Boudin blanc de poissons (St jacques, Eglefin)	39.00 € / kg

Pâtés en croûte

1292 Le charcutier

au veau du Limousin, foie gras, truffes et pistaches, gelée à la truffe

1241 Le volailler

au chapon du Gers, médaillon de foie gras, aigrefeuilles, gelée au pastis

1281 Le royal veneur

aux aiguillettes de pigeonneaux, morilles et ris de veau, Noilly Prat, gelée au morilles

Galantines - 1296

De pouarde - de canard - de pintade - de chapon de Bresse - ...

Lièvre à Royale - 1298

Cochon de lait farci - 1209

MENU DES FÊTES 2025



Délais de commande

Noël : Dimanche 21 décembre 2025

Nouvel An : Dimanche 28 décembre 2025

Comment commander

Sur place au 16 rue du Musée à Bailleul

Par téléphone au 03 28 49 27 69

Par mail : terrier-et-fils@orange.fr

Par internet sur www.goutu-et.fr ou www.maison-terrier.fr

Retrait des commandes

Sur place
au 16 rue du Musée 59270 Bailleul (F)

Dans les casiers MT AUTOMATES
parking Aldi, rue de Lille 59270 Bailleul (F)

Dans les casiers AUTOMATENSHOP
placiusplein 8, 8951 Dranouter (B)

01 Saumon fumé



1207 - 78 € / kg

Origine Norvège, fumé par nos soins au bois de hêtre

02. Foie gras bocal - 12.9 €



03. Galantines



04 Pâtés en croûte



69 € / kg

