

NOS PLANCHES

Idee d’accompagnemts: croustini pour l’apéritif ou navettes et pain rustique pour un dinatoire.



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 rôtis 400g. (2877) - 4 €
Copeau de la truffe fraîche sur le Mont d’Or: 5g. (5104) - 10 €



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) 59.0 €
- 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 au veau du Limousin, foie gras, truffes et pistaches 59.00 € / kg

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 méfis 9.90 €

CHAUDES

- 6305 Cassolette de Ris de veau aux morilles sauce vin jaune du Jura et Fleuron 13.90 €
- 6122 Coquille Saint-Jacques sauce Whisky au safran, mousseline de topinambour, brunoise de légumes (carotte, navet, fenouil) 9.95 €
- 6208 Pavé de saumon en croûte d’herbes, pousses d’épinards, beurre blanc crémeux & œufs de truite 9.90 €
- 6415 Boudin blanc truffé, sauce Grand Marnier, quenelles de risotto aux shiitakés & chips de parmesan 9.90 €
- 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 Brioches 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 29.00 € / kg
(3kg à 4 kg = 8-10 personnes)
- 4202 Pintade fermière label rouge 23.00 € / kg
(1.5 kg à 1.8 kg = 3-4 personnes)
- 4203 Pintade chaponée label rouge 29.90 € / kg
(2 kg à 2.200 kg = 5-6 personnes)
- 4204 Dinde fermière label rouge 26.00 € / kg
(3 kg à 4 kg = 8-10 personnes)
- 4205 Poularde fermière label rouge 26.00 € / kg
(3 kg à 4 kg = 8-10 personnes)

FARCES

*prix pesé à cru

- 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

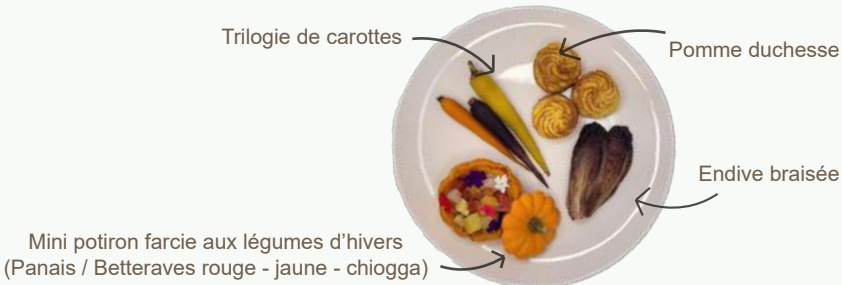
PETITE VOLAILLE

- 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 farcie 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

3311 **Plateau crudités**
5 sortes de crudités:
Carottes râpées, Cèleri rémoularde, Taboulé, Betterave rouge, Pomme de terre persillées

€ 6.90 / p



3305 **Gourmet Viandard**
Entrecôte Wagyu ou Galicia, Pavé de bœuf race maturée*, Steak race maturée*, Onglet de bœuf local ou Simmental, Tournedos de bœuf race maturée*, Brochette de bœuf race maturée*, Grenadin de veau du Limousin, Porc Ibérique ou Porc de Bigorre, Agneau Haut-Pays.

€ 22.90 / p

2708 Location de mini-réchaud (gel inflammable compris) 3.00 € / 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

Foie gras d'oie - 1218

195 € / kg

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

69.00 € / kg

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, aïelles, gelée au pastis
1281 Le royal veneur
aux aiguillettes de pigeonneaux, morilles et ris de veau, Noilly Prat, gelée au morilles

Galantines - 1296

69.00 € / kg

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

Lièvre à Royale - 1298

59.00 € / kg

Cochon de lait farci - 1209

49.00 € / kg

01

Saumon fumé

1207 - 78 € / kg
Origine Norvège, fumé par nos soins au bois de hêtre



02

Foie gras
bocal - 12.9 €



03

Galantines

Pâtés en croûte

69 € / kg

04



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.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)

