

Nos plats

Les plats cuisinés

- Suprême de chapon flambé à la fine Champagne, sauce aux truffes, poires et groseilles, gratin dauphinois, fagot d'haricots verts, crème de céleri aux truffes la part **19,40€**
- Carré de veau rôti sauce griotte, rosace de pomme de terre, mousseline de carotte pourpre, tomate rôtie au vinaigre balsamique la part **18,90€**

Nos volailles et gibiers (sur commande)

- Nos volailles fermières : chapon, dinde, poularde, pintade chaponnée, oie, canard, pigeon, caille
- Nos gibiers : Sanglier, chevreuil, biche

Nous pouvons désosser toutes les volailles de votre choix et les farcir avec notre farce de Noël Maison (Porc, veau, herbes fraîches, foies de volaille flambés à l'Armagnac et notre secret !).

Les volailles festives seront vendus entières ou en demi. Nous vous proposons également de la découpe de volaille (cuisse ou suprême de chapon, cuisse de dinde, suprême de pintade, etc...).

Le caviar

Le véritable caviar d'Aquitaine, qui bénéficie d'une longueur en bouche exceptionnelle vous est proposé en boîte de 20g, 50g ou 100g et uniquement sur commande (j-15)

Mallard

• Artisan boucher • Charcutier • Traiteur

Le magasin est ouvert
du lundi au samedi :
de 8h00 à 12h30 et de 15h00 à 19h00
Fermé le dimanche et le mercredi.

Nous serons exceptionnellement ouvert
les mercredis 22 et 29 décembre de 8h à 12h30 et de 15h à 19h
ainsi que les vendredis 24 et 31 décembre de 8h00 à 16h30.

La carte gourmande, pensez-y !



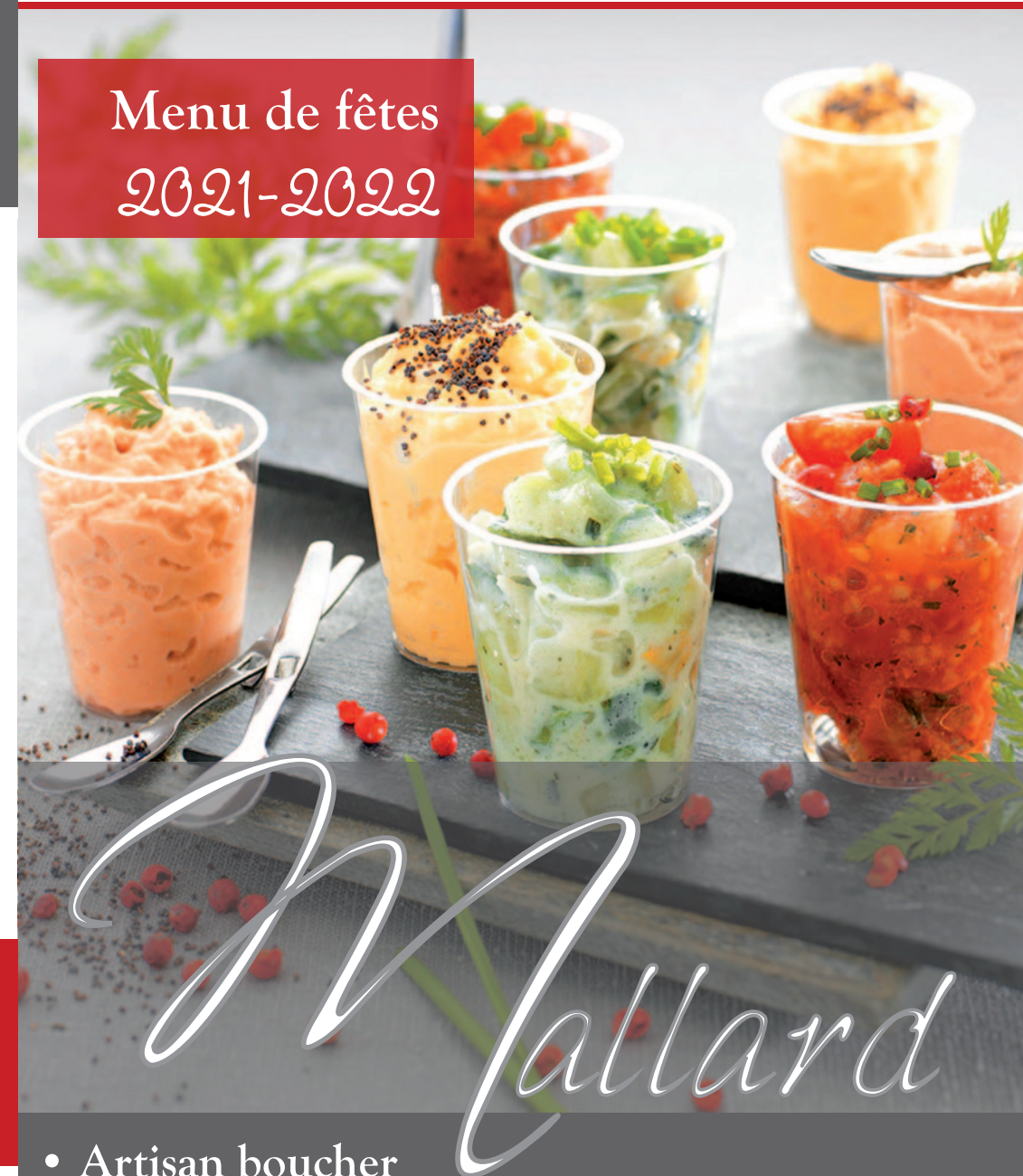
61, rue Jules Ferry • 59310 ORCHIES

Commandes au :
03 20 71 86 56

Prix nets, exprimez en euros

Nouvelle Imprimerie - Orchies - 03 20 71 90 26 - ne pas jeter sur la voie publique.

Menu de fêtes 2021-2022



• Artisan boucher

• Charcutier • Traiteur

Nos mises en bouche

Nos verres gourmands

- Foie gras et compotée de poires
- Coquille d'œuf mimosa aux herbes fraîches
- Tartare aux deux saumons, avocats et crème de chèvre
- Guacamole au crabe et écrevisses
- Chèvre frais pomme verte et magret fumé

2,10€



Les Pains surprises (64 toasts minimum)

- Au poisson
- Charcuterie/fromage

44,00€

40,00€

sur commande

Nos amuses bouche

- Foie gras poêlé au vinaigre d'échalotes sur son pain d'épices 1,65€
- Blinis au saumon fumé, pointe de citron et crème de ciboulette 1,20€
- Chiffonade de filet mignon fumé sur tartare de tomate au basilic 1,20€
- Bayonne sur tartare de tomates basilic 1,15€
- Mousson de canard et sa figue fraîche 1,15€



- Feuilleté de Saint-Jacques sur crème de poireaux 1,60€
- Flamiche au Maroilles 1,15€
- Mini-burger au poulet, tomate et sauce pita 1,20€
- Mini-feuilleté saucisse et moutarde à l'ancienne 1,15€
- Petite crème brûlée de foie gras 1,65€
- Mini cassolette aux escargots en persillade 1,65€
- Mini bouchée au ris de veau 1,65€

Nos boudins et pâtés maison

- Boudin blanc truffé (Tuber Melanosporum) le kg 31,80€
 - Boudin blanc nature le kg 21,90€
- Pour accompagner votre salade, nous vous proposons également une grande variété de pâtés en croûte, de ballotines et de galantines, dont notre spécialité maison : **le Porcelet farci aux truffes** le kg 37,80€

Nos entrées

Nos entrées froides

- Langue lucullus maison le kg 66,80€
- Foie gras de canard maison le kg 112,90€
- Assiette Périgourdine (foie gras, gésiers confits, magret fumé, feuille de chêne, pignons et noix) pièce 7,50€
- Saumon fumé maison Label Rouge le kg 59,95€
- Assiette norvégienne aux deux saumons pièce 6,90€
- Demi-langouste et sa garniture pièce 22,90€
- Fondant de langoustines et petite salade de céleri à la pomme pièce 7,50€
- Tartare de saumon Label Rouge, avocats, pommes Granny, chèvre frais et tomates confites pièce 8,50€
- Terrine de langouste et écrevisses aux petits légumes le kg 27,90€

Nos entrées chaudes

- Coquille St-Jacques pièce 6,90€
- Cassolette de St-Jacques (et écrevisses flambées au Calvados) pièce 7,80€
- Cassolette de ris de veau flambée à l'Armagnac pièce 7,90€
- Cassolette de St-Jacques sur fondue de poireaux pièce 7,80€
- Escargots de Bourgogne en coquille les 6 4,80€
- Bouchée à la reine pièce 4,50€
- Bouchée au ris de veau pièce 7,90€
- Saint-Jacques grillées, risotto à l'huile de truffe pièce 7,80€