

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, tomates rôties au vinaigre balsamique la part **18,90€**
- Pavé de biche sauce aux airelles, pomme de terre reconstituée aux fines herbes, carottes Vichy, endives braisées au beurre d'oranger la part **18,50€**

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 23 et 30 décembre de 8h à 12h30 et de 15h à 19h
ainsi que les jeudis 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 2020-2021



• Artisan boucher

• Charcutier • Traiteur

Mallard

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

sur commande

44,00€
40,00€

Nos Toasts

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



Nos petits fours

- Feuilleté de Saint-Jacques sur crème de poireaux 1,50€
- Flamiche au Maroilles 1,05€
- Mini-burger au poulet, tomate et sauce pita 1,20€
- Mini-feuilleté saucisse et moutarde à l'ancienne 1,00€
- Mini bouchée au ris de veau 1,60€
- Mini bouchée escargot 1,60€

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€
- Millefeuille de la mer à la salicorne, au saumon fumé et au crabe pièce 6,95€
- 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 ou en croûte les 6 4,80€
- Bouchée à la reine pièce 4,50€
- Bouchée au ris de veau pièce 7,90€
- Croustillants camembert, compotée de pommes flambées au calvados pièce 6,90€