

Menu de fêtes 2023-2024

Mallard

• Artisan boucher • Charcutier • Traiteur

23, place du Général de Gaulle • 59310 ORCHIES

03 20 71 86 56

EXCEPTIONNEL

Pour ses 20 ans à Orchies  
la Boucherie MALLARD  
vous OFFRE par tirage au sort  
votre réveillon pour 2 personnes  
d'une valeur de 160 euros\*  
(2 tirages)

Tirage au sort en présence de M. le Maire Ludovic ROHART  
le Samedi 16 Décembre à 11 heures au magasin.

# Nos mises en bouche

## Nos verres gourmands

2,10€

- Mousseline de carottes à la ricotta et le filet mignon fumé
- 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
- Crème de cèpes et copeaux de foies gras
- Piperade de sardines et fromage de brebis



## Les Pains surprises (64 toasts minimum)

sur commande

- Au poisson
- Charcuterie/fromage

48,00€

46,00€

## Nos amuses bouche

- Foie gras et compotée d'échalotes au vinaigre de framboise
- Blinis au saumon fumé, pointe de citron et crème de ciboulette
- Chiffonade de filet mignon fumé sur tartare de tomate au basilic
- Wrap au chèvre frais, ciboulette et pata négra
- Mousson de canard et sa figue fraîche

1,60€

1,20€

1,20€

1,60€

1,20€

- Feuilleté de Saint-Jacques sur crème de poireaux **1,70€**
- Flamiche au Maroilles **1,20€**
- Mini-burger au poulet, tomate et sauce pita **1,20€**
- Mini-feuilleté saucisse et moutarde à l'ancienne **1,20€**
- Mini-feuilleté aux escargots en persillade **1,65€**
- Mini bouchée au ris de veau **1,80€**
- Mini brochette de Saint-Jacques à la chicorée **1,80€**

## 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 **72,80€**
- Foie gras de canard maison le kg **141,90€**
- Assiette Périgourdine (*foie gras, gésiers confits, magret fumé, feuille de chêne, pignons et noix*) pièce **9,60€**
- Saumon fumé maison Label Rouge le kg **68,80€**
- Assiette norvégienne aux deux saumons pièce **8,50€**
- Saumon fumé sur lit de guacamole à l'aneth pièce **8,90€**
- Terrine de langouste et écrevisses aux petits légumes le kg **27,90€**

## Nos entrées chaudes

- Coquille St-Jacques pièce **7,95€**
- Cassolette de St-Jacques et écrevisses flambées au Calvados pièce **8,90€**
- Cassolette de ris de veau flambée à l'Armagnac pièce **8,90€**
- Cassolette de St-Jacques sur fondue de poireaux pièce **8,90€**
- Escargots de Bourgogne en coquille les 6 **5,40€**
- Bouchée à la reine pièce **4,90€**
- Bouchée au ris de veau pièce **8,90€**
- Croustillants de crabe aux herbes fraîches pièce **8,90€**

## 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 butternut
- Filet de veau rôti et son jus aux figues, pommes dauphine, carotte vichy, petits navets glacés, caviar d'aubergines

la part **21,50€**

la part **20,90€**

**Repas\* comprenant :**

**VERRINE :**

Mousseline de carottes à la ricotta et le filet mignon fumé

**AMUSES BOUCHE :**

Blinis au saumon fumé, pointe de citron et crème de ciboulette  
Feuilleté de Saint-Jacques sur crème de poireaux

**ENTRÉE FROIDE :**

Foie gras de canard maison

**ENTRÉE CHAUDE :**

Cassolette de St-Jacques et écrevisses flambées au Calvados

**LE PLAT :**

Suprême de chapon flambé à la fine Champagne, sauce aux truffes, poires et groseilles, gratin dauphinois, fagot d'haricots verts, crème de butternut

**LE FROMAGE :**

Brie de Meaux, chèvre cendré, comté AOP

**LE DESSERT :**

Bûche chocolat/mandarine

Pour accompagner ce repas, nous vous offrons une bouteille de champagne «Bouthillat d'Epernay» ainsi qu'une bouteille de vin rouge du «Domaine de la Pellegrine» - Côte du Rhône artisanal.



*Votre bulletin de participation est à déposer au magasin.*

Prénom : \_\_\_\_\_ Nom : \_\_\_\_\_

Adresse : \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Code Postal : \_\_\_\_\_ Ville : \_\_\_\_\_

Tél. : \_\_\_\_\_ Mail : \_\_\_\_\_

En remerciant notre clientèle de leur fidélité depuis 20 ans.

# 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 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 dimanches 24 et 31 décembre de 8h à 14h00.**

**La carte gourmande,  
pensez-y !**



**23, place du Général de Gaulle • 59310 ORCHIES**

**Commandes au : 03 20 71 86 56**

Prix nets, exprimez en euros