

APÉRITIF

Pain surprise :	30.95 €
<i>Saumon fumé, jambon sec, mousse de foie gras, rillettes d'oie</i>	
Plateau de canapés (36 pièces) :	39.95 €
<i>Saumon fumé, foie gras, jambon cru Serano, crème de chèvre, filet mignon fumé, médaillon de langouste.</i>	
Amuse-bouche salé, la pièce	0.70 €
Mini pâté croûte, mini boudin blanc et mini boudin noir	

Idées apéritives

Mini crème brûlée au foie gras	2.20 €
Mini entremet au foie gras et au coing	2.20 €
Nougat de boudin blanc au chutney de pommes	2.10 €
Verrine saumon fumé	3.45 €
Verrine fromagère	3.45 €
Flûtes festives	1.95 €

NOTRE CHARCUTERIE FABRICATION MAISON

Assortiment de ballotine et dodine
Pâté croûte de porcelet au foie gras
Pâté croûte au vin jaune
Notre foie gras de canard nature et truffés (truffes fraîche)
Nos boudins blancs de porc nature, truffés et foie gras
Foie gras label rouge des landes

ENTRÉES FROIDES

Saumon Label rouge sur plat	8.25 €
En médaillon avec garniture barquette sablé de macédoine, crevettes, œufs de caille,	
<u>Coquille de poissons froids :</u>	
Saumon Label rouge	
Crabe	
Coquille de langouste 2 médaillons par coquille	8.15 €
Œufs parfaits sur rillettes de saumoné	
Artichaut Norvégien	5.15 €
½ langouste de Cuba	22.00 €
<i>Péchée en océan Atlantique</i>	
Entremet de foie gras parfumé au coing	6.95 €
Nougat de boudin blanc au chutney de pommes	5.15 €
Saumon fumé label rouge (Ecoissais)	prix boutique

Champion de France 2016 de l'andouillette coupée

Caution chèque pour la vaisselle mise à disposition

NOS ENTRÉES CHAUDES

Escargots (préparation maison)	0.70 € pièce
Saint Jacques	5.95 €
Bouchées à la reine	4.75 €
Croustade de fruits de mer	4.65 €
Caquelon de ris de veau braisé sauce au sauternes	11.80 €
Feuilleté de Noël (chapon, boudin blanc et ris de veau)	5.25 €
Cocotte de St Jacques et crevettes aux petits légumes	6.95 €
Cassolette de cabillaud sauce normande	7.65 €
Soupière de fruits de mer	6.55 €
<i>(lotte, langoustine, gambas, moule, St Jacques pleurotes fèves carottes)</i>	

NOS POISSONS accompagnés d'un Risotto

Dos de sandre beurre blanc ou homardine	9.15 €
Filet de barbu sauce au champagne	12.95 €
Dos de cabillaud sauce au Noilly	7.75 €
Médaillon de lotte sauce Nantua	13.45 €
Pave de saumon bio sauce champagne	7.95 €

VOLAILLES FESTIVES ET GIBIERS

Chapon des landes rôti à l'ancienne pomme et marrons 7/8 personnes pièce entière	80.75 €
Poularde des landes pomme et marrons 4/5 personnes	la pièce entière 50.85 €
Dodine de poularde des landes aux épices de Noël (farci au foie gras)	
et mille-feuille de pomme de terre aux cèpes	pièce entière 6 personnes 56.80 €
Tournedos de chapon et son cœur au foie gras écrasé de pomme de terre	10.15 €
Magret de canard sauce yuzu au mille feuille de pomme de terre aux cèpes	9.60 €
Suprême de chapon de pintade au muscat de Rivesaltes et son risotto au foie gras	
pièce pour 2 personnes	14.05 €
Suprême de poularde des landes sauce périgourdine gratin aux éclats de châtaignes	
pièce pour 2 personnes	15.40 €
Estouffade de sanglier aux éclats de châtaignes sauce grand veneur (champignons)	8.35 €
Sauté d'autruche en cocotte velouté aux morilles	8.95 €
Écrasé de pomme de terre aux truffes (1%)	
Blanquette de filet de cailles shiitake	11.45 €
Filet de pigeon sauce périgourdine gratin dauphinois aux cèpes	15.05 €
Suprême de faisan sauce aux figues	11.15 €
Gratin dauphinois aux éclats de châtaignes	
Sanglier rôti (cuissot) sauce poivrade poire et pomme dauphine	9.95 €
Pave de cerf et ces poires sauce grand veneur	10.95 €
Garnitures de légumes des viandes	
Risotto au foie gras	
Pommes et marrons	
Écrasé de pomme de terre	
Pomme dauphine	
Gratin dauphinois aux éclats de châtaignes	
Mille feuille de pomme de terre aux cèpes	

Caution chèque pour la vaisselle mise à disposition

NOS VIANDES DE BOUCHERIE CUISINÉES

Filet de veau sauce périgourdine risotto au foie gras minimum 6 /8 personnes **14.50 €**
Mille-feuille de veau (ris et morilles)
écrasé de pomme de terre aux truffes (1%) minimum 4 personnes **12.05 €**
Grenadin de veau
sauce aux morilles gratin dauphinois aux éclats de châtaignes **12.15 €**
Jambon de porcelet sauce au poivre de Sichuan
gratin dauphinois 6/8 personnes **11.95 €**

Tous nos plats sont avec une garniture de légumes

En magasin vous trouverez un choix de volailles festives Label rouge des landes et une viande choisie en label rouge :

Veau fermier du limousin label rouge
Bœuf du limousin label rouge
Agneau label rouge fermier du Quercy

Commande **dernier délai** le
Mercredi matin 21 décembre
et le
Mercredi 28 décembre

Chèque de caution
pour la vaisselle mise à disposition



Charcuterie de L'huisne

4, place Carnot

72400 La Ferté Bernard

Concours boudin blanc à Alençon 2016 - Prix d'Honneur
Médaille d'or du boudin blanc truffé 2014 au concours national à Essay (orne)
Notre foie gras maison - Primé au concours régional 2015 au Serbotel de Nantes
2ème prix régional
Champion de France 2016 de l'andouillette coupée



**Madame Aline Dubois
et son équipe vous souhaitent
de Joyeuses Fêtes**

Tél. 02 43 71 56 09