

Philippe

LA TRADITION

VOTRE BOUCHER · CHARCUTIER
TRAITEUR

2023

TRÉGUEUX
02 96 71 26 81

Pour des repas réussis, passez vos commandes

- ✦ avant le **samedi 16 décembre** pour Noël
- ✦ avant le **mercredi 27 décembre** pour le Jour de l'An

NOUS SERONS OUVERTS

- ✦ les jeudis 21 et 28 décembre de 8h à 12h
- ✦ les samedis 23 et 30 décembre de 8h à 12h30
- ✦ les dimanches 24 et 31 décembre de 8h à 14h

fermeture
les lundis
18 et 25
décembre
1^{er} janvier
2024

Toute l'équipe vous
souhaite de belles fêtes
gourmandes et
vous remercie
de votre fidélité.

Philippe

LA TRADITION

14, RUE DE MONCONTOUR - TRÉGUEUX - 02 96 71 26 81

www.boucherie-charcuterie-philippe.com



nos Pierrades

SAUCES MAISON

4 viandes **6,50€/pers.**
Bœuf, veau, porc, dinde et lard fumé

5 viandes **8,50€/pers.**
*Bœuf, veau, porc, dinde, canard
et lard fumé*

Raclette sur plat

AVEC FROMAGES FERMISERS
12,15€/pers.

1 jambon blanc, 1* jambon cru,
2* saucisson sec, 2* saucisson à l'ail,
1* andouille, 1* coppa, 1* bacon,
1/2* lard rôti*

1* = 1 tranche

nos Viandes

A CUIRE

- ✦ Filet de bœuf
- ✦ Tournedos
- ✦ Rôti de bœuf
- ✦ Côte de bœuf
- ✦ Rôti de veau
- ✦ Rôti de veau bacon fromage
- ✦ Rôti de porc bacon fromage
- ✦ Rôti de porc italien
- ✦ Gigot d'agneau
- ✦ Epaule d'agneau nature
- ✦ Epaule d'agneau roulée
ou farcie

...

nos Volailles

FARCE MAISON

- ✦ Dinde ✦ Chapon ✦ Pintade ✦
Caille ✦ Oie ✦ Pigeon ✦ Canard
(cuisses et magrets)

notre Gibier

MARINADE MAISON,
SAUCE GRAND-VENEUR

Daguet (Cerf de Boisgervilly)

accompagnements

- Gratin Dauphinois **14,60€/kg**
- Pommes de terre grenailles persillées **12,50€/kg**
- Purée de célerie-poire **13,90€/kg**
- Poêlée de champignons forestière **25,20€/kg**
- Purée potimarron/châtaignes **13,90€/kg**





Nous travaillons les meilleurs produits pour que vos fêtes soient encore plus savoureuses et généreuses.

nos Apéritifs

- ✦ Pain Surprise Charcuterie 40 toasts **33,00 €/pièce**
- ✦ Pain Surprise Poisson 40 toasts **36,00 €/pièce**
- ✦ Pain Surprise Suédois 32 toasts **24,80 €/pièce**

... PAINS SURPRISE SUR COMMANDE ...

- ✦ Mini Quiche **0,90 €/pièce**
- ✦ Mini Burger **1,90 €/pièce**
- ✦ Croustillant de la Mer **1,30 €/pièce**
- ✦ Choux chèvre/tomate **1,10 €/pièce**
- ✦ Navette au saumon **1,30 €/pièce**
- ✦ Croque à la truffe **1,20 €/pièce**
- ✦ Cake saumon ou chorizo ou St-Jacques **3,20 €/pièce**
- ✦ Réductions feuilletées **32,00 €/kg**
- ✦ Pain d'épices pour vos toasts **3,20 €/pièce**

nos Entrées FROIDES

- ✦ Coquille de saumon à la Parisienne **5,60 €/pièce**
- ✦ Demi-langouste à la Parisienne **22,00 €/pièce**
- ✦ Finger Périgourdin **5,20 €/pièce**
- ✦ Fond d'artichaud Norvégien **6,00 €/pièce**
- ✦ Terrine de saumon & St-Jacques **53,00 €/kg**
- ✦ Terrine gourmande **35,00 €/kg**
- ✦ Pâté en croûte au foie gras **37,00 €/kg**
- ✦ Foie gras maison mi-cuit **130,00 €/kg**
- ✦ Pâté en croûte saumon & St-Jacques **45,00 €/kg**
- ✦ Saumon fumé maison **77,00 €/kg**
- ✦ Saumon gravelax maison **77,00 €/kg**
- ✦ Rillettes de St-Jacques **54,00 €/kg**
- ✦ Rillettes de saumon **52,00 €/kg**
- ✦ Rillettes de maquereau **40,50 €/kg**

nos Entrées CHAUDES

- ✦ Coquille St-Jacques à la Bretonne **5,10 €/pièce**
- ✦ Escargots de Bourgogne farcis **8,00 €/12aine**
- ✦ Bouchée aux ris de veau et morilles **5,50 €/pièce**
- ✦ Bouchée aux fruits de mer **4,50 €/pièce**
- ✦ Cannelloni de volaille et escargots **4,80 €/pièce**
- ✦ Croustade de la mer **6,20 €/pièce**
- ✦ Feuilleté de patate douce et St-Jacques **5,40 €/pièce**
- ✦ Cassolette de St-Jacques et poireaux **5,60 €/pièce**
- ✦ Boudin blanc nature **18,00 €/kg**
- ✦ Boudin blanc truffé **25,00 €/kg**

nos Poissons CHAUDS

- ✦ Lotte à l'Armoricaine **12,50 €/pers.**
accompagnée de riz et petits légumes
- ✦ Brochette de la Mer **12,00 €/pers.**
saumon, St-Jacques, lotte et gambas, bisque d'étrilles, accompagnée de riz et petits légumes
- ✦ Pavé de saumon Bømlø **11,50 €/pers.**
sauce au beurre blanc, accompagné de riz et petits légumes



nos Viandes CHAUDES

- ✦ Chapon aux morilles **12,50 €/pers.**
avec farce et son gratin dauphinois
- ✦ Civet de daguet **10,20 €/pers.**
poêlée de légumes forestière
- ✦ Filet mignon de porc en croûte **12,20 €/pers.**
farcé au foie gras et son gratin dauphinois
- ✦ Magret de canard **12,90 €/pers.**
sauce forestière, flan de champignons et légumes de saison

Tous nos plats se réchauffent au four **30 min. à 80°**

