

Menu Gourmand

145

17.00 €/personne
6 personnes minimum

Quantité:

- 12 Mini-bouchées à la reine
- +
- 6 Verrines au bloc de foie gras de canard
pommes et Spéculoos
- +
- 6 Cassolettes au ris de veau
sauce crémée aux morilles
- ou
- 6 Cassolettes aux deux poissons
(colin et saumon)
- +
- 6 parts de Dos de cabillaud
sauce crustacés (env. 200 g la part)
- ou
- 6 parts de Rôti de veau
sauce crémée aux pleurotes (env. 220 g la part)
- +
- 24 Pommes Dauphines (soit 500 g env.)
- +
- 6^{1/2} Tomates Provençales

Menu de Fête

146

12.50 €/personne
6 personnes minimum

Quantité:

- 15 Mini-feuilletés assortis
- +
- 6 Coquilles St Jacques
- ou
- 6 Bouchées au Ris de veau
- +
- 6 parts de Filet mignon de porc
sauce cidre et pommes (env. 200 g la part)
- ou
- 6 parts de Suprême de pintade
sauce forestière (env. 250 g la part)
- +
- 6 parts de Gratin Dauphinois
à la crème (env. 100 g la part)

Menu Enfant

147

6.50 €/personne

Quantité:

- 2 Mini-pizzas
- 1 Mini-bouchée à la reine
- 1 Donut de poulet
- 4 Pommes Dauphines
- 1 Gourmandise surprise

Ne pas jeter sur la voie publique

Menu Prestige

148

22.80 €/personne
6 personnes minimum

Quantité:

- 6 Verrines écrevisses, homard
et compotée de légumes confits
- +
- 6 Verrines au bloc de foie gras de canard
pommes et Spéculoos
- +
- 6 Médallions de bloc de foie gras de canard
30 % morceaux
présentés sur plat avec leur confiture
- +
- 6 Coquilles St Jacques
- ou
- 6 Cassolettes de ris de veau
sauce crémée aux morilles
- +
- 6 parts de Rôti de veau
sauce crémée aux pleurotes (env. 220 g la part)
- ou
- 6 parts de Cailles sauce au bloc de foie gras
de canard et raisins (env. 300 g la part)
- +
- 6 parts de Gratin Périgourdin
au bloc de foie gras de canard et gésiers (env. 100 g la part)
- +
- 6 parts de Flan à la courgette
(env. 100 g la part)

Lot Économique de Noël à 135 €

149

2 Repas complets pour 10 personnes

prix de revient par personne = 6.75 €.

Soit au total : 10 entrées froides, 10 entrées chaudes, 10 plats chauds,
Puis : 10 entrées froides, 10 entrées chaudes et 1 viande à cuire

- 10 tr. de Ballotine de volaille
avec médaillon de mousse de canard
- +
- 10 Boudins blancs natures ou forestiers
- +
- 10 Coquilles St Jacques à la Normandie
- +
- 1 Bloc de Foie Gras de Canard
30 % morceaux
(boîte de 400 g)
- +
- 10 Cuisses de Canard prête à cuire
- +
- 1 Rôti de porc Orloff (1,5 kg env.)
- ou
- 1 Dinde classe A prête à cuire (2,5 kg env.)

Aucunes modifications ne sera possible dans nos lots et Menus.

Lot de Fête de Fin d'année à 150 €

150

2 Repas complets pour 6 personnes

prix de revient par personne = 12.50 €

Soit : 24 mises en bouches, 6 entrées froides, 6 entrées chaudes, 6 plats chauds, 1 accompagnement
Puis : 24 mises en bouches, 12 entrées chaudes, 1 viande à cuire, 1 accompagnement

- 48 Mises en bouche apéritives
- +
- 6 Belles tranches de Délice de Poularde
au bloc de foie gras de canard
- +
- 6 Boudins blancs truffés
(1 % à la truffe brumale)
- +
- 6 Bouchées au ris de veau
- +
- 6 Cassolettes aux deux poissons
(colin et saumon)
- +
- 6 parts de Suprême de pintade
sauce forestière (env. 250 g la part)
- ou
- 6 parts de Filet mignon de porc
sauce cidre et pommes (env. 200 g la part)
- +
- 1.2 kg Façon Tournedos
- +
- 6 parts de Gratin Dauphinois à la crème
(env. 100 g la part)
- +
- 6 parts de Flan à la courgette
(env. 100 g la part)

Lot Gastronomique à 180 €

151

2 Repas minimum pour 6 personnes

prix de revient par personne = 15.00 €

Soit : 24 mises en bouches, 6 entrées froides, 6 entrées chaudes, 6 plats chauds, 1 accompagnement
Puis : 24 mises en bouches, 12 entrées chaudes, 1 viande à cuire, 1 accompagnement

- 48 Mises en bouche apéritives
- +
- 1 Plaque de saumon fumé
au bois de hêtre (400 g, soit env. 12 tranches)
- +
- 6 Cassolettes de ris de veau
sauce crémée aux morilles
- +
- 6 Coquilles St Jacques
- +
- 6 Douzaines d'escargots
façon Bourguignonne
- +
- 6 parts de Rôti de veau
sauce crémée aux pleurotes (env. 220 g la part)
- ou
- 6 parts de Cailles sauce au bloc de foie gras
de canard et raisins (env. 300 g la part)
- +
- 1 Gigot d'agneau raccourci (env. 1.7 kg - 1.8 kg)
- ou
- 1 Pintade désossée farcie (env. 1.2 kg - 1.3 kg)
- +
- 6 parts de Gratin Périgourdin
au bloc de foie gras et gésiers (env. 100 g la part)
- +
- 6 parts de Flan à la courgette
(env. 100 g la part)

Du 15 au 31/12
nous ne ferons pas
de livraison



Vos Bouchers

et leur service

Traiteur

“Le Petit Gourmet”

vous souhaitez de bonnes fêtes.

**N° 1 du Rapport
qualité/prix**

BLOC DE FOIE GRAS

de canard

30 % morceaux

14.90 €/ La boîte
de 400 g
Soit 37.25 €/kg

24

**COQUILLE
SAINT JACQUES**

Vendue
par 6 pièces

3.50 €/pièce

48

**CHAPON
de RÉGION**

prêt à cuire

8.95 €/Le kg

97

- 14 000 CAEN - 02 31 86 63 83
- 27 100 VAL DE REUIL - 02 32 61 25 56
- 27 130 VERNEUIL S/AVRE - 02 32 31 23 26
- 27 430 PORTE JOIE - 02 32 50 79 30
- 27 700 LES ANDELYS - 02 32 54 02 98
- 28 100 DREUX - 02 37 43 24 04
- 28 260 ANET - 02 37 62 35 58
- 76 220 FERRIÈRES EN BRAY - 02 35 90 66 67
- 76 400 SAINT LÉONARD - 02 35 10 02 43
- 76 800 ST ETIENNE du ROUVRAY - 02 35 64 13 74

Passez vos commandes le plus tôt possible directement sur votre point de vente.
Pour certaines commandes importantes, un acompte pourra vous être demandé.
Aucune commande ne sera prise par téléphone.

modes de paiement : carte bleue, espèces, chèque, tickets restaurants

Prix valables du 10 au 31 Décembre 2018

Idées Apéritives

	€	Qté
1 Brioché de pain d'épices au bloc de foie gras de canard et sa confiture d'oignons, le plateau de 20 pièces.....	18.95/P	
2 Mini-bouchées à la reine, les 12 pièces.....	7.90/P	
3 Mini-bouchées à la reine, (2 boîtes) les 24 pièces.....	14.90/P	
4 Mini-bouchées au ris de veau, les 12 pièces.....	8.90/P	
5 Mini-feuilletés assortis, boîte de 340 g (15 pièces).....	7.40/P	
6 Mini-feuilletés assortis, boîte de 1 kg (48 pièces).....	17.90/P	
7 Mini-pizzas, les 12 pièces.....	6.90/P	
8 Mini-pizzas, (2 boîtes) les 24 pièces.....	12.90/P	
9 Navettes assorties, le plat de 20 pièces.....	18.00/P	
10 Pain surprise Festif Charcuterie (env. 50 toasts)..... <i>(rillettes d'oie, rillettes de canard, bloc de foie gras de canard, jambon cru)</i>	25.95/P	
11 Pain surprise Festif Poisson (env. 50 toasts)..... <i>(saumon fumé, rillettes de saumon, rillettes de thon, surimi)</i>	25.95/P	
12 Verrine au bloc de foie gras de canard pommes et Spéculoos.....	1.95/P	
13 Le Lot de 6 pièces.....	10.95/P	
14 Verrine écrevisses, homard et compotée de légumes confits.....	1.95/P	
15 Le Lot de 6 pièces.....	10.95/P	
16 Verrine truite et fromage frais au citron.....	1.95/P	
17 Le Lot de 6 pièces.....	10.95/P	
18 Trilogie de verrines (Les 18 pièces x 40 g)..... <i>x 6 verrines au bloc de foie gras de canard pommes et Spéculoos (13) x 6 verrines écrevisses, homard et compotée de légumes confits (15) x 6 verrines truite et fromage frais au citron (17)</i>	29.90/P	

Les Entrées froides

19 Coquille de crabe (macédoine).....	3.50/P	
20 Coquille de crabe (macédoine), les 6 pièces.....	18.00/P	
21 Coquille de saumon (macédoine).....	3.50/P	
22 Saumon fumé au bois de hêtre (env. 12 tr.) la plaque de 400 g.....	19.90/P	
23 Truite fumée env. 12 tranches, la plaque de 400 g.....	19.90/P	
PROMO Bloc de foie gras de canard 30 % morceaux, la boîte de 400 g.....	14.90/P	
Médaille de bloc de foie gras de canard 30 % morceaux, <i>(présenté sur plat avec sa confiture) </i>		
25 Plat pour 4 personnes.....	23.80/P	
26 Plat pour 6 personnes.....	35.70/P	
27 Terrine de foie gras de canard entier mi-cuit, pièce de 500 g..... <i>(soit 65.80 €/kg) </i>	32.90/P	
28 Médaille de saumon rose sur lit de macédoine..... <i>(pour 4 personnes)</i>	14.00/P	
29 Médaille de saumon rose sur lit de macédoine..... <i>(pour 6 personnes)</i>	21.00/P	
30 Plat de charcuterie, pour 10 personnes..... <i>(saucisson sec, saucisson à l'ail, salami, roulade et andouille)</i>	31.00/P	
31 Éventail de viandes froides, pour 6 personnes..... <i>(rôti de boeuf, rôti de porc et pilon de poulet)</i>	29.70/P	
32 Ballotine de volaille Cognac fine Champagne.....	10.90/kg	
33 Le Lot de 10 tranches (500 g - soit 9.80 €/kg).....	4.90/P	
34 Délice de poularde au bloc de foie gras de canard.....	19.90/kg	
35 Pâté en croûte Richelieu au détail.....	13.90/kg	
36 Pâté en croûte Richelieu entier (env. 2 kg).....	9.90/kg	

Les Entrées chaudes

	€	Qté
37 Bouchée à la reine, pièce.....	1.95/P	
38 PROMO 5 achetées + 1 offerte, Le Lot.....	9.75/P	
39 Bouchée au ris de veau, pièce.....	3.20/P	
40 PROMO 5 achetées + 1 offerte, Le Lot.....	16.00/P	
41 Bouchée aux fruits de mer, pièce.....	2.20/P	
42 PROMO 5 achetées + 1 offerte, Le Lot.....	11.00/P	
43 Cassolette ris de veau sauce crémée aux morilles, pièce.....	4.50/P	
44 Cassolette ris de veau sauce crémée aux morilles, Par 6 pièces.....	3.95/P	
45 Cassolette aux 2 poissons (colin et saumon), pièce.....	3.90/P	
46 Cassolette aux 2 poissons (colin et saumon), Par 6 pièces.....	3.50/P	
47 Coquille St Jacques, pièce.....	3.90/P	
48 Coquille St Jacques, Par 6 pièces.....	3.50/P	
49 Boudin blanc Forestier 5 %.....	9.90/kg	
50 PROMO le lot de 2 kg.....	15.00/P	
51 Boudin blanc Normand.....	8.90/kg	
52 PROMO le lot de 2 kg.....	15.00/P	
53 Boudin blanc Truffé (1 % à la truffe brumale).....	14.95/kg	
54 PROMO le lot de 2 kg.....	25.00/P	
55 Escargots frais façon Bourguignonne, la douzaine.....	4.40/P	
56 Escargots frais façon Bourguignonne, les 4 douzaines (48 pièces).....	15.95/P	

Plats cuisinés

par notre service traiteur

Dos de Cabillaud sauce crustacés, La part de 200 g env. avec sauce.....	6.90/P	
58 Les 3 parts.....	19.90/P	
Filet mignon de porc sauce cidre et pommes, La part de 200 g env. avec sauce.....	5.90/P	
60 Les 3 parts.....	16.90/P	
Caille sauce au bloc de foie gras de canard et raisins, La part de 300 g env. avec sauce.....	6.90/P	
62 Les 3 parts.....	19.90/P	
Rôti de veau sauce crémée aux pleurotes, La part de 220 g env. avec sauce.....	6.90/P	
64 Les 3 parts.....	19.90/P	
Suprême de pintade sauce forestière, La part de 250 g avec sauce.....	6.90/P	
66 Les 3 parts.....	19.90/P	

Accompagnements

67 Flan à la courgette, la part de 100 g env.....	1.80/P	
68 Flan à la courgette, les 6 parts.....	9.90/P	
69 Gratin Dauphinois à la crème, la part de 100 g env.....	1.80/P	
70 Gratin Dauphinois à la crème, les 6 parts.....	9.90/P	
Gratin Périgourdin au bloc de foie gras de canard et gésiers, la part de 100 g env.....	2.20/P	
72 les 6 parts.....	11.90/P	
73 Pommes Dauphines.....	12.90/kg	
74 1/2 Tomato à la provençale, la pièce.....	1.50/P	

Les Confitures

75 PROMO Confiture de figues, pot de 140 g.....	1.95/P	
76 PROMO Confiture d'oignons, pot de 140 g.....	1.95/P	

Les Volailles

	€	Qté
77 Farce de Noël au Porto,** le kg.....	9.95/kg	
78 Canette** à rôti effilée, le kg.....	5.50/kg	
79 Cuisse de canard,** le kg.....	6.95/kg	
80 Cuisse de canard,** Par 2 kg.....	6.50/kg	
81 Filet de canard** extra, le kg.....	14.95/kg	
82 Foie gras frais de canard,** prix au cours.....		
83 Cuisse de pintade,** le kg.....	8.95/kg	
84 Cuisse de pintade,** Par 2 kg.....	8.50/kg	
85 Pintade chaponnée,** le kg.....	13.95/kg	
86 Pintade fermière,** le kg.....	8.95/kg	
87 Suprême de pintade,** le kg.....	16.80/kg	
88 Coq** pour faire au vin, le kg.....	4.95/kg	
89 Poulardé** prête à cuire, le kg.....	8.95/kg	
90 PROMO Poulardé** prête à cuire, Par 2 pièces.....	7.95/kg	
91 Poulet de région** prêt à cuire, le kg.....	6.50/kg	
92 Poulet de région** prêt à cuire, Par 2 pièces.....	5.95/kg	
93 Cailles** (220 g env. pièce), la pièce.....	2.50/P	
94 Cailles** (220 g env. pièce), les 5 pièces.....	10.95/P	
95 Chapon** classe A prêt à cuire, le kg.....	7.95/kg	
96 Chapon fermier** label rouge prêt à cuire, le kg.....	9.95/kg	
97 PROMO Chapon de votre région** prêt à cuire, le kg.....	8.95/kg	
98 Dinde** classe A prête à cuire, le kg.....	5.95/kg	
99 Dinde fermière** effilée label rouge, le kg.....	11.95/kg	
100 Faisan** prêt à cuire (entre 800 g et 1.2 kg env.), la pièce.....	8.95/P	
101 Faisan** prêt à cuire (entre 800 g et 1.2 kg env.), les 2 pièces.....	15.00/P	
102 Gésiers de volaille confits,** le kg.....	11.10/kg	
103 Gésiers de volaille confits,** le rouleau d'1 kg.....	9.95/P	

Les Viandes

104 Cochon de lait,* prix variable en fonction du poids..... <i>(demander à votre boucher)</i>		
105 Couronne d'agneau* décorée (1.8 kg, env. 14 côtes), le kg.....	16.80/kg	
106 Épaule d'agneau* (pesée brute env. 2 kg), le kg.....	10.95/kg	
107 Gigot d'agneau* (pesée brute env. 3 kg), le kg.....	13.95/kg	
108 Ris de veau frais,* le kg.....	39.90/kg	
109 Rôti de veau* noix et quasi, le kg.....	18.95/kg	
110 Côte de boeuf* dégraissée, le kg.....	17.95/kg	
111 Faux-filet* en rôti, le kg.....	18.95/kg	
112 Filet de boeuf* en rôti ou en tournedos, le kg.....	36.95/kg	
113 Filet de boeuf nature,* le kg.....	38.95/kg	
114 Pièce à fondue Bourguignonne,* tende de tranche, poire, merlan, limande, le kg.....	15.95/kg	
115 Pièce à fondue Bourguignonne,* tende de tranche, poire, merlan, limande, Par 2 kg.....	14.95/kg	
116 Rosbif* (tende de tranche), le kg.....	14.95/kg	
117 Rosbif* (rumsteck), le kg.....	16.95/kg	
118 Rumsteck* pour pavé ou façon tournedos, le kg.....	16.95/kg	

* Provenance U.E ** Origine France
*** Élaboré(e) en France.

Les Gibiers

	€	Qté
119 Cuisson de sanglier* entier, le kg.....	16.90/kg	
120 Rôti de sanglier,* le kg.....	19.90/kg	
121 Sauté de sanglier* beaux morceaux dénervés, le kg.....	16.95/kg	
122 Rôti de cerf,* le kg.....	16.90/kg	
123 Rôti de cerf,* Par 2 kg.....	14.90/kg	
124 Sauté de cerf* beaux morceaux, le kg.....	12.80/kg	
125 Cuisson de chevreuil,* le kg.....	19.90/kg	

Quelques Spécialités

126 Cochon de lait*** au miel, le kg.....	10.95/kg
127 Rôti de porc Orloff*** (gruyère, crème, lard fumé), le kg.....	9.95/kg
128 Paupiette de veau*** farce fine et lard fumé, le kg.....	11.95/kg
129 Rôti de veau Orloff***, le kg.....	19.95/kg
130 Rôti de boeuf*** au Roquefort, le kg.....	24.90/kg
131 Rôti de boeuf*** façon "maître d'hôtel", le kg.....	24.90/kg
132 Carré d'agneau*** façon "maître d'hôtel" (prédécoupé), le kg.....	16.95/kg
133 Gigot d'agneau*** façon "maître d'hôtel", le kg.....	19.95/kg
134 Rôti d'agneau*** façon "maître d'hôtel" (épaule s/os), le kg.....	15.80/kg
135 Caille*** farcie aux raisins, la pièce.....	3.95/P
136 Canette*** farcie à la farce de Noël, le kg.....	13.95/kg
137 Chapon*** désossé aux 3 champignons, le kg.....	13.95/kg
138 Pintade farcie*** désossée (farce de Noël), le kg.....	11.95/kg
139 Rôti de dinde*** farci désossé, le kg.....	11.95/kg
Filet de canard à la Périgourdine*** au mousson de canard, le kg.....	18.95/kg

Raclette*** Présentée sur plat

pour 4 personnes

Roulade, Saucisson sec, Salami, Bacon, Saucisson All, Jambon DD, Jambon de Pays, 800 g de Fromage à Raclette nature tranché

pièce : **19.95** euros
soit pour 1 personne : 4.99 €

141

Lot Pierrade*** Traiteur

pour 4 personnes

200 g env. Filet de poulet - 200 g env. Filet de canard - 200 g env. Noix de veau
200 g env. Filet de porc (longe sans os) - 400 g env. Rumsteck poire merlan

pièce : **19.90** euros
soit pour 1 personne : 4.975 €

142

Uniquement pour le nouvel An

Paëlla Royale*** Traiteur

Minimum 10 personnes

la part : **6.95** euros

143

Couscous*** Traiteur

boeuf, merguez, agneau, poulet, légumes, semoule

Minimum 10 personnes

la part : **6.95** euros

144

Nous privilégions les produits français, mais selon les marchés, ne pouvant satisfaire votre demande, nous mettons à votre disposition des produits d'origine Union Européenne.