

Bertrand Ghysel  
Boucher charcutier traiteur  
16 place Jean Jaurès  
59830 Louvil  
Tel : 03 20 79 54 38

Les commandes de Noël seront prises jusqu'au jeudi 20 Décembre 2007.  
Les commandes du Nouvel An seront prises jusqu'au 27 Décembre 2007.  
Les commandes se feront uniquement au magasin.

Heures d'ouverture du magasin :  
Le lundi 24 Décembre de 8H30 à 13H00 et de 14H00 à 16H00.  
Le lundi 31 Décembre de 8H30 à 13H00 et de 14H00 à 16H00.  
Le magasin sera fermé le 25 Décembre, 1<sup>er</sup> et 2 Janvier.

**Charcuterie de fêtes :**

|                                            |                            |
|--------------------------------------------|----------------------------|
| Cochon de lait aux pistaches               | 27,00 <sup>EUROS</sup> /kg |
| Ballottine de chevreuil aux noisettes      | 27,00 <sup>EUROS</sup> /kg |
| Dodine de pintade forestière               | 27,00 <sup>EUROS</sup> /kg |
| Magret de canard fourré au foie gras       | 52,00 <sup>EUROS</sup> /kg |
| Ballottine de faisan aux senteurs des bois | 27,00 <sup>EUROS</sup> /kg |
| Magret de canard fumé                      | 48,00 <sup>EUROS</sup> /kg |

**Volailles :**

|                                                                        |                            |
|------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
| Dinde fermière des Landes Label Rouge « marie hot » PAC                | 12,80 <sup>EUROS</sup> /kg |
| Chapon fermier des Landes Label Rouge « marie hot » PAC                | 12,80 <sup>EUROS</sup> /kg |
| Poularde fermière des Landes Label Rouge « marie hot » PAC             | 12,80 <sup>EUROS</sup> /kg |
| Chapon de pintade Label Rouge « marie hot » PAC                        | 15,50 <sup>EUROS</sup> /kg |
| Pintade fermière des Landes « marie hot » PAC                          | 11,00 <sup>EUROS</sup> /kg |
| Caille Label Rouge                                                     | 3,30 <sup>E</sup> la pièce |
| Magret de canard Label Rouge                                           | 19,90 <sup>EUROS</sup> /kg |
| Poulet de Bresse PAC                                                   | 13,20 <sup>EUROS</sup> /kg |
| Poularde de Bresse au torchon PAC (sur commande)                       | 28,50 <sup>EUROS</sup> /kg |
| Farce pour volaille « fabrication maison »                             | 13,50 <sup>EUROS</sup> /kg |
| Pigeon des Landes PAC                                                  | 8,40 <sup>E</sup> la pièce |
| Poularde farcie à la landaise (sur commande)                           | 18,80 <sup>EUROS</sup> /kg |
| Pintade farcie à la gasconne (sur commande)                            | 18,80 <sup>EUROS</sup> /kg |
| Rôti de chapon (sur commande)                                          | 20,80 <sup>EUROS</sup> /kg |
| Rôti de poularde farci à la landaise (sur commande)                    | 18,80 <sup>EUROS</sup> /kg |
| Foie gras de canard cru Label Rouge lobe de 400g à 600g (sur commande) | tarif au cours             |
| Escalope de foie gras de canard à poêler +/- 150g (sur commande)       | tarif au cours             |
| Cuisse de chapon (sur commande)                                        | 16,20 <sup>EUROS</sup> /kg |
| Suprême de chapon (sur commande)                                       | 18,80 <sup>EUROS</sup> /kg |

**Pour bien commencer le repas :**

|                                                 |                                   |
|-------------------------------------------------|-----------------------------------|
| Amuse-bouches (à tiédir)                        | 28,00 <sup>EUROS</sup> /kg        |
| Plateau de toasts variés (30 pièces)            | 22,50 <sup>EUROS</sup> le plateau |
| Plateau de toasts variés (50 pièces)            | 37,50 <sup>EUROS</sup> le plateau |
| Navettes garnies (par multiple de vingt)(1)     | 0,75 <sup>EUROS</sup> la pièce    |
| Pain surprise charcuterie (56 sandwiches)       | 18,50 <sup>EUROS</sup> la pièce   |
| Pain surprise fromage (56 sandwiches)           | 21,50 <sup>EUROS</sup> la pièce   |
| Pain surprise saumon fumé (56 sandwiches)       | 33,00 <sup>EUROS</sup> la pièce   |
| Pain surprise mousse de poisson (56 sandwiches) | 23,00 <sup>EUROS</sup> la pièce   |
| Pain surprise mixte (56 sandwiches) (2)         | 26,00 <sup>EUROS</sup> la pièce   |

(1) rillettes, crème de foie, jambon, fromage

(2) charcuterie, fromage, mousse de poisson, saumon fumé

**A PARTIR DU 27 DECEMBRE GALETTE DES ROIS FABRICATION MAISON**

**Entrées froides :**

|                                                            |                                 |
|------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| Assiette gourmande base de foie gras                       | 9,70 <sup>EUROS</sup> la part   |
| Assiette nordique base de poisson                          | 8,20 <sup>EUROS</sup> la part   |
| Foie gras d'oie au sauternes « maison »                    | 14,70 <sup>EUROS</sup> les 100g |
| Foie gras de canard au porto « maison »                    | 11,50 <sup>EUROS</sup> les 100g |
| Foie gras de canard au pain d'épices « maison »            | 11,50 <sup>EUROS</sup> les 100g |
| Terrine de foie gras d'oie au sauternes « maison » (200gr) | 25 <sup>EUROS</sup> la terrine  |
| Terrine de foie gras de canard au porto « maison » (200gr) | 19 <sup>EUROS</sup> la terrine  |
| Langue Lucullus « maison »                                 | 69,50 <sup>EUROS</sup> le kg    |
| Marbré de foie gras et langue charcutière                  | 47,00 <sup>EUROS</sup> le kg    |
| Terrine de rouget à la méridionale                         | 26,80 <sup>EUROS</sup> le kg    |
| Terrine de moules au curry                                 | 26,80 <sup>EUROS</sup> le kg    |
| Terrine d'écrevisses et champignons                        | 26,80 <sup>EUROS</sup> le kg    |
| Pavé de saumon Bellevue avec crevettes et gambas           | 6,00 <sup>EUROS</sup> la part   |
| Demie langouste à la parisienne                            | 14,50 <sup>EUROS</sup> la part  |
| Saumon fumé de norvege maison                              | 4,80 <sup>EUROS</sup> les 100g  |
| Entremet de saumon fumé (par 6,8,10,12)                    | 4,40 <sup>EUROS</sup> la part   |
| Tartare de saumon sur marbré d'épinard et fromage frais    | 4,00 <sup>EUROS</sup> la part   |

**Pour bien accompagner le foie gras :**

|                                                       |                                  |
|-------------------------------------------------------|----------------------------------|
| Compote de clémentines au muscat de rivesaltes (200g) | 4,80 <sup>EUROS</sup> la terrine |
| Confiture de figues (200g)                            | 4,80 <sup>EUROS</sup> la terrine |
| Chutney d'oignons rouges (200g)                       | 4,80 <sup>EUROS</sup> la terrine |
| Pain d'épices                                         | 6,50 <sup>EUROS</sup> la pièce   |

### Entrées chaudes :

|                                                                       |                                |
|-----------------------------------------------------------------------|--------------------------------|
| Boudin blanc « maison »                                               | 14,00 <sup>EUROS</sup> le kg   |
| Boudin blanc forestier « maison »                                     | 16,00 <sup>EUROS</sup> le kg   |
| Boudin blanc truffé 1% « maison »                                     | 22,00 <sup>EUROS</sup> le kg   |
| Bouchée à la volaille                                                 | 2,60 <sup>EUROS</sup> la part  |
| Bouchée aux ris de veau                                               | 4,00 <sup>EUROS</sup> la part  |
| La douzaine d'escargots « pur beurre »                                | 6,50 <sup>EUROS</sup> la dz.   |
| Coquille saint jacques                                                | 4,50 <sup>EUROS</sup> la part  |
| Aumônière de saint jacques à la crème de poireaux                     | 3,60 <sup>EUROS</sup> la part  |
| Couronne de sole tropicale et rouget barbet printanier à l'américaine | 7,00 <sup>EUROS</sup> la part  |
| Brochette de lotte et crevettes au curry et lait de coco              | 7,00 <sup>EUROS</sup> la part  |
| Filet de limande et saumon à la fondue de poireaux                    | 6,50 <sup>EUROS</sup> la part  |
| Grosses crevettes camarones poêlées et flambées à l'anis              | 12,00 <sup>EUROS</sup> la part |
| Dos de flétan en croûte de sésame sauce bourguignonne                 | 7,50 <sup>EUROS</sup> la part  |
| Papillote de dos de cabillaud aux crevettes grises et petits légumes  | 7,50 <sup>EUROS</sup> la part  |
| Cassolette de ris de veau aux girolles et cèpes                       | 8,00 <sup>EUROS</sup> la part  |
| Cassolette de saint jacques aux endives et à la bière blanche         | 8,00 <sup>EUROS</sup> la part  |

### Plats principaux :

(Avec 2 garnitures au choix par plat)

|                                                                        |                                |
|------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|
| Fondant de pintade farci aux choux et au foie gras et sa sauce réduite | 7,60 <sup>EUROS</sup> la part  |
| Pavé de biche au poivre de la jamaïque, raisin de Corinthe sauce soja  | 8,50 <sup>EUROS</sup> la part  |
| Civet de chevreuil aux champignons, lardons et oignons grelots         | 8,50 <sup>EUROS</sup> la part  |
| Carré de biche au vinaigre de bière                                    | 9,20 <sup>EUROS</sup> la part  |
| Brochette de kangourou aux trois baies                                 | 9,00 <sup>EUROS</sup> la part  |
| Magret de canard au thé vert et à l'orange                             | 7,50 <sup>EUROS</sup> la part  |
| Cuisse de canard confite au sirop d'érable et lavande                  | 6,50 <sup>EUROS</sup> la part  |
| Poularde au cidre, pruneaux et raisins secs                            | 8,30 <sup>EUROS</sup> la part  |
| Pavé de veau aux morilles                                              | 9,20 <sup>EUROS</sup> la part  |
| Demi faisan aux girolles et au vin de Madiran                          | 9,00 <sup>EUROS</sup> la part  |
| Brochette de filets de cailles au miel et cumin                        | 8,50 <sup>EUROS</sup> la part  |
| Pigeon à la bordelaise et pancetta                                     | 12,00 <sup>EUROS</sup> la part |
| Trio de tournedos au porto (kangourou, biche, sanglier)                | 9,60 <sup>EUROS</sup> la part  |

### Garnitures de légumes (2 par plat) :

|                                                                                     |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--|
| Duo de brochettes de légumes                                                        |  |
| Pomme de terre grand'mère                                                           |  |
| Pomme de terre dauphine                                                             |  |
| Gratin de légumes du jardin (choux fleur, carotte, pomme de terre, brocoli)         |  |
| Poire pochée aux épices                                                             |  |
| Gratin dauphinois                                                                   |  |
| Tian de légumes (pomme de terre, céleri, épinard, champignon, courgette, aubergine) |  |
| Clafouti de choux (vert)                                                            |  |
| Fagot de haricots verts                                                             |  |
| Fagot d'asperges                                                                    |  |
| Fondant de choux rouge aux pommes sur une tartelette                                |  |
| Demie pomme fruit à la gelée de groseille                                           |  |
| Fond d'artichaut farci aux poivrons confits                                         |  |

**Menus :**

**Menu à 16,50 euros par personne :**

**Foie gras de canard entier fait maison au porto,  
Coquille saint jacques,  
Magret de canard au thé vert et à l'orange  
Ou cuisse de canard confite au sirop d'érable et lavande  
Et ses deux garnitures (identiques pour l'ensemble des convives)**

**Menu à 20,00 euros par personne :**

**Foie gras de canard entier fait maison au porto,  
Couronne de sole tropicale et rouget barbet printanière de légumes à l'américaine,  
Fondant de pintade farci aux choux et foie gras de canard et sa sauce réduite  
Ou poularde au cidre, pruneaux, et raisins secs,  
Et ses deux garnitures (identiques pour l'ensemble des convives)**

**Menu à 22,00 euros par personne :**

**Foie gras de canard entier fait maison au porto,  
Cassolette de ris de veau aux girolles et cèpes,  
Civet de chevreuil aux champignons, lardons et oignons grelots,  
Ou brochette de filets de cailles au miel et pignons,  
Et ses deux garnitures (identiques pour l'ensemble des convives)**

**Menu à 22,50 euros par personne :**

**Foie gras de canard entier fait maison au porto,  
Cassolette de saint jacques aux endives et à la bière blanche,  
Pavé de veau aux morilles  
Ou pigeon à la bordelaise et pancetta  
Et ses deux garnitures (identiques pour l'ensemble des convives)**

**Menu à 28,00 euros par personne :**

**Foie gras d'oie entier fait maison au sauternes,  
Grosses crevettes camarones poêlées et flambées à l'anis,  
Carré de biche au vinaigre de bière,  
Ou trio de tournedos au porto (kangourou, biche, sanglier)  
Et ses deux garnitures (identiques pour l'ensemble des convives)**

**Buffet n°1 (minimum 25 personnes)**

**Saumon fumé de norvege fait maison,**

**Demie tomate surprise,**

**Terrine de moules au curry,**

**Terrine de rouget à la provençale,**

**Poulet rôti,**

**Rôti de bœuf,**

**Cochon de lait aux pistaches,**

**Ballottine de chevreuil,**

**Dodine de pintade,**

**Ballottine de faisan,**

**Carottes râpées, céleri rémoulade, betteraves rouges, taboulé maison, salade de pommes de terre, salade piémontaise, salade de riz,**

**Mayonnaise, vinaigrette, sauce noilly, cornichons, oignons blancs,**

**Plateau de fromages 5 sortes (brie, bleu, hollandaise, chèvre, tomme) et beurre.**

**PRIX PAR PERSONNE : 16 EUROS.**

**Buffet n°2 (minimum 25 personnes)**

**Pavé de saumon et crevettes bouquets,**

**Saumon fumé de norvege fait maison,**

**Marbré de foie gras et langue charcutière,**

**Demie tomate surprise,**

**Terrine d'écrevisses et champignons,**

**Poulet rôti,**

**Rôti de bœuf,**

**Cochon de lait aux pistaches,**

**Ballottine de chevreuil,**

**Dodine de pintade,**

**Ballottine de faisan,**

**Carottes râpées, céleri rémoulade, betteraves rouges, taboulé maison, salade de pommes de terre, salade piémontaise, salade de riz,**

**Mayonnaise, vinaigrette, sauce noilly, cornichons, oignons blancs,**

**Plateau de fromages 5 sortes (brie, bleu, hollandaise, chèvre, tomme) et beurre.**

**PRIX PAR PERSONNE : 20 EUROS.**