



Édition 2024

VÔTRE BOUCHER • CHARCUTIER • TRAITEUR



Philippe

LA TRADITION

14, RUE DE MONCONTOUR

TRÉGUEUX

02 96 71 26 81

www.boucherie-charcuterie-philippe.com



nos *Apéritifs*

*Pains surprises
sur commande*

- Pain Surprise Charcuterie 40 toasts pièce **33,00 €**
- Pain Surprise Poisson 40 toasts pièce **36,00 €**
- Mini Quiche pièce **0,90 €**
- Mini Burger pièce **1,90 €**
- Croustillant de la Mer pièce **1,40 €**
- Navette de saumon pièce **1,30 €**
- Croque à la truffe pièce **1,20 €**
- Cake saumon ou St-Jacques pièce **3,20 €**
- Verrine au choix
Saumon crème amande ou Poulet courgette curry
ou St-Jacques légumes croquants pièce **2,10 €**

nos *Entrées* froides

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

nos *Entrées* chaudes

- Coquille St-Jacques pièce **5,10 €**
- Bouchée au ris de veau et morilles pièce **5,50 €**
- Bouchée aux fruits de mer pièce **4,50 €**
- Cassolette de St-Jacques et poireaux pièce **5,60 €**
- Feuilleté de St-Jacques et patate douce pièce **5,40 €**
- Escargots de Bourgogne farcis 12^{aine} **8,00 €**
- Boudin blanc nature kg **18,00 €**
- Boudin blanc truffes et morilles kg **25,00 €**

nos *Poissons* cuisinés

- Lotte au safran *riz basmati et légumes de saison* **13,50 €**/pers.
- Saint-Pierre homardine *riz et fondue de poireaux* **14,00 €**/pers.
- Brochette Saumon, St-Jacques, gambas et lotte **13,00 €**/pers.
beurre blanc et piment d'Espelette - riz basmati et légumes de saison

nos *Viandes* cuisinées

- Rôti de veau et foie gras poêlé **13,80 €**/pers.
girolles et jus corsé - légumes rôtis
- Pintade farçie au morilles **14,50 €**/pers.
sauce vin jaune - légumes rôtis
- Chapon fermier et sa farce **13,50 €**/pers.
gratin dauphinois
- Civet de cerf **11,00 €**/pers.
sauce grand veneur - légumes rôtis

ATTENTION

*Volailles et foie gras, sous réserve de disponibilité



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



nos *Viandes* à 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

Poêlée de champignons forestière **25,20** €/kg

Purée de céleri / poire **13,90** €/kg

Purée potimarron / châtaignes **13,90** €/kg

nos *Pierrades*

saucis 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 fermiers

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

Pour des repas réussis, passez vos commandes

➔ Avant le **samedi 21 décembre** pour Noël

➔ Avant le **lundi 30 décembre** pour le Jour de l'An

NOUS SERONS OUVERTS

les lundis **23 et 30 décembre** - 8h à 12h30

les mardis **24 et 31 décembre** - 8h à 15h

le jeudi **26 décembre** - 8h à 12h30



Fermeture

**les mercredis
25 décembre**

**et 1^{er} janvier
2025**