

Fêtes de fin d'année
2018-2019



Eric & Alexandre
Lesnes


Boucherie • Charcuterie • Traiteur

34, avenue du Quesnoy - 59400 CAMBRAI

Tél. 03 27 83 89 24

Mail : contact@boucherie-lesnes.fr

Apéritifs



| | |
|--|---------------|
| Pain surprise spécial fête (40 toasts) <i>(Saumon fumé, rillettes de saumon, jambon serrano, mousson de canard, fromage frais aux herbes)</i> | 28,00 € pièce |
| Queues de gambas mexicaine | 36,00 € kg |
| Mini wraps <i>(saumon fumé et sauce tartare - Tartuffo et confit de figue)</i> | 1,80 € les 2 |
| Mini croquants garnis <i>(tarama, œuf mimosa, tartare de tomate et chèvre)</i> | 4,50 € les 3 |


Mise en bouche à réchauffer

| | |
|--|--------------|
| Assortiment de mini moelleux <i>(pizza jambon-olives, flan paysan, cantal-tomate)</i> | 0,90 € pièce |
| Escargot en coquilles sablées | 5,90 € les 6 |
| Saucisses cocktail <i>(blanc, Francfort et noir)</i> | 25,50 € kg |
| Mini coquille Saint-Jacques au vin blanc | 1,60 € pièce |
| Verrine crème Dubarry et saumon fumé | 2,95 € pièce |
| Verrine petit pois cuisinés à la fleur de sel et jambon cru | 2,95 € pièce |

Entrée froides

| | |
|---|--------------------|
| Foie gras de canard | 10,50 € les 100 g. |
| Foie gras d'oie | 10,50 € les 100 g. |
| Langue Lucullus | 8,20 € les 100 g. |
| Nougat de foie gras <i>(foie gras de canard, ris de veau, pistache et morilles)</i> . | 9,20 € les 100 g. |
| Foie gras en mendiant <i>(foie gras de canard et fruits secs)</i> | 9,20 € les 100 g. |
| Terrine de Saint-Jacques façon Terre et Mer sauce fines herbes <i>(Saint-Jacques, mélody et cornichon croquant,)</i> | 36,00 € kg |
| Terrine de saumon à l'oseille sauce fines herbes | 36,00 € kg |
| Terrine d'écrevisse et son coeur de langouste sauce fines herbes..... | 36,00 € kg |
| Médailon de saumon en Bellevue | 5,75 € la part |
| Saumon fumé maison | 46,00 € kg |
| Saumon mariné à l'aneth ou au piment | 58,40 € kg |
| 1/2 langouste à la parisienne sur lit de macédoine ou céleri rémoulade | 16,50 € pièce |

Entrée chaudes



| | |
|--|---------------|
| Boudin blanc nature | 14,90 € kg |
| Boudin blanc truffé | 18,90 € kg |
| Bouchée à la reine (poule) | 2,90 € pièce |
| Feuilleté de chapon aux cèpes | 2,90 € pièce |
| Bouchée au chapon | 4,50 € pièce |
| Croustade de ris de veau | 4,90 € pièce |
| Médailon de ris de veau aux morilles (*) | 10,30 € pièce |
| Croustillant de ris de veau sauce foie gras et porto | 8,50 € pièce |
| La douzaine d'escargots de Bourgogne | 6,60 € la dz |

| | |
|---|--------------|
| La brioche d'escargots au comté et prosciutto..... | 6,90 € pièce |
| Crumble de foie gras aux pommes (*) | 7,50 € pièce |
| Andouillette de homard et shitaké et son jus corsé (*) | 8,80 € pièce |
| Coquille de Saint-Jacques à la fondue de poireaux et Sauvignon... | 5,50 € pièce |
| Cassolette de Saint-Jacques aux chicons et pancetta (*) | 7,80 € pièce |
| Médailon de lotte et sa crème au vinaigre de cidre (*) | 7,70 € pièce |
| Blanquette de la mer du Nord sur son risotto crémeux (*) | 8,10 € pièce |
| Petite marmite du pêcheur et son jus réduit de crustacé (*) | 7,70 € pièce |

Plats chauds

| | |
|---|-----------------|
| Pavé de cerf et sa sauce au poivre de Sichuan | 8,20 € la part |
| Filet de faisan sauce fine Champagne | 7,90 € la part |
| Filet de boeuf Wellington (VBF) et sa sauce aux morilles (Pièce de 2 kg environ - 8 personnes) | 68,00 € pièce |
| Carré d'agneau rôti aux herbes folles | 8,25 € la part |
| Filet mignon de veau façon Rossini et sa sauce truffée | 10,50 € la part |
| Truffade de pied de porc au chevreuil et foie gras | 9,30 € la part |
| Ballotin de pintade farci aux cèpes et son coeur fondant aux marrons | 7,70 € la part |
| Buchette de chapon pintade farcie aux morilles | 7,90 € la part |
| Suprême de chapon farci forestier | 8,20 € la part |
| Filet de canette farci périgourdin | 7,30 € la part |
| Blanquette de cabillaud et Saint-Jacques aux légumes glacés, crème d'asperge au fenouil | 8,10 € la part |

Garnitures

| | |
|---|--------------|
| Pomme de terre bohémienne | 1,20 € pièce |
| Gratin dauphinois tradition (compter env. 200 g./pers.) | 9,20 € kg |
| Gratin dauphinois aux cèpes (compter env. 200 g./pers.) | 18,50 € kg |
| Poêlée de Noël (Butternut, vitelotte, girolles, rutabaga, cèpes et choux, compter env. 180 g./pers.) | 11,80 € kg |
| Pomme aux airelles | 1,20 € pièce |
| Ecrasé de pomme de terre aux champignons de Paris et cèpes (compter env. 180 g./pers.) | 18,50 € kg |
| Carottes façon pom'anna en tarte fine | 1,40 € pièce |
| Fagot de haricots verts | 1,20 € pièce |

Accompagnement salades

| | |
|-------------------------------------|------------|
| Véritable porcelet à la coupe | 24,60 €/kg |
| Diverses galantines | 19,80 €/kg |

Plancha

14,50 € la part

Mini pavé de filet de boeuf, émincé de cerf, cube de poulet mariné, filet mignon de porc, côtelette d'agneau, émincé de chapon, magret de canard, pépite de foie gras, rumsteak, saucisse forestière



Volailles festives



| | |
|---|------------|
| Chapon des Landes effilé | 11,30 € kg |
| Chapon des Landes prêt à cuire | 13,05 € kg |
| Dinde des Landes effilée | 11,85 € kg |
| Dinde des Landes prête à cuire | 13,45 € kg |
| Pintade chapon des landes effilée | 13,30 € kg |
| Pintade chapon des landes prête à cuire | 16,40 € kg |
| Poularde des Landes effilée | 9,45 € kg |
| Poularde des Landes prête à cuire | 11,50 € kg |
| Oie | 11,50 € kg |
| Chapon de Bresse effilé | 41,50 € kg |
| Poularde de Bresse effilée | 34,15 € kg |
| Cuisse de chapon (env. 500 g.) | 13,35 € kg |
| Suprême de chapon (env. 450 g.) | 19,00 € kg |

| | |
|--------------------------|------------|
| Farce fine nature | 14,50 € kg |
| Farce fine truffée | 18,50 € kg |

Gibier



| | |
|--------------------------------|------------|
| Pavé ou rôti de cerf | 27,80 € kg |
| Rôti de sanglier | 26,50 € kg |
| Rôti de chevreuil | 26,50 € kg |
| Autres gibiers, nous consulter | |

MENU 1 26,70 €/pers.

3 petits fours

Foie gras de canard (*tranche env. 60 g.*)

Petite marmite du pêcheur (*)

Ballotin de pintade farci aux cèpes
et son coeur fondant aux marrons

Pomme de terre bohémienne

Poêlée de Noël

(Butternut, vitelotte, girolles, rutabaga, cèpes et choux)

MENU 2 25,10 €/pers.

3 petits fours

Terrine d'écrevisse et son coeur de langouste
(*Tranche env. 70 g.*)

Cassolette de Saint-Jacques
aux chicons et pancetta (*)

Filet mignon de veau façon Rossini
et sa sauce truffée

Pomme de terre bohémienne
Carottes façon pom'anna en tarte fine



Un acompte de 30 % du montant total sera demandé à la commande.
Afin de satisfaire toutes les demandes, merci de passer vos commandes avant le 18 décembre pour Noël et 26 décembre pour le Nouvel An.

Nos horaires pour ces jours de fêtes :

les samedis 22 et 29 décembre : de 8 h. 30 à 13 h. et de 14 h. 30 à 18 h.

les dimanches 23 et 30 décembre : de 8 h. 30 à 12 h. 30, fermé l'après-midi.

Les lundis 24 et 31 décembre : 8 h. 30 à 12 h. 30 et 14 h. 30 à 17 h. 30

Les mardis 25 décembre et 1er janvier : fermé

Les mercredis 26 décembre et 2 janvier : fermé le matin, ouvert de 14 h. 30 à 19 h.

NOUVEAU ! Vous pouvez passer vos commandes de plats «traiteurs» spécial fin d'année sur notre nouveau site Clik & Collect : www.boucherie-lesnes.fr

> Réalisation Laurent Grimbert / Barakacom Cambrai