Nos volailles fermières (sur commande)

- Chapons
- Dindes
- Poulardes
- Pintades
- Chapons de pintade
- Pigeonneaux
- Cailles
- Canards ou canettes
- Magrets et cuisses de canard
- Poulets

Notre gibier de chasse (sur commande)

- Gigue de chevreuil moutardée aux aïrelles ou nature à mariner
- Noisette de chevreuil ou marcassin à poêler
- Rôti dans le cuissot de marcassin à mariner ou moutardé aux aïrelles
- Filet de biche nature en pavés ou moutardé aux aïrelles à rôtir
- Civet de marcassin à mijoter (morceaux d'épaule, échine ou poitrine)

Ne pas jeter sur la voie publique **TOUTES LES ATTAQUES**

Organisation

Nous vous prions de passer commande au plus tard le mardi 19 Décembre pour NOËL et le mardi 26 Décembre pour le NOUVEL AN.

AUCUNE MODIFICATION NI ANNULATION NE SERA POSSIBLE PASSER CES DATES.

Merçi de votre compréhension

Retrait des commandes RAPIDE

Le retrait des commandes se fera par créneaux horaires.

VEUILLEZ RESPECTER L'HEURE INDIQUÉE SUR VOTRE BON DE COMMANDE.

Horaires exceptionnels

NOUS CONSERVONS NOS HORAIRES HABITUELS
Du mardi au samedi
8h30 à 13h et de 15h à 19h

A L'EXCEPTION DES JOURS SUIVANTS

- Jeudi 21 Déc 2023 : FERMÉ
- Samedi 23 Déc 2023 : 8h30 à 14h **NON STOP**
- Dimanche 24 Déc 2023 : 8h30 à 16h **NON STOP**
- Dimanche 31 Déc 2023 : 8h30 à 15h **NON STOP**

IMPORTANT

Tarifs valables du 1^{er} au 31 Décembre 2023 (Dans la limite des stocks disponibles).
Nous nous réservons le droit de modifier certains prix et certains produits en fonction des cours et des approvisionnements ainsi que d'arrêter d'enregistrer des commandes si le quotas limite est atteint.

BOUCHERIE
CHARCUTERIE
TRAITEUR

Fabrice
Matringhem

1000 Route Nationale - LES ATTAQUES
TÉL: 03 21 82 21 51
www.boucherie-matringhem.com

Apéritifs

- Mini bouchées d'escargots la pièce 1,00 €
- Mini Aspics oeufs caille/saumon fumé la pièce 1,00 €
- Assortiment d'amuse-bouches la pièce 0,90 €
- Mini Burgers froids (Foie gras, Figues et Saumon/Aneth) le plateau de 12 pièces 14,40 €
- Mini Burgers chauds (Boeuf cheddar et Poulet cheddar) le plateau de 12 pièces 14,40 €
- Pains surprises
- Campagnard (Pâté, Rillettes, Jambon, fromage) la pièce 30,00 €
- Nordique (Saumon fumé, Crabe, Rillettes de saumon) la pièce 32,00 €
- Mini Navettes apéritives (Saumon crème citronnée, Jambon crème Poivron, Fromage) le plateau de 15 pièces 13,50 €
- Wraps le plateau de 12 pièces 12,80 €
- Mini pâtés en croûte le Kg 25,80 €
- Saucisses Cocktail le Kg 26,80 €
- Toasts Club sandwiches le plateau de 15 pièces 14,25 €

Nos Terrines

- Faisan au porto ou figues
- Chevreuil, Lièvre, Sanglier pistaché,
- Canard à l'orange, Lapin noisette,
- Le véritable Cochon de lait farci

Sans oublier nos patés en croûte maison

Nos Boudins blancs maison

- Nature au Porto le kg 17,80 €
- Aux Cèpes le kg 20,80 €
- Truffé (Tuber Melanosporum à 1%) le kg 27,80 €
- Pommes / Calvados le Kg 18,80 €

Nos Garnitures

- Gratin dauphinois le Kg 12,80 €
- Pommes de terre gratinées le Kg 12,80 €
- Pommes Duchesses la pièce 1,70 €
- Fagots de haricots verts lardés la pièce 1,30 €
- Tatin d'endives la pièce 2,20 €
- Flan de légumes la pièce 2,00 €
- Flan de potiron la pièce 2,00 €

Nos Plats cuisinés

- Médailles de poulet Farci aux écrevisses, accompagnés d'un fagot de haricots verts et une timbale aux 3 riz le Kg 12,20 €
- Cuisse de canard à l'orange sauce au Grand Marnier, accompagnée d'un fagot de haricots verts et d'un gratin dauphinois 12,20 €
- Filet de St Pierre sauce Champagne fondue de poireaux crévés, chou Romanesco, purée de topinambour à la vanille 14,60 €
- Paupiette de chapon Farci aux morilles et armagnac, accompagnée d'un fagot de haricots verts et d'une pomme duchesse 14,00 €
- Ballotin de pintade Farci au cèpes et marrons, accompagné d'une pomme duchesse et d'une poêlée Ardéchoise 14,60 €
- Daube de sanglier aux aïrelles Accompagnée d'un gratin dauphinois et d'un flan de potiron 13,50 €
- Sauté de chevreuil aux marrons Sauce au pain d'épices, accompagné d'une poêlée Ardéchoise et d'un gratin dauphinois 14,60 €
- Jambon à l'os Sauce madère, accompagné d'un fagot de haricots verts, d'une pomme duchesse et d'un flan de légumes 12,50 €

Nos Entrées froides

- Coquille de saumon rose la pièce 4,95 €
- Terrine de poisson aux petits légumes le kg 25,80 €
- Foie gras de canard au Porto le kg 139,80 €
- Dôme aux 2 saumons, mayonnaise acidulée à la bergamote la pièce 6,95 €

Nos Entrées chaudes

- Coquille St Jacques Sauce vin blanc, crème, moules crevettes et champignons (Consigne : 2,50€ pièce) Prix à la pièce 6,95 €
- Cassolette de saumon et gambas sauce agrumes et Riesling (Consigne : 2,50€ pièce) 6,95 €
- Aumônière au saumon fumé Dans une crêpe avec crème fraîche et aneth 4,80 €
- Bouchée de Ris de veau 5,60 €
- Bouchée à la volaille 4,60 €
- Escargots coquilles à la douzaine Beurre à l'ail et persil frais ou mini bouchées 1€ pièce 8,80 €
- Ficelle picarde Existe en grande 2,90€ pièce 2,20 €

Menu Enfant

- 1 Crêpe à la volaille
- 1 Filet de poulet Meunière, petits pois,
- 1 pomme duchesse

9,80 € la part