

Nos Volailles Fermières (sur commande)

- Chapon (Label rouge) le Kg 17,45 €
- Dinde (Label rouge) le Kg 17,65 €
- Petit Chapon (Label rouge) +/- 2Kg200 le Kg 19,90 €
- Poularde (Label rouge) le Kg 15,40 €
- Chapon de Pintade (Label rouge) le Kg 19,95 €
- Pintade (Label rouge) le Kg 19,95 €
- Caille Royale la pièce 4,90 €
- Pigeon Royal le Kg 31,80 €
- Suprême de Chapon le Kg 25,90 €

Pour apporter une touche originale & qualitative pensez à notre **BOEUF MATURÉ**.
Nous garantissons une origine Française et un mode d'élevage vertueux.
Demandez conseil à auprès de nos vendeurs !



Nos Volailles de Bresse (sur commande)

- Poularde de Bresse roulée le Kg 44,80 €
- Chapon de Bresse roulé le Kg 54,90 €
- Poulet de Bresse Plié le Kg 23,90 €



Nos Petits Farcis de Volaille

- Paupiette de Chapon farcie aux Morilles et Cognac le Kg 29,80 €
- Ballotin de Pintade farci au Foie gras et Figues le Kg 27,80 €
- Rôti de Chapon Foie gras et Figues +/- 600g le Kg 34,80 €



Notre Gibier de Chasse (sur commande)

- Gigue de chevreuil moutardée aux aïnelles ou nature à mariner le Kg 35,80 €
- Filet de Biche à rôti nature ou moutardé aux aïnelles ou en pavé le Kg 67,90 €
- Rôti de Sanglier nature ou moutardé aux aïnelles le Kg 27,80 €
- Civet de Sanglier à mijoter avec os le Kg 24,80 €
- Civet de Sanglier à mijoter sans os le Kg 29,80 €



Ne peut être sur la page publique - Voir les attaques

Organisation

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

AUCUNE MODIFICATION NI ANNULATION NE SERA POSSIBLE PASSER CES DATES.

Merci 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

- Lundi 22 Déc 2025 : 8h30 à 14h
- Mardi 23 Déc 2025 : 8h30 à 14h
- Mercredi 24 Déc 2025 : 8h30 à 18h **NON STOP**
- Jeudi 25 Déc 2025 : JOYEUX NOËL
- Lundi 29 Déc 2025 : 8h30 à 14h
- Mardi 30 Déc 2025 : 8h30 à 14h
- Mercredi 31 Déc 2025 : 8h30 à 15h **NON STOP**

IMPORTANT

Tarifs valables du 1^{er} au 31 Décembre 2025 (Dans la limite des stocks disponibles) Nous nous réservons le droit de modifier certains prix et certains produits en fonction des coûts et des approvisionnements ainsi que d'annuler ou d'enregistrer des commandes si la limite est atteinte.

En raison de nombreux impayés, nous n'acceptons plus le paiement par chèque !

BOUCHERIE
CHARCUTERIE
TRAITEUR



Notre carte des fêtes
Fin d'année 2025

Fabrice
Matringhem

Pensez à la commande en ligne sur

www.boucherie-matringhem.com



1000 Route Nationale - LES ATTAQUES
TÉL: 03 21 82 21 51

Aperitifs

- | | | |
|--|-------------------------|---------|
| - Mini bouchées d'escargots | la pièce | 1,20 € |
| - Mini Aspics œufs caille/saumon fumé | la pièce | 1,20 € |
| - Assortiment d'amuse-bouches | la pièce | 0,95 € |
| - Mini Burgers froids (Foie gras, Figues et Saumon/Anell) | le plateau de 12 pièces | 15,00 € |
| - Mini Burgers chauds (Bœuf cheddar et Poulet cheddar) | le plateau de 12 pièces | 15,00 € |
| - Pains surprises | | |
| Campagnard (Pât, Rillettes, Jambon, fromage) 72 toasts | la pièce | 36,00 € |
| Nordique (Saumon fumé, Crabe, Rillettes de saumon) 72 toasts | la pièce | 38,00 € |
| - Mini Navettes apéritives (Saumon crème citronnée, Jambon crème Poirron, Fromage) | le plateau de 15 pièces | 15,75 € |
| - Wraps | le plateau de 12 pièces | 12,80 € |
| - Mini pâtés en croûte | le Kg | 29,80 € |
| - Saucisses Cocktail | le Kg | 26,80 € |
| - Toasts Club sandwiches | le plateau de 15 pièces | 15,00 € |

Nos Terrines

- | | | |
|---|-------|---------|
| - Chevreuil, Lièvre, Sanglier pistaché | le Kg | 22,80 € |
| - Canard à l'orange, Lapin noisettes, volaille figues | le Kg | 21,80 € |
| - Le véritable Cochon de lait farci | le Kg | 35,80 € |
| - Volaille au Foie gras | le Kg | 35,80 € |
| - Nos patés en croûte | | |
| - Foie de canard et giroles | le Kg | 32,80 € |
| - Volaille à l'Estragon | le Kg | 29,80 € |
| - Lapin moutarde et noisettes | le Kg | 29,80 € |

Nos Boudins blancs maison

- | | | |
|------------------------------------|-------|---------|
| - Nature au Porto | le Kg | 17,80 € |
| - Aux Cèpes | le Kg | 20,80 € |
| - Truffé (Tuber Melanosporum à 7%) | le Kg | 27,80 € |
| - Au Foie gras | le Kg | 27,80 € |

Nos Garnitures

- | | | |
|-----------------------------|----------|---------|
| - Gratin dauphinois | le Kg | 12,80 € |
| - Pommes de terre gratinées | le Kg | 12,80 € |
| - Pommes Duchesses | la pièce | 2,00 € |
| - Fagots de haricots verts | la pièce | 1,00 € |
| - Tatin d'endives | la pièce | 2,50 € |
| - Flan de légumes | la pièce | 2,00 € |

Nos Plats Cuisinés

- | | Prix pour 1 personne |
|--|----------------------|
| - Fondant de poulet aux chataignes
Sauce crème aux giroles, pomme Anna, fagot haricots verts, et flan de légumes | 13,90 € |
| - Magret de canard à l'orange
Sauce au Grand Marnier, accompagnée d'un fagot de haricots verts et d'un gratin dauphinois | 14,30 € |
| - Médaillon de Sole
Farce aux écrevisses, sauce crémeuse façon Bisque accompagné d'un Risotto crémeux et petits légumes croquants | 14,60 € |
| - Paupiette de chapon
Farce aux morilles et armagnac, accompagnée d'un fagot de haricots verts et d'une pomme duchesse | 14,90 € |
| - Ballotin de pintade
Farce au Foie gras et figues sauce Porto, accompagné d'une pomme duchesse et d'une fagot de haricots verts | 14,90 € |
| - Daube de sanglier aux aïelles
Accompagnée d'un gratin dauphinois et d'un flan de légumes | 13,90 € |
| - Sauté de chevreuil aux marrons
Sauce au pain d'épices, accompagné d'une poêlée Ardéchoise et d'un gratin dauphinois | 14,90 € |
| - Jambon à l'os
Sauce modère, accompagné d'un fagot de haricots verts, d'une pomme Anna et d'un flan de légumes | 12,80 € |

Nos Entrées Froides

- | | | |
|--|----------|----------|
| - Coquille de saumon rose | la pièce | 5,65 € |
| - Saumon rose sur plat (Min 4 parts) | la part | 6,05 € |
| - Terrine de poisson aux petits légumes | le kg | 26,80 € |
| - Foie gras de canard au Porto | le kg | 139,80 € |
| - La véritable langue lucullus | les 100g | 9,50 € |
| - Panna Cotta au Foie gras
pommes caramélisées sur lit de pain d'épices | la pièce | 7,95 € |

Nos Entrées Chaudes

- | | Prix à la pièce |
|--|-----------------|
| - Coquille St Jacques
Sauce vin blanc, crème, moules crevettes et champignons (Consigne : 2,50"pièce) | 7,50 € |
| - Cassolette de Noix de St Jacques
crème de cumin et petits légumes (Consigne : 2,50"pièce) | 7,50 € |
| - Douceur de Crabe
et sa Bisque de Homard (Consigne : 2,50"pièce) | 7,50 € |
| - Aumônière au saumon fumé
Dans une crêpe avec crème fraîche et anell | 4,95 € |
| - Bouchée de Ris de veau | 5,80 € |
| - Bouchée à la volaille | 4,80 € |
| - Escargots coquilles à la douzaine
Beurre à l'ail et persil frais ou mini bouchées 1€20 pièce | 8,80 € |
| - Ficelle picarde Existe en grande 3,00€ pièce | 2,40 € |

Menu Enfant

- | | |
|---|----------------|
| 1 Crêpe à la volaille | 9,80 € la part |
| 1 Croustillant de poulet aux Corn flakes, petits pois, étoiles potafoes | |