



BOUCHERIE CHARCUTERIE TRAITEUR
MATRINGHEM

CARTE SPÉCIAL PÂQUES

L'apéritif

- Amuse-bouches à chauffer (assortiment).....0.95€ pièce
- Mini burgers froids (saumon fumé/aneth et foie gras/figues).....14.80€ les 12
- Mini burgers chauds au cheddar (Bœuf et poulet)14.80€ les 12
- Wraps assortis..... 12.80€ les 12
- Pain surprise Campagnard.....36€ pièce ou Nordique38€ pièce
- Mini navettes assorties.....14.25€ les 15
- Mini bouchées d'escargots à chauffer.....1.20€ pièce

Les Entrées

- Dôme aux 2 saumons, mayonnaise acidulée à la bergamote.....6.95€ pièce
- Parfait à la truite et aux asperges.....5.85€ pièce
- Coquille Saint-Jacques à la Dieppoise.....7.20€ pièce
- Foie gras de canard Maison.....139.80€ le kilo
- Boudin blanc Nature.....17.80€ le kilo ou Truffé.....27.80€ le kilo
- Bouchée Ris de veau.....5.60€ pièce ou Volaille.....4.60€ pièce
- Aumônière au Saumon fumé.....5.20€ pièce
- Coquille de saumon rose et macédoine.....5.35€ pièce

Les Plats cuisinés

- Souris d'agneau laquée au miel et girolles.....17.50€ la part
(Pomme Anna, flageolets à l'ail et tomate rôtie)
- Blanquette d'agneau printanière aux asperges.....13.80€ la part
(Riz Pilaf, épinards et asperges vertes)
- Caille Farcie sauce crémée au cidre et raisins.....13.80€ la part
(Gratin Dauphinois et fagot de haricots verts)
- Filet de Saint-Pierre sauce Champagne fondue de poireaux.....14.60€ la part
(Purée de topinambour à la vanille, chou Romanesco)

Réservez au plus tard jusqu'au
mardi 15 Avril
 (Dans la limite des stocks disponibles)

Horaires d'ouverture
 Mardi au samedi
 8h30 à 13h / 15h à 19h

Sans oublier l'Agneau de Lait :
 (Elevé dans notre région)

Gigot, Epaule Normande façon gigot,
 Tourbillon, Carré de côtes,
 Baron désossé nature ou
 au beurre d'ail