

SAVEURS GOURMANDES 2021



MAISON CAHARD **Boucherie - Charcuterie – Traiteur**

Mercure d'Or 2015



Saint Romain de Colbosc
10-12 Place Théodule Benoît
Tél : 02 35 30 81 74

Site internet : www.traiteur-cahard-76.com

Mail : m-cahard-patrick@orange.fr

Pour un meilleur service, passez vos commandes jusqu'au :
Mardi 21 Décembre 2021 – 13 h pour Noël
Et jusqu'au Mardi 28 Décembre 2021 -13 h pour le Nouvel An

Magasin ouvert le lundi 27 décembre de 8 h 00 à 19 h 00
Fermé le 25 et 26 décembre 2021 et le 1^{er}- 2 et 3 janvier 2022



MENUS DE FETES

Aucune modification ne sera faite dans les menus

Menu Découverte à 31,90 €

1 Verrine tartare tomate & concombre / 2 mignardises chaudes
Foie gras maison & son confit d'oignon
Coquille Saint Jacques à la Normande
Caille désossée farcie raisins cognac sauce jus réduit de volaille
Poêlée de raisins blanc – gratin dauphinois

Menu Prestige à 42.90 €

1 verrine fantaisie d'écrevisses & 2 mignardises chaudes
Demi-langouste à la Parisienne
Boudin blanc à l'ancienne aux morilles
Magret de canard sauce Périgourdine
2 Beignets de cèpes et gratiné de légumes

Menu Pitchoun à 7,60 €

2 mignardises chaudes
Petit canard en galantine
Jambon à l'os sauce Normande
Pommes dauphine (2 par personne)
Mini smarties

POUR VOS APERITIFS

Pain navette brioché 10-12 pers (40 pces env.) maison	33.95 € pièce
Nouveau Plateau mixte 8 tapas sur pain Focaccia – 8 verrines	24.00 € le plateau
Mini cocktail (Strasbourg, boudins noirs et blancs)	19.90 € Le Kg
Petits fours chauds assortis maison X12	9.60 € la douzaine

LES ENTREES FROIDES

Terrine 250 gr foie gras Canard mi-cuit maison Au coteau du Layon	29.90 € pièce
Terrine 500 gr foie gras Canard mi-cuit maison Au Coteau du Layon	59.90 € pièce
Foie gras de Canard mi-cuit maison au coteau du Layon	119.00 € le kg
Foie Gras Frais origine France (pièce de 450 à 500 gr)	selon cours
Galantine aux trois volailles maison	21.50 € le kg
Nouveau Galantine de Canard pistachée avec médaillon	27.90 € le kg
Nouveau Galantine de Cerf grand veneur avec médaillon	29.90 € le kg
Nouveau Galantine de Chapon aux girolles	31.50 € le kg
Petit Canard en Galantine aux trois volailles	3.20 € pièce
Demi-Langouste à la Parisienne	20.90 € pièce
Saumon d'Ecosse fumé tranché main Label Rouge	72.90 € le kg

LES ENTREES CHAUDES

Boudin blanc à la Havraise maison	14.90 € le kg
Nouveau Boudin blanc forestier	14.90 € le kg
Nouveau Boudin blanc à l'ancienne aux morilles	26.90 € le kg
Boudin blanc truffé maison	24.90 € le kg
Bun'n'roll de ris de veau à la crème de cèpes maison	5.95 € pièce
Cassolette de Sole et Ecrevisses maison	7.20 € pièce
Cassolette de Homard au Cognac	6.20 € pièce
Coquille St Jacques à la Normande maison	5.20 € pièce
Escargots de Bourgogne X12	8.40 € douzaine
Vol au vent aux fruits de mer maison	5.95 € pièce
Vol au vent de chapon aux morilles maison	5.95 € pièce

LES POISSONS CUISINES

(Portion d'environ 190 gr)

Filet de lotte à l'Américaine	8.90 € la part
Nouveau Filet de Dorade Royale sabayon aux morilles	7.25 € la part
Nouveau Turban de sole tropicale à la crème de whisky	6.20 € la part

LES PLATS CUISINES MAISON

(Portion d'environ 180 gr)

Nouveau Sauté de porcelet sauce bière de Noël et sirop d'érable	8.90 € la part
Nouveau Jambon de porcelet en croute sauce foie gras /figues (3/4 pers.)	29.90 € pièce
Nouveau Chapon sauce morilles	9.90€ la part
Magret de canard sauce poivre vert	8.50 € la part
Noix de Jambon à l'Os sauce champagne	7.40 € la part
Suprême de pintade sauce foie gras & figues	8.95 € la part
Souris de Cerf sans os sauce jus de poivre & cognac	8.50 € la part

LES ACCOMPAGNEMENTS

Beignets aux cèpes	0.80 € pièce
Beignets de courgettes	1.50 € pièce
Ecrasé de pommes de terre à la truffe brumale (120gr)	2.90 € pièce
Fagot de haricots	1.85 € pièce
Garniture forestière (130gr)	3.40 € la part
Gratin dauphinois	2.20 € pièce
Gratiné de légumes	2.20 € pièce
Gratin de pommes de terre au foie gras	2.30 € pièce
Nouveau Pommes de terre sarladaises (150 gr)	3.00 € la part
Risotto de parmesan et champignons (150gr)	2.30 € pièce

LES SAUCES « MAISON »

(Barquette de 4 à 6 personnes **4.50 € pièce**)

Sauce grand veneur ou chasseur en accompagnement des gibiers
Sauce poivre en accompagnement des gibiers & viandes rouges
Sauce madère en accompagnement des viandes blanches
Sauce champagne en accompagnement des viandes blanches
Sauce foie gras ou sauce foie gras & figues en accompagnement des volailles
Sauce morilles en accompagnement volailles & viandes rouges
Sauce normande en accompagnement des viandes blanches
Sauce à la truffe en accompagnement des viandes blanches & rouges (5.90 € barquette)

LES VOLAILLES PRETES A CUIRE

Caille (environ 250 gr)	17.90 € le kg
Nouveau Canette des Dombes	14.90 € le kg
Chapon fermier de la région	21.90 € le kg
Dinde noire fermière de la région	17.90 € le kg
Magret de canard du Sud-Ouest	28.90 € le kg
Pigeonneau (environ 500 gr pièce)	25.50 € le kg
Pintade de la région	11.40 € le kg
Poularde de la région	21.90 € le kg
Poulet de Bresse AOP (120jrs mini)	selon cours
Poularde et Chapons de Bresse (120jours mini)	selon cours

Volaille de Bresse sur commande uniquement 72 h à l'avance

SPECIALITES DE VOLAILLES DESOSSEES PRETES A CUIRE MAISON

(Toutes nos préparations de volailles sont désossées
et farcies de farce fine à base de viande et foies de volaille)

Cailles désossées farcies (raisin/cognac)	21.50 € le kg
Nouveau Rôti de canette farci (raisin/cognac)	29.90 € le kg
Rôti de magret de Canard (Tomates confites/jambon de parme)	29.90 € le kg
Rôti de magret de Canard au foie gras & figues (Compter un rôti de magret pour 4/5 personnes)	36.50 € le kg
Rôti de chapon farci (forestière) ou (raisin/Cognac)	30.00 € le kg
Nouveau Rôti de chapon farci (morilles/armagnac)	35.90 € le kg
Rôti de chapon Royal (farce volaille /truffes/foie gras)	39.90 € le kg
Rôti de pintade farci (raisin/cognac) ou (Forestière)	24.50€ le kg
Nouveau Rôti de pintade farci (Figues/abricot)	24.50 € le kg
Nouveau Rôti de poularde farci forestière	32.90 € le kg

LES FARCES FINES DE VOLAILLE MAISON

Farce royale au foie gras	21.90 € le kg
Farce raisins/cognac	13.90 € le kg
Farce forestière	13.90 € le kg
Farce pommes/calvados	13.90 € le kg
Farce nature	11.90 € le kg

LE GIBIER

Rôti de cerf (cuissot)	29.90 € le kg
------------------------	---------------

LES SPECIALITES BOUCHERES CRUES

LE VEAU

Grenadin de Veau (façon tournedos)	32.90 € le kg
Rôti Veau Orloff (fromage/bacon)	21.50 € le kg
Rôti Veau Landais (farce veau aux cèpes/foie gras canard)	29.80 € le kg
Rôti Veau Norvégien (saumon, crème fraîche, ciboulette)	24.90 € le kg
Rôti Veau Richelieu (ris veau, champignons, marinade forestière)	39.90 € le kg

LE PORC

Filet mignon de Porc Foie gras & figues	29.90 € le kg
Filet mignon de Porc tomates & mozzarella	24,50 € le kg

L'AGNEAU

Carré d'agneau 8 côtes maximum	28.90 € le kg
Couronne d'agneau 12 côtes minimum (6 personnes)	28.90 € le kg
Epaule d'agneau avec Os	18.90 € le kg
Roti d'épaule d'agneau Berrichonne (Chèvre, tomates séchées, jambon pays)	29.90 € le kg
Roti d'épaule d'agneau au beurre d'escargot	29.90 € le kg
Gigot avec Os	21.50 € le kg
Rôti de gigot d'agneau au Beurre de Roquefort et Noix	32.90 € le kg
Rôti d'épaule d'agneau sans os	29.90 € le kg
Rôti de poitrine d'agneau au confit de légumes	19.90 € le kg

LE BŒUF

**Pour les fêtes votre boucher a sélectionné à la Foire aux Bestiaux
de St Romain une Génisse de race Normande**

Issue de l'élevage de Mr HAUCHECORNE à Graimbouville

**Prix spécial de la ville de St Romain du plus bel animal de boucherie de race normande
Grand prix d'honneur du canton de St Romain race normande femelle 6 dents**

Côte de bœuf avec os	23.90 € le kg
Faux filet	24.50 € le kg
Pavé de rumsteck	25.90 € le kg
Rôti de Bœuf crème de Rocquefort	24.50 € le kg
Rôti de Bœuf chèvre/tomates confites	24.50 € le kg
Rôti de Bœuf filet ou tournedos (150-160grs par pers)	selon cours et disponibilités
Rôti de Bœuf royal foie gras	32.90 € le kg



CAVE à VIANDE

A LA DECOUVERTE DES VIANDES DU MONDE

Attention quantité limitée selon cours et disponibilités
SUR COMMANDE UNIQUEMENT JUSQU'AU 19 DECEMBRE 2021

ORIGINE AUSTRALIE

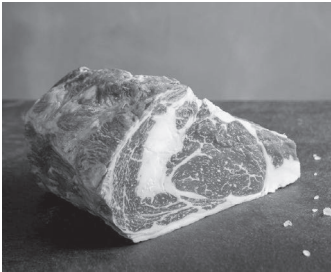
- PICANHA DE WAGYU aiguillette de Rumsteck
Pièce de 1.2 Kg minimum
- CÔTE de BOEUF TOMAHAWK PREMIUM DE BLACK ANGUS

ORIGINE POLOGNE (région des mille lacs)

- CÔTE DE BŒUF BLACK PEARL

ORIGINE ESPAGNE

- CÔTE DE BŒUF BLONDE DE GALICE



Black Pearl



Tomahawk Black Angus

PRODUIT COUP DE CŒUR

Jambon sec Ibérique affiné 30 mois minimum

120.00 € le kg

« Jambon aux arômes intenses, aux notes sucrées et de noisettes »



Notre foie gras maison



Nous vous proposons
nos terrines de Foie Gras de Canard mi-cuit Maison
au Coteau du Layon
A déguster en famille ou à offrir

La terrine de 250 gr : 29.90 € pièce

La terrine de 500 gr : 59.90 € pièce

Soit le Kg 119.00 €

***La Maison Cahard
et toute son équipe
vous souhaitent de Joyeuses Fêtes
et une excellente année 2022***