

SAVEURS GOURMANDES 2019



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 :
Samedi 21 Décembre 2019 pour Noël
Et jusqu'au Samedi 28 Décembre 2019 pour le Nouvel An

Magasin ouvert les dimanches matin 22 et 29 décembre de 8 h 30 à 13 h 00
Fermé les 25 décembre 2019 et le 1^{er} janvier 2020



MENUS DE FETES

(A partir de 6 personnes)

Aucune modification ne sera faite dans les menus

Menu à 15.90 €

3 mignardises chaudes
Coquille Saint Jacques à la Normande
Jambon à l'os sauce champagne
Gratin dauphinois

Menu à 21.90 €

1 verrine tartare de légumes - 2 mignardises chaudes
Galantine 3 volailles
Boudin blanc Havrais
Poularde Bio sauce morilles
Pommes dauphines - gratiné de légumes

Menu à 28,90 €

1 Verrine tartare de concombre / 1 verrine perle des mers
Saumon fumé d'Ecosse Label Rouge
Feuilleté de Saint Jacques
Grenadin de veau sauce crème de madère
Gratin de pommes de terre à l'arôme de truffes - tomate provençale

Menu à 39.90 €

1 verrine tartare de tomate & 2 mignardises chaudes
Demi-langouste à la Parisienne
Boudin blanc Gourmand maison
Cocotte briochée de filet de bœuf & foie gras poêlé sauce Banyuls
Fagot de haricot & Gratin de pommes de terre foie gras

Menu Pitchoun à 7,30 €

2 mignardises chaudes
Galantine 3 volailles
Emincé de dinde à la Normande
Pommes paillason (3 par personne)
Mini smarties

POUR VOS APERITIFS

Nouveau Pain navette brioché 10-12 pers (40 pces env.) maison	29.95 € pièce
Pain surprise 10-12 personnes (40 pces env.) maison	29.95 € pièce
Moules farcies à la persillade	9.00 € la douzaine
Plateau 12 canapés froids assortis maison	9.00 € le plateau
Plateau 16 verrines assorties	24.00 € le plateau
Petits fours chauds assortis maison	9.00 € la douzaine

LES ENTREES FROIDES

Succès 2018 Eclair au foie gras confit de carottes & pain d'épices	4.30 € pièce
Succès 2018 Terrine 250 gr foie gras Canard mi-cuit maison Au coteau du Layon	24.50 € pièce
Succès 2018 Terrine 500 gr foie gras Canard mi-cuit maison Au Coteau du Layon	49.00 € pièce
Foie gras de Canard mi-cuit maison au coteau du Layon	98.00 € le Kg
Foie Gras Frais origine France (pièce de 450 à 600 gr)	selon cours
Galantine aux trois volailles maison (médaillon de volaille)	21.50 € le Kg
Succès 2018 Galantine de Canard pistachée maison	24.90 € le Kg
Succès 2018 Galantine de Cerf maison & ses marquants de foie gras	29.90 € le Kg
Petit Canard en Galantine aux trois volailles maison	2.70 € pièce
Demi-Langouste à la Parisienne	18.95 € pièce
Porcelet farci maison	29.90 € le Kg
Entremet de saumon	3.95 € pièce
Saumon d'Ecosse fumé tranché main Label Rouge	65.00 € le Kg
Terrine Périgourdine Maison (Foie gras, pelure de truffes, maigre de porc et de canard)	30.90 € le Kg

LES ENTREES CHAUDES

Boudin blanc à la Havraise maison	12.90 € le Kg
Succès 2018 Boudin blanc Gourmand maison (Pommes caramélisées/FG poêlé)	19.90 € le Kg
Boudin blanc truffé maison	24.90 € le Kg
Bun'n'roll de ris de veau à la crème de cèpes	5.95 € pièce
Cassolette de Sole et Ecrevisses maison	6.95 € pièce
Cocotte de ris de veau crévés maison	6.30 € pièce
Coquille St Jacques à la Normande maison	4.95 € pièce
Délicatesse de St Jacques en croute sur fondue de poireaux maison	5.95 € pièce
Escargots de Bourgogne X12	7.80 € la douzaine
Feuilleté de St Jacques maison	6.50 € pièce
Soufflé de la mer Homard et Ecrevisses	3.30 € pièce
Vol au vent aux fruits de mer maison	6.95 € pièce

LES POISSONS

Nouveau Lotte à l'Américaine (portion 190 gr)	10.90 € la part
Nouveau Trio de la mer aux petits légumes (portion 200 gr) (Saumon, lotte, noix de Saint-Jacques)	9.90 € la part

LES PLATS CUISINES MAISON

(Portion d'environ 180 gr)

Nouveau Poularde BIO sauce morilles	9.95 € la part
Nouveau Tournedos de canard sauce poivre vert	7.50 € la part
Suprême de pintade sauce foie gras & figues	8.95 € la part
Succès 2018 Pavé de veau filet sauce foie gras et morilles	8.90 € la part
Succès 2018 Souris de Cerf sans os sauce jus de poivre et cognac	8.50 € la part
Cocotte briochée de filet de bœuf & foie gras poêlé scc Banyuls	9.95 € la part
Paleron de veau sauce crème de madère	6.90 € la part
Carré de porcelet à la Normande	6.50 € la part
Noix de Jambon à l'Os sauce champagne	6.90 € la part

LES ACCOMPAGNEMENTS

Nouveau Ecrasé de pommes de terre à la truffe brumale (120gr)	2.40 € pièce
Nouveau Garniture forestière	18.90 € le Kg
Pommes de terre sarladaises (160 gr)	2.40 € la part
Tomate provençale (1/2)	1.50 € pièce
Fagot de haricots	1.85 € pièce
Poêlée de légumes glacés	2.40 € pièce
Gratiné de légumes	2.00 € pièce
Gratin dauphinois	2.00 € pièce
Gratin dauphinois arôme de truffes	2.20 € pièce
Gratin de pommes de terre au foie gras	2.20 € pièce
Pommes dauphines	17.30 € le Kg
Beignets aux cèpes	19.95 € le Kg

LES SAUCES « MAISON »

(Barquette de 4 à 6 personnes 4.50 € pièce)

Sauce Dieppoise en accompagnement des poissons	
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 SPECIALITES VOLAILLE

NOUVEAUTE CETTE ANNEE !!!!

POULARDE BIO

En provenance de l'élevage de Mr Guillaume TASSERIE - LA REMUEE

VERITABLE VOLAILLE DE BRESSE

Sur commande uniquement



Poulet et Chapon

Succès 2018 Chapon de Bresse AOP roulé effilé (240 jrs mini)	54.90 € le kg
Succès 2018 Poulet de Bresse AOP (120jrs mini)	23.90 € le kg
Succès 2018 Poularde AOP de Bresse (150 jrs mini)	29.90 € le kg

LES VOLAILLES PRETES A CUIRE

Caille (environ 250 gr)	16.30 € le kg
Canard	10.50 € le kg
Canette de la région	12.30 € le kg
Chapon de Pintade Label Rouge	23.10 € le kg
Chapon fermier Label Rouge	17.10 € le kg
Cuisse de chapon	18.90 € le kg
Dinde noire fermière de la région	17.90 € le kg
Filet de canard	23.90 € le kg
Magret de canard	26.90 € le kg
Pigeonneau (environ 500 gr pièce)	25.50 € le kg
Pintade de la région	11.40 € le kg
Poularde BIO origine LA REMUEE	29.90 € le kg
Suprême de chapon	24.90 € le kg
Suprême de pintade	24.50 € le kg

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)

Rôti de filet de canard pruneaux/abricots/miel	26.50 € le kg
Succès 2018 Rôti de magret de Canard (Tomates confites/jambon de parme)	29.90 € le kg
Succès 2018 Rôti de magret de Canard au foie gras & figues (Compter un rôti de magret ou filet de canard pour 4/5 personnes)	36.50 € le kg
Cailles farcies (raisin/cognac)	17.50 € le kg
Rôti de pintade farci (raisin/cognac) ou à la Normande (pommes/calvados) ou Forestière	24.50 € le kg
Rôti de chapon farci forestière ou raisins/armagnac	30.00 € le kg
Rôti de chapon farci (pommes/calvados)	30.00 € le kg
Rôti de chapon Royal (farce volaille /truffes/foie gras)	39.90 € le kg
Nouveau Rôti de poularde BIO farci (foie gras/cœur de figue)	39.90 € le kg

LES FARCES FINES DE VOLAILLE MAISON

Farce royale au foie gras	21.50 € 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

LES SPECIALITES DE GIBIERS

Epaule de sanglier avec os	19.90 € le kg
Rôti de sanglier	34.50 € le kg
Rôti de cerf (cuissot)	29.90 € le kg
Gigue de chevreuil (Av/os et sans peau) pièce de 1.6 à 2.5 kg	34.50 € le kg
Gigue de chevreuil en rôti sans os	37.90 € le kg

LES SPECIALITES BOUCHERES CRUES

Le VEAU

Grenadin de Veau (façon tournedos)	32.90 € le kg
Paupiettes de Veau aux Figues	25.90 € le kg
Rôti de Veau Orloff (fromage/bacon)	21.50 € le kg
Rôti de Veau Landais (farce de veau aux cèpes/foie gras de canard)	29.80 € le kg

LE PORC

Filet mignon de Porc Foie gras & figues	29.90 € le kg
Filet mignon de Porc tomates & mozzarella	26,50 € le kg

SUCCES 2018 L'AGNEAU de PRE SALE

Gigot A/Os (pièce de 2.5 à 3 kg)	47.90 € le kg
Rôti de Gigot d'Agneau au Beurre de Roquefort et Noix	54.90 € le kg
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 A/Os (pièce de 2 kg environ)	36.65 € le kg
Rôti d'épaule d'agneau sans os	45.90 € le kg
Epaule d'agneau Berrichonne (chèvre, tomates séchée, jambon de pays)	45.90 € le kg
Epaule d'Agneau au beurre d'escargot	45.90 € le kg
Rôti de poitrine d'agneau pruneau/abricot	29.90 € le kg

LE BOEUF

Rôti de Bœuf filet ou tournedos	selon cours
Côte de bœuf avec os	21.90 € le kg
Pavé de rumsteck	24.90 € le kg
Faux filet	24.50 € le kg

"Côté CAVE à VIANDE"

Attention quantité limitée

Côte de Bœuf BLONDE DE GALICE affinée 50 jours (Origine nord-ouest de l'Espagne pâturage exclusivement en prairie)	89.90 € Le Kg
Côte de Bœuf BLACK ANGUS affinée 50 jours	79.90 € Le Kg
Côte de BŒUF affinée 50 jours et plus Issues d'élevages de la région (AUBRAC, LIMOUSINE, NORMANDE)	59.90 € Le Kg

Succès 2018 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 : 24.50 € pièce
La terrine de 500 gr : 49.00 € pièce
Soit le Kg 98.00 €**

***La Maison Cahard
et toute son équipe
vous souhaitent de Joyeuses Fêtes
et une excellente année 2020***