

SAVEURS GOURMANDES 2018



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 22 Décembre 2018 pour Noël
Et jusqu'au Samedi 29 Décembre 2018 pour le Nouvel An

Magasin ouvert les dimanches matin 23 et 29 décembre de 8 h 30 à 13 h 00
et les lundis 24 et 31 décembre de 8 h 00 à 18 h 00
Fermé les 25 décembre 2018 et le 1^{er} janvier 2019

MENUS DE FETES

(à partir de 6 personnes)

Menu à 15.80 €

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
Vol au vent aux fruits de mer
Suprême de pintade sauce foie gras & figues
Pommes dauphines aux cèpes - 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 de lait élevé sous la mère 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 au Banyuls
Fagot d'asperges & Gratin de pommes de terre foie gras

Menu Pitchoun à 7,30 €

2 mignardises chaudes
Mini Sapin feuilleté jambon fromage
Emincé de dinde à la Normande
Pommes paillason (3 par personne)
Mini smarties

POUR VOS APERITIFS

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	21.70 € le plateau
Petits fours chauds assortis maison	8.40 € la douzaine

LES ENTREES FROIDES

Succès 2017 Eclair au foie gras confit de carottes & pain d'épices	4.30 € pièce
Nouveau Terrine 250 gr foie gras Canard mi-cuit maison Au coteau du Layon	24.50 € pièce
Nouveau 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 (pièce de 450 à 600 gr)	selon cours
Galantine aux trois volailles maison (médaillon de volaille)	21.50 € le Kg
Nouveau Galantine pur porc maison	17.90 € le Kg
Nouveau Galantine de Canard pistachée maison	24.90 € le Kg
Nouveau Galantine de Cerf maison et son médaillon de foie gras	29.90 € le Kg
Petit Canard en Galantine aux trois volailles maison	2.70 € pièce
Demi Langouste à la Parisienne	19.95 € pièce
Porcelet farci maison	29.90 € le Kg
Saumon d'Ecosse fumé tranché main Label Rouge	65.00 € le Kg
Terrine Périgourdine Maison	30.90 € le Kg
(Foie gras, pelure de truffes, maigre de porc et de canard)	

LES ENTREES CHAUDES

Boudin blanc à l'ancienne maison façon Havraise	14.90 € le Kg
Nouveau Boudin blanc Gourmand maison (pommes caramélisées/FG poêlé)	19.90 € le Kg
Boudin blanc truffé maison	24.90 € le Kg
Succès 2017 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
Nouveau 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
Succès 2017 Vol au vent aux fruits de mer maison	6.95 € pièce
Mini sapin jambon fromage (spécial petiots)	1.90 € pièce

LES PLATS CUISINES MAISON

(Portion d'environ 180 gr)

Nouveau Cocotte de noix de St Jacques & Girolles	8.80 € la part
Nouveau Suprême de pintade sauce foie gras & figues	7.90 € la part
Nouveau Pavé de veau filet sauce foie gras et morilles	8.90 € la part
Nouveau Souris de Cerf sans os sauce jus de poivre et cognac	8.30 € la part
Succès 2017 Blanquette festive de cailles et petits légumes sce foie gras	8.95 € la part
Succès 2017 Cocotte briochée de filet de bœuf & foie gras poêlé sce Banyuls	9.95 € la part
Succès 2017 Paleron de veau sauce crème de madère	6.20 € la part
Succès 2017 Carré de porcelet à la Normande	5.95 € la part
Noix de Jambon à l'Os sauce champagne	6.90 € la part
Chapon aux morilles	7.90 € la part
Filet de Canard au poivre vert	7.30 € la part

LES ACCOMPAGNEMENTS

Nouveau Embeurrée de pommes de terre au cantal	2.20 € pièce
Nouveau Pommes de terre sarladaises (160 gr)	2.40 € la part
Nouveau Tomate provençale (1/2)	1.50 € pièce
Fagot d'asperges lardé	1.85 € pièce
Poêlée de légumes glacés	2.20 € pièce
Gratin 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 aux cèpes	18.90 € le Kg

LES SAUCES « MAISON »

(Barquette de 4 à 6 personnes 3.90 € pièce)

- Sauce grand veneur ou chasseur** en accompagnement des gibiers
- Sauce poivre** en accompagnement des gibiers et 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

LES SPECIALITES VOLAILLE

VERITABLE VOLAILLE DE BRESSE



Succès 2017 Chapon de Bresse AOP roulé effilé (240 jrs mini)	54.90 € le kg
Succès 2017 Poulet de Bresse AOP (120jrs mini)	23.90 € le kg
Succès 2017 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 de la région	21.10 € le kg
Chapon fermier de la région	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	10.75 € le kg
Poularde de la région	17.30 € le kg
Suprême de chapon	24.90 € le kg
Suprême de pintade	22.50 € le kg

SPECIALITES DE VOLAILLES DESOSSEES PRETES A CUIRE MAISON

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

Nouveau Rôti de filet de canard pruneaux/abricots/miel	26.50 € le kg
Succès 2017 Rôti de magret de Canard (tomates confites/jambon de parme)	29.90 € le kg
Succès 2017 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 ou pommes/calvados)	17.50 € le kg
Rôti de pintade farci raisin/cognac ou à la Normande (pommes/calvados) ou Forestière (cèpes&bolets)	24.50 € le kg
Cuisse de pintadeau farcie raisin/cognac	24.50 € le kg
Rôti de chapon farci forestière ou raisins/armagnac	30.00 € le kg
Rôti de chapon farci (Armagnac/morilles ou pommes caramélisées/Girolles/foie de volaille)	35.00 € le kg
Rôti de chapon Royal (farce volaille /truffes/foie gras)	39.90 €

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)	34.50 € le kg
Gigue de chevreuil (Av/os et sans peau) pièce de 1.6 à 2.5 kg	29.90 € le kg
Gigue de chevreuil en rôti sans os	37.90 € le kg

LES SPECIALITES BOUCHERES CRUES

Le VEAU DE DORDOGNE ELEVE SOUS LA MERE

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

EXCLUSIVITE 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)	79.90 € Le Kg
Côte de BŒUF affinée 50 jours et plus Issues d'élevages de la région (AUBRAC, LIMOUSINE, NORMANDE, CROISEE)	59.90 € Le Kg

Nouveauté cette année



**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 2019***