

# SAVEURS GOURMANDES 2022



## **MAISON CAHARD** **Boucherie - Charcuterie – Traiteur**

*Mercuré d'Or 2015*



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

Site internet : [www.traiteur-cahard-76.com](http://www.traiteur-cahard-76.com)

Mail : [m-cahard-patrick@orange.fr](mailto:m-cahard-patrick@orange.fr)

Pour un meilleur service, passez vos commandes jusqu'au :  
Mercredi 21 Décembre 2022 – 13 h pour Noël  
Et jusqu'au Mercredi 28 Décembre 2022 -13 h pour le Nouvel An

Afin de mieux vous servir le magasin sera fermé le jeudi 22 décembre  
Fermé le 25 et 26 décembre 2022 et le 1<sup>er</sup> et 2 janvier 2023



# MENUS DE FETES

Aucune modification ne sera faite dans les menus

## MENU DECOUVERTE à 31,90 €

1 Verrine tartare tomate & concombre / 2 mignardises chaudes  
Foie gras maison & son confit d'oignon  
Coquille Saint Jacques à la Normande  
(origine Baie de Seine ou Dieppe)  
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 Havrais  
Sauté d'Autruche sauce mandarine  
2 Beignets de cèpes et gratiné de légumes

## MENU PITCHOUN à 7,90 €

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

## FORMULE BUFFET FROID TERRE & MER

(à partir de 10 personnes)

**A 24.90 € -**

1 Tapas – 1 verrine tartare tomate/concombre – 2 Sandwichs nordiques  
Galantine 3 Volailles (70 gr)  
Dôme de saumon mariné aux algues de Bretagne (70 gr)  
Rôti de bœuf cuit (70 gr)  
Cuissot de porcelet rôti au miel (70 gr)  
**Salades composées (200 gr par personne)**  
Gambas mandarine – Coleslaw –  
Bretonne (brocolis/cœurs artichauts/haricots verts/lardons/bâtonnets de carottes)  
Méli-mélo de salade et fromage du terroir



**SPECIAL  
NOUVEL  
AN**

## POUR VOS APERITIFS

Mini cocktail (Strasbourg, boudins noirs et blancs)	25.00 € Le Kg
Mini pâtés croute 430/450 gr (morilles ou noisettes ou saumon)	9.50 € la pièce
Pain surprise Nordique (8-10 personnes – 32 Sandwichs)	30.40 € la pièce
Petits fours chauds assortis maison X12	10.80 € la dzaine
Plateau mixte 8 tapas sur pain Focaccia – 8 verrines variées	25.60 € le plateau

## LES ENTREES FROIDES

Terrine 250 gr foie gras Canard mi-cuit maison Au coteau du Layon	33.00 € pièce
Terrine 500 gr foie gras Canard mi-cuit maison Au Coteau du Layon	65.00 € pièce
Foie gras de Canard mi-cuit maison au coteau du Layon	130.00 € le kg
Foie Gras Frais origine France (pièce de 450 à 500 gr)	selon cours
Pain d'épice 270 Gr	7.30 € la pièce
Galantine aux trois volailles maison	23.50 € le kg
<b>Nouveau</b> Galantine de Chapon aux pistaches	28.75 € le kg
<b>Nouveau</b> Galantine de Faisan aux pistaches médaillon	26.95 € le kg
Petit Canard en Galantine aux trois volailles	3.20 € pièce
Demi-Langouste à la Parisienne	20.90 € pièce
<b>Nouveau</b> Dôme cœur écrevisse, crème langoustine & whisky	34.90 € le kg
Saumon fumé d'Ecosse tranché main « Le Borvo »	89.90 € le kg

## LES ENTREES CHAUDES

Boudin blanc à la Havraise maison	16.90 € le kg
Boudin blanc truffé maison	28.90 € le kg
Boudin blanc aux morilles	19.90 € le kg
Cassolette de Sole et Ecrevisses maison	7.90 € pièce
<b>Nouveau</b> Cassolette de Ris de veau à la crème de cèpes	7.90 € pièce
Coquille St Jacques à la Normande maison (origine baie de seine et Dieppe)	5.95 € pièce
Escargots de Bourgogne X12	9.95 € la dzaine
Vol au vent aux fruits de mer maison	5.95 € pièce
Vol au vent aux ris de veau maison	6.50 € pièce

## LES POISSONS CUISINES

(Portion d'environ 190 gr)

Filet de lotte à l'Américaine	9.90 € la part
<b>Nouveau</b> Cassolette de dos de cabillaud à la Dieppoise	7.90 € la part

## LES PLATS CUISINES MAISON

(Portion d'environ 180 gr)

<b>Nouveau</b> Cuissot de porcelet rôti au miel	7.20 € la part
<b>Nouveau</b> Jambon de porcelet en croute sauce champagne (3/4 pers.)	29.90 € pièce
<b>Nouveau</b> Caille désossée farcie raisin cognac sauce jus réduit de volaille	9.90 € la part
Chapon sauce morilles	9.90€ la part
Noix de Jambon à l'Os sauce champagne	7.80 € la part
Noisette de cerf sauce grand veneur	7.80 € la part
Cuisse de pintade vallée d'Auge (sauce cidre & champignons)	9.95 € la part
Souris de Cerf sans os sauce jus de poivre & cognac	9.90 € la part

## LES ACCOMPAGNEMENTS

Beignets aux cèpes	0.95 € pièce
Beignets de courgettes	1.50 € pièce
Fagot de haricots	2.00 € pièce
Garniture forestière (130gr)	3.90 € la part
Gratin dauphinois	2.50 € pièce
Gratiné de légumes	2.50 € pièce
Pommes de terre sarladaises (150 gr)	3.50 € la part
Risotto de parmesan et champignons (150gr)	2.70 € pièce

## LES SAUCES « MAISON »

(Barquette de 4 à 6 personnes **5.00 € pièce**)

<b>Sauce champagne</b> en accompagnement des viandes blanches
<b>Sauce chasseur</b> en accompagnement des gibiers
<b>Sauce grand veneur</b> en accompagnement des gibiers
<b>Sauce madère</b> en accompagnement des viandes blanches
<b>Sauce morilles</b> en accompagnement volailles & viandes rouges
<b>Sauce normande</b> en accompagnement des viandes blanches
<b>Sauce poivre</b> en accompagnement des gibiers & viandes rouges

## LES VOLAILLES PRETES A CUIRE

Caille (environ 250 gr)	19.40 € 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	Selon cours
Pigeonneau (environ 500 gr pièce)	25.50 € le kg
Pintade de la région	11.90 € le kg
Poularde de la région	21.90 € le kg
Poulet de Bresse AOP (120jrs mini)	selon cours
Poularde 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
Rôti de magret de Canard (Tomates confites/jambon de parme)	39.90 € le kg
Rôti de magret de Canard au foie gras & figues (Compter un rôti de magret pour 4/5 personnes)	54.90 € le kg
Rôti de chapon farci (forestière) ou (raisin/Cognac)	33.90 € le kg
Rôti de chapon farci (morilles/armagnac)	37.90 € le kg
Rôti de chapon farci Royal (farce volaille/truffes/foie gras)	59.90 € le kg
Rôti de pintade farci (raisin/cognac)	29.90 € le kg
Rôti de pintade farci (forestière)	29.90 € le kg
Rôti de pintade farci (Figues/abricot)	29.90 € le kg
Rôti de poularde farci forestière	35.60 € le kg

## LES FARCES FINES DE VOLAILLE MAISON

Farce raisins/cognac	15.90 € le kg
Farce forestière	15.90 € le kg
Farce pommes/calvados	15.90 € le kg
Farce nature	13.90 € le kg

## LE GIBIER

Rôti de cerf (cuissot)	38.00 € le kg
------------------------	---------------

## LES SPECIALITES BOUCHERES CRUES

### LE VEAU

Grenadin de Veau (façon tournedos)	44.50 € le kg
Rôti Veau Orloff (fromage/bacon)	24.90 € le kg
Rôti Veau Landais (farce veau aux cèpes/foie gras canard)	44.50 € le kg
Rôti Veau Norvégien (saumon, crème fraîche, ciboulette)	39.90 € le kg

### LE PORC

Filet mignon de Porc Pruneaux/abricots	24.50 € le kg
Filet mignon de Porc tomates & mozzarella	24,50 € le kg

### L'AGNEAU

Carré d'agneau 8 côtes maximum	29.90 € le kg
Couronne d'agneau 12 côtes minimum (6 personnes)	29.90 € le kg
Epaule d'agneau avec Os	19.90 € le kg
Roti d'épaule d'agneau Berrichonne (Chèvre, tomates séchées, jambon pays)	34.50 € le kg
Roti d'épaule d'agneau au beurre d'escargot	29.90 € le kg
Rôti d'épaule d'agneau sans os	26.90 € le kg
Gigot d'agneau avec os	24.90 € le kg
Gigot d'agneau façon rôti	34.90 € le kg
Rôti de poitrine d'agneau au confit de légumes	19.90 € le kg

### LE BŒUF

**Pour les fêtes votre boucher a sélectionné deux génisses de race croisée  
Issues de l'élevage de la famille HAUCHECORNE à Grambouville**

Côte de bœuf avec os	27.90 € le kg
Faux filet	29.90 € le kg
Pavé de rumsteck	27.90 € 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)	54.90 € le kg

## CAVE à VIANDE

- **COTE DE BŒUF 40 jours de maturation**  
race croisée origine Graimbouville **44.90 Le Kg**
- **ENTRECOTE DE BŒUF 40 jours de maturation**  
Race croisée origine Graimbouville **48.90 Le Kg**
- **COTE DE BŒUF RACE BLACK ANGUS**  
**FACON TOMAHAWK**  
50 jours de maturation **selon cours**  
**Et disponibilité**



## Notre foie gras maison



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

La terrine de 250 gr : 33.00 € pièce

La terrine de 500 gr : 65.00 € pièce

Soit le Kg 130.00 €

Quantités limitées

**La Maison Cahard  
et toute son équipe  
vous souhaitent de Joyeuses Fêtes  
et une excellente année 2023**