

SAVEURS GOURMANDES 2025



MAISON CAHARD **Boucherie - Charcuterie – Traiteur**

Mercuré d'Or 2015



Saint Romain de Colbosc
10-12 Place Théodule Benoïst
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 :
Dimanche 21 Décembre 2025 pour Noël
Et jusqu'au Dimanche 28 Décembre 2025 pour le Nouvel An

Votre boucherie fermera à 17 H 30 les mercredis 24 et 31 décembre
Fermé le 25 décembre 2025 et le 1^{er} Janvier 2026



POUR VOS APERITIFS

Nouveau Pain surprise terre & mer (40-45 pièces)	36.00 € pièce
Mini cocktail (Strasbourg, boudins noirs et blancs)	25.00 € Le Kg
Mini pâté croute morilles ou noisettes (450gr)	10.00 € pièce
Plateau mixte 16 pièces	30.40 € Le Plateau
(8 tapas dont 4 veggies/4 verrines guacamole/fantaisie d'écrevisses - 4 verrines fromage frais/perles des mers saumon fumé)	
Petits fours chauds assortis maison X12	12.00 € la douzaine
(Quiche lorraine, mini bouchée reine, mini croque Mr, Mini gougère emmental, mini canelé chorizo, mini pizza)	
Nouveau brochette Yakitori poulet sauce soja	1.00 € pièce

LES ENTREES FROIDES

NOS FOIES GRAS MAISON ORIGINE SUD OUEST CUISINES AU COTEAU DU LAYON

Terrine 250 gr foie gras Canard mi-cuit	30.00 € pièce
Terrine 500 gr foie gras Canard mi-cuit	60.00 € pièce
Foie gras de Canard mi-cuit à la coupe	110.00 € le kg
Pain d'épice 270 Gr	7.50 € pièce
Galantine de volaille maison	26.90 € le kg
Nouveau Galantine de Pintade pistachée maison	32.90 € le kg
Nouveau Galantine Canard maison médaillon foie gras	39.90 € le kg
Nouveau Galantine de Chapon	39.90 € le kg
Petit Canard en Galantine aux trois volailles	3.80 € pièce
Demi-Langouste à la Parisienne	20.90 € pièce
Nouveau Demi Homard mayonnaise	16.50 € pièce
Coquille de saumon farci/macédoine	5.95 € pièce
Saumon fumé de Laponie fumage à la ficelle tranché main	79.90 € le kg

LES ENTREES CHAUDES

Boudin blanc à la Havraise maison	17.95 € le kg
Boudin blanc truffé maison	29.95 € le kg
Boudin blanc aux morilles	19.95 € le kg
Nouveau Brochette de St Jacques sauce vanille	7.90 € pièce
Succès Cassolette de Sole et Ecrevisses maison	8.90 € pièce
Nouveau Cassolette de blanquette de la mer (merlu/st Jacques/fruits de mer sauce Normande)	8.90 € pièce

Coquille St Jacques à la Normande maison (Or.Dieppe)	6.90 € pièce
Nouveau Crêpes aux fruits de mer maison	4.65 € pièce
Nouveau Dariole de saumon crème d'asperge maison	8.90 € pièce
Escargots de Bourgogne X12 maison	9.95 € la douzaine
Vol au vent au ris de veau maison	6.95 € pièce

LES POISSONS CUISINES MAISON

Nouveau Double filet Bar sauce beurre citronné-échalotte (150/180 gr)	10.90 € la part
Nouveau Dos de Merlu sauce Dieppoise (140/160 gr)	8.50 € la part
Nouveau Pavé d'Omble Chevalier (140/160 gr) sauce oseille	9.90 € la part
Filet de lotte à l'Américaine (150 gr env.)	9.95 € la part

LES PLATS CUISINES MAISON

(Portion d'environ 180 gr)

Nouveau Magret de canard sauce poivrade (180 gr env.)	12.90 € la part
Nouveau Souris de cerf sauce poivre cognac	10.90 € la part
Nouveau Cuissot de porcelet sauce Banyuls (200 gr env.)	11.90 € la part
Sauté de porcelet rôti au miel sauce bière de Noël et sirop d'érable	11.90 € la part
Souris d'agneau confite sauce jus de thym	12.95 € la part
Chapon sauce morilles	11.90 € la part
Suprême de pintade vallée d'Auge (sauce cidre & champignons)	10.90 € la part
Jambon de Noël sauce madère	9.20 € la part
Nouveau Ris de veau « Grand-mère » crème échalotes & champignons de Paris (170 gr env.)	12.50 € la part

LES ACCOMPAGNEMENTS

Nouveau Ecrasé de pomme de terre au beurre de Normandie	2.90 € pièce
Nouveau Fagot 3 légumes	1.80 € pièce
Nouveau Flan d'échalotte	2.90 € pièce
Nouveau Flan de courgette/carottes	3.00 € pièce
Garniture forestière (130gr)	3.90 € la part
Gratin dauphinois maison	2.70 € pièce
Gratin dauphinois foie gras	3.30 € pièce
Pommes dauphines	1.20 € pièce
Risotto champignons (120gr)	3.00 € la part
Galette de PDT	2.00 € pièce

Prix indicatifs sauf erreurs ou changement de tarif après édition

POUR LES « PITCHOUNS » Menu à 8.90 €

Petit canard en galantine
Crousty Tenders
Ecrasé de pomme de terre au beurre d'Isigny
Papillote au chocolat

LES VOLAILLES PRETES A CUIRE

Caille des Vosges (environ 250 gr)	6.30 € pièce
Canette fermière	16.90 € le kg
Chapon fermier de la région	22.60 € le kg
Dinde noire fermière de la région	19.90 € le kg
Magret de canard du Sud-Ouest	Selon cours
Pigeonneau (environ 500 gr pièce)	15.00 € pièce
Pintade de la région	13.90 € le kg
Poularde fermière de la région	19.90 € 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)

Nouveau Ballotin de poulet aux figues (160-180 gr) (Filet de poulet/figues sèches/confit d'oignon/comté/oignons grelots)	7.90 € pièce
Nouveau Coussinet de poulet à l'estragon (160-180 gr) (haut cuisse poulet/moutarde estragon/émincé oignon blanc/estragon frais)	9.90 € pièce
Nouveau Paupiette de volaille festive (160-180 gr) (farce volaille/foie gras/figues/banyuls)	7.90 € pièce
Mini broche de canard FG/figues & miel (200 gr env.)	9.50 € pièce
Cailles désossées farcies (raisin/cognac)	10.90 € pièce
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)	49.90 € le kg
Nouveau Rôti de canette farci Orange/Grand Marnier	29.90 € le kg
Rôti de chapon farci (forestière)	37.90 € le kg
Rôti de chapon farci (raisin/Cognac)	37.90 € le kg

Rôti de chapon farci (morilles/armagnac)	39.90 € le kg
Rôti de chapon farci Royal (farce volaille/foie gras)	59.90 € le kg
Rôti de pintade farci figues/abricots	33.90 € le kg
Rôti de pintade farci forestière	33.90 € le kg
Rôti de pintade farci raisin/cognac	33.90 € le kg
Rôti de poularde farci forestière	39.90 € le kg
Nouveau Rôti de poulet comté/jambon de savoie	27.50 € le kg

LES FARCES FINES DE VOLAILLE MAISON

Farce raisins/cognac	17.90 € le kg
Farce forestière	17.90 € le kg
Farce pommes/calvados	17.90 € le kg
Farce marron	17.90 € le kg
Farce nature	14.90 € le kg

LES SAUCES « MAISON »

(Barquette de 4/5 personnes 7.20 € la barquette)

- Sauce chasseur** en accompagnement des gibiers & viandes rouges
- Sauce grand veneur** en accompagnement des gibiers
- Sauce madère** en accompagnement des viandes blanches & rouges
- Sauce morilles** en accompagnement volailles & viandes rouges
- Sauce normande** en accompagnement des viandes blanches
- Sauce poivre** en accompagnement des gibiers & viandes rouges
- Sauce clémentine** en accompagnement du canard et viandes blanches
- Sauce foie gras** : la barquette 4/5 personnes **9.90 €**

LES SPECIALITES BOUCHERES CRUES

LE GIBIER

Rôti de cerf (cuissot) selon cours

LE VEAU

Nouveau Paupiette de veau de Noël (Châtaignes/abricots secs/noisettes torréfiées, cognac, persil, échalotte)	6.90 € pièce
Nouveau Paupiette de veau à l'orange (farce veau/orange/amandes effilées)	6.90 € pièce
Mille-feuille de veau façon Orloff	29.90 € le kg
Grenadin de Veau (façon tournedos)	44.50 € le kg
Rôti Veau Orloff (fromage/bacon)	29.90 € le kg
Rôti Veau Landais (farce veau aux cèpes/foie gras canard)	49.50 € le kg
Rôti Veau Norvégien (saumon, crème fraîche, ciboulette)	39.90 € le kg

L'AGNEAU

Nouveau Entremet d'agneau truffé (haché d'agneau/parmesan/truffe)	6.90 € pièce
Mille-feuille d'agneau ail & fines herbes	39.90 € le kg
Carré d'agneau 8 côtes maximum	34.90 € le kg
Couronne d'agneau 12 côtes minimum (6 personnes)	34.90 € le kg
Epaule d'agneau semi désossée	26.90 € le kg
Gigot d'agneau avec os	29.90 € le kg
Gigot d'agneau façon rôti	39.90 € le kg

LE PORC

Nouveau Tatin de porc salée (farce du verger : pommes caramélisées/calvados/camembert/crème fraîche/andouille de vire)	9.90 € pièce
Nouveau Rôti de porc Virois (camembert/pommes/andouille de Vire)	20.90 € le kg
Filet mignon de porc foie gras/figues	36.90 € le kg
Filet mignon de porc jambon de parme/tomates confites	27.50 € le kg
Filet mignon de porc chèvre/miel/noix	27.50 € le kg
Filet mignon de porc reblochon	27.50 € le kg

LE BŒUF

Nouveau Entremet sablé agrumes (haché de bœuf/assaisonnement agrumes/sablé Breton/graines de sésame)	6.90 € pièce
Mille-feuille de bœuf au gorgonzola	26.90 € le kg
Nid de bœuf au fromage Salers	6.90 € pièce
Nid de bœuf au gorgonzola	6.90 € pièce
Côte de bœuf avec os	34.90 € le kg

Prix indicatifs sauf erreurs ou changements de tarif après édition

Faux filet	36.90 € le kg
Pavé de rumsteck	29.90 € le kg
Rôti de Bœuf crème de Rocquefort	29.90 € le kg
Rôti de Bœuf chèvre/tomates confites	29.90 € le kg
Nouveau Rôti de Bœuf crème de foie gras & morilles	39.90 € le kg
Rôti de Bœuf filet ou tournedos (150-160grs par pers)	54.90 € le kg

CAVE à VIANDE

- **COTE DE BŒUF DE LA REGION**
35 jours de maturation **44.90 Le Kg**
- **ENTRECOTE DE BŒUF DE LA REGION**
35 jours de maturation **48.90 Le Kg**

Informations pratiques :

- votre commande ou modification de commande devra s'effectuer en magasin au moyen du bon de commande joints à la carte des fêtes. Nous ne prendrons plus de modifications de commande 48 h avant le retrait celle-ci.
- Les plats et cassolettes fournis seront consignés au moyen d'un chèque de caution de 50 € qui vous sera restitué au retour des contenants avant le 31 décembre sans quoi il sera encaissé.
- pour une meilleure gestion, merci d'apporter votre bon de commande lors du retrait de votre commande.
- Les 24 et 31 décembre, votre boucherie charcuterie fermera à 17 h 30.

Notre foie gras maison



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

La terrine de 250 gr : 30.00 € pièce
Soit le Kg 120.00 €

La terrine de 500 gr : 60.00 € pièce
Soit le Kg 120.00 €

Quantités limitées

*Toute l'équipe de la Maison CAHARD
vous souhaite de Joyeuses Fêtes
et une excellente année 2026*

DATE RETRAIT CDE :

23-Dec	24-Dec	30-Dec	31-Dec
---------------	---------------	---------------	---------------

HEURE :

--

MAISON CAHARD - BOUCHERIE CHARCUTERIE TRAITEUR
TEL : 02.35.30.81.74 - MAIL : m-cahard-patrick @orange .fr

BON DE COMMANDE

Nom : _____ **Prénom :** _____
Adresse : _____
CP : _____ **Ville :** _____
Tel : _____ **Port :** _____
Mail : _____

MENUS	Portion ou pce	Prix kg	Prix portion/pce	Quantité	Total
PITCHOUN			8.90 €		
APERITIFS					
Pain surprise terre/mer	1.00 €		36.00 €		
Mini saucisses & boudins cocktail		25.00 €			
Mini pâté croute morilles 450 gr	450 gr		10.00 €		
Mini pâté croute richelieu 500 gr	450 gr		10.00 €		
Plateau mixte 16 pces tapas/verrines			30.40 €		
Petits fours chauds assortis maison	X 12		12.00 €		
Mini brochette poulet Yakitori	x1		1.00 €		
ENTREES FROIDES					
Terrine 250 gr foie gras Canard			30.00 €		
Terrine 500 gr foie gras Canard			60.00 €		
Foie gras de Canard mi-cuit	50 gr	110.00 €			
Pain d'Epice 270 Gr			7.50 €		
Galantine aux trois volailles maison		26.90 €			
Galantine pintade pistachée maison		32.90 €			
Galantine canard médaillon FG maison		39.90 €			
Galantine chapon maison		39.90 €			
Petit Canard Galantine			3.80 €		
Demi-Langouste à la Parisienne			20.90 €		
Demi homard mayonnaise			16.50 €		
Coquille de saumon farci			5.95 €		
Saumon fumé Laponie tranché main			79.90 €		
ENTREES CHAUDES					
Boudin blanc à la Havraise maison	180 grs	17.95 €			
Boudin blanc truffé maison	130 grs	29.95 €			

ENTREES CHAUDES (suite)	Portion	Prix kg	Prix portion	Quantité	Total
Boudin blanc morilles	130 grs	19.95 €			
Brochette St Jacques sce vanille	pce		7.90 €		
Cassolette Sole et Ecrevisses maiso	pce		8.90 €		
Cassolette blanquette de la mer	pce		8.90 €		
Coquille St Jacques à la Nde maison	pce		6.90 €		
Crêpe aux fruits de mer	pce		4.65 €		
Dariole de saumon crème asperge	pce		8.90 €		
12 Escargots Bourgogne Maison	x12		9.95 €		
Vol au vent de ris veau maison			6.95 €		
POISSONS CUISINES MAISON					
Double filet Bar sce beurre citronné/écl	150/180gr		10.90 €		
Dos de merlu sce Dieppoise	140/160 gr		8.50 €		
Pavé Omble Chevalier sce oseille	140/160 gr		9.90 €		
Filet de lotte à l'Américaine maison	150 gr		9.95 €		
PLATS CUISINES MAISON					
Magret canard sce poivrade	180 gr		12.90 €		
Souris cerf sce poivre cognac	180 gr		10.90 €		
Cuissot porcelet sce Banyuls	200 gr		11.90 €		
Sauté porcelet rôti miel bière Noël	180 gr		11.90 €		
Souris agneau confite sce jus de thy	180 gr		12.95 €		
Chapon sauce morilles	200 gr		11.90 €		
Suprême pintade vallée Auge	180 grs		10.90 €		
Jambon de Noël sauce madère	180 grs		9.20 €		
Ris veau "Grand Mère"	180 gr		12.50 €		
LES ACCOMPAGNEMENTS					
Ecrasé PDT beurre de Normandie			2.90 €		
Fagot 3 légumes			1.80 €		
Flan d'échalotte			2.90 €		
Flan courgettes/carottes			3.00 €		
Garniture forestière 130 gr			3.90 €		
Gratin dauphinois maison			2.70 €		
Gratin dauphinois foie gras			3.30 €		
Pomme dauphines			1.20 €		
Risotto champignons 120 gr			3.00 €		
Galette pommes de terre			2.00 €		

VOLAILLES PRETES A CUIRE	Portion indicative	Prix kg	Prix Pièce	Qté	Total
Cailles des Vosges (environ 250 grs)			6.30 €		
Canette fermière		16.90 €			
Chapon fermier de la région		22.60 €			
Dinde noire fermière de la région		19.90 €			
Magret de canard du Sud-Ouest		selon cours			
Pigeoneau (environ 500 grs) 2 personnes		15.00 €			
Pintade de la Région		13.90 €			
Poularde fermière de la région (6/8 Pers)		19.90 €			
Poulet de Bresse AOP 120 jours mini (6 pers)		selon cours			
Poularde de Bresse AOP 120 jrs mini (6 pers)		selon cours			
SPECIALITES VOLAILLES Désossées	Portion	Prix kg	Prix Pièce	Qté	Total
Ballotin poulet aux figues	160-180 gr		7.90 €		
Coussinet de poulet à l'estragon	160-180 gr		9.90 €		
Paupiette de volaille festive	160-180 gr		7.90 €		
Mini broche de canard FG/figues/miel	200 Gr		9.50 €		
Cailles desossée farcie raisin/cognac			10.90 €		
Rôti magret canard tomate confites/parme	4/5 pers	39.90 €			
Rôti magret canard FG/figues	4/5 pers	49.90 €			
Rôti canette farci orange/grd marnier		29.90 €			
Rôti chapon farci forestière	180 grs	37.90 €			
Rôti chapon farci raisin/cognac	180 grs	37.90 €			
Rôti chapon farci morilles/armagnac	180 grs	39.90 €			
Rôti chapon Royal (farce vol/truffes/fg)	180 grs	59.90 €			
Rôti pintade farci figues/abricot	180 grs	33.90 €			
Rôti pintade farci forestière	180 grs	33.90 €			
Rôti pintade farci raisin/cognac	180 grs	33.90 €			
Rôti poularde farci forestière	180 grs	39.90 €			
Rôti poulet comté/jambon Savoie	180 grs	27.50 €			
LES SPECIALITES DE GIBIERS					
Rôti de cerf (cuissot) 160 gr	160 grs	selon cours			
VEAU	Portion ind.	Prix kg	Prix Pièce	Qté	Total
Paupiette veau de Noël	160-180 gr		6.90 €		
Paupiette veau à l'orange	160-180 gr		6.90 €		
Mille feuille veau façon orloff	200 grs	29.90 €			

VEAU	Portion indicative	Prix kg	Prix Pièce	Qté	Total
Grenadin veau (F. tournedos)	200 grs	44.50 €			
Rôti de veau Orloff (from/bacon)	200 grs	29.90 €			
Rôti veau Landais (farce veau/cèpes/)	200 grs	49.50 €			
Rôti veau Norvégien (saumon/cr.fr/)	200 grs	39.90 €			
AGNEAU					
Entremet agneau truffé	160-180 gr		6.90 €		
Mille-feuille d'agneau ail&f.H	180 grs	39.90 €			
Carré d'agneau 8 côtes max	4 pers	34.90 €			
Couronne agneau 12 ctes min	6 pers	34.90 €			
Epaule Agneau semi désossée	5/6 pers	26.90 €			
Gigot agneau avec os	10/12 pers	29.90 €			
Gigot agneau façon rôti	180 grs	39.90 €			
LE PORC					
Tatin de porc salée	160-180 gr	9.90 €			
Rôti de porc Virois		20.90 €			
Filet mignon FG/Figues	180 grs	36.90 €			
Filet mignon porc jbon Parme/tomates confites		27.50 €			
Filet mignon porc chèvre/miel		27.50 €			
BŒUF					
Entremet sablé agrumes	160-180 gr		6.90 €		
Mille-feuille de bœuf gorgonzola		26.90 €			
Nid de bœuf fromage salers			6.90 €		
Nid de bœuf Gorgonzola			6.90 €		
Côte de bœuf avec os		34.90 €			
Faux filet		36.90 €			
Pavé de Rumsteck	160 grs	29.90 €			
Rôti bœuf crème Rocquefort	180 grs	29.90 €			
Rôti bœuf chèvre/tomates confites	180 grs	29.90 €			
Rôti bœuf crème foie gras/morille	180 grs	39.90 €			
Rôti bœuf filet	150/160 grs	54.90 €			
Tournedos de bœuf	150/160 grs	54.90 €			
CAVE A VIANDE					
Côte bœuf région 35 jrs croisée	1,2 kg mini	44.90 €			
Entrecôte bœuf région 3 5jrs croisée		48.90 €			

