

SAVEURS GOURMANDES 2016



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

Mercure d'Or 2015



Saint Romain de Colbosc
10-12 Place Théodule Benoîst
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 :
Jeudi 22 Décembre 2016 pour Noël
Et jusqu'au Jeudi 29 Décembre 2016 pour le Nouvel An

MENUS DE FETES

(à partir de 6 personnes)

Menu à 14,90 €

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 de canard au foie gras
Lotte en brochettes sauce fruits de mer & vin blanc
Sauté d'Autruche sauce grand veneur
Flan de butternut - poêlée de fèves

Menu à 24,90 €

1 Verrine tartare de concombre / 1 verrine perle des mers
Saumon fumé d'Ecosse Label Rouge
Feuilleté de Saint Jacques
Paleron de veau sauce crème de madère
Pomme de terre Anna & poêlée de légumes glacés

Menu à 39.90 €

1 verrine tartare de tomate & 2 mignardises chaudes
Demi langouste à la Parisienne
Boudin blanc truffé 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 €

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

FORMULE BUFFET FROID

TERRE ET MER

(A partir de 10 personnes)

La Part 19 € 90

Apéritif

1 verrine & 3 antipastis

Entrée

Foie gras de canard maison (40Gr)
& son confit d'oignon ou de figues

Buffet Terre et Mer

Dôme cœur de Homard au champagne (50 Gr)

Galantine aux 3 volailles (60 Gr)

Rôti de bœuf (70 gr)

Porcelet farci (70 gr)

Salades composées (200 gr par personne)

Salade du Périgord aux gésiers de canard confits,

Perle des mers

Verrine fraîcheur de Noël aux gambas et saumon fumé,

Méli-Mélo de salade

& ses fromages du terroir

**La Maison Cahard
vous souhaite de Joyeuses Fêtes**

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 € le kg

CANARD - CANETTE

Nouveau Rôti de filet de canard farci pommes/raisins 25.50 € le kg
Nouveau Rôti de filet de canard aux poires (farce volaille/poires) 25.50 € le kg
Nouveau Rôti de filet de canard exotique (farce volaille/citron/miel) 25.50 € le kg
Rôti de magret de Canard tomates confites et jambon de parme 29.90 € le kg
Rôti de magret de Canard au foie gras & aux figues 36.50 € le kg
(compter un rôti de magret ou filet de canard pour 4/5 personnes)

LES SPECIALITES BOUCHERES CRUES

Le Veau

Grenadin de Veau (façon tournedos) 32.90 € le kg
Paupiettes de Veau aux Figues 18.90 € le kg
Rôti de Veau à la Provençale (farce veau, tomates, herbes Provence) 23.50 € le kg
Rôti de Veau farci au rognon de veau 24.50 € le kg
Rôti de Veau Forestier 24.50 € le kg
Rôti de Veau fromage/bacon (façon orloff) 21.50 € le kg
Rôti de Veau Landais (farce de veau aux cèpes/foie gras de canard) 29.80 € le kg
Rôti de Veau Norvégien (saumon fumé, crème, citron) 29.80 € le kg

Le Porc

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

L'Agneau Français

Epaule d'agneau Berrichonne (chèvre, tomates séchée, jambon de pays) 29.90 € le kg
Epaule d'Agneau au beurre d'escargot 24.50 € le kg
Rôti de Gigot d'Agneau au Beurre de Roquefort et Noix 32.50 € le kg

Le Bœuf de la Remuée

Génisse de concours Race Rouge des Prix

Rôti de Bœuf filet ou tournedos selon cours
Côte de boeuf avec os 24.50 € le kg
Pavé de rumsteck 24.90 € le kg
Faux filet Rouge des prés 24.50 € le kg

Nouveau "Côté CAVE à VIANDE"

Attention quantité limitée

Côte de BŒUF affinée 40 jours race Limousine, Maine Anjou 35.50 € Le Kg

Prix indicatifs sauf erreurs ou changements de tarif après édition

POUR VOS APERITIFS

Plateau 12 canapés froids assortis 9.00 € Le plateau
Plateau 16 bonbons croustillants 15.90 € Le plateau
(St Jacques/Foie Gras et mini soufflés saumon/Morilles)
Plateau 16 verrines assorties 21.70 € Le plateau
Petits fours chauds assortis maison 7.80 € La dzain

LES ENTREES FROIDES

Nouveau Nid Norvégien 3.95 € pièce
Mousse de saumon en gelée 4.80 € pièce
Foie gras de Canard mi-cuit maison 94.50 € le Kg
Foie Gras Frais (pièce de 450 à 600 gr) selon cours
Galantine aux trois volailles maison (poule/pintade/dinde) 21.50 € le Kg
Galantine de Canard au foie gras maison 28.90 € le Kg
Galantine de Faisan maison 24.50 € le Kg
Petit Canard en Galantine aux trois volailles maison 2.50 € pièce
Nouveau Demi Langouste à la Parisienne 19.95 € pièce
Nouveau Porcelet farci maison 29.90 € le Kg
Saumon d'Ecosse fumé tranché main Label Rouge 59.90 € le Kg
Terrine Périgourdine Maison 30.35 € le Kg
(Foie gras, pelure de truffes, maigre de porc et de canard)

LES ENTREES CHAUDES

Boudin blanc à l'ancienne Maison façon Havraise 16.80 € le Kg
Boudin blanc forestier maison 17.80 € le Kg
Boudin blanc truffé maison 24.90 € le Kg
Cassolette Boudin Blanc au Foie Gras 6.30 € pièce
& Pommes Caramélisées maison
Cassolette de Sole et Ecrevisses maison 6.90 € pièce
Nouveau Cocotte de St Jacques en croûte maison 6.90 € pièce
A la fondue de poireaux
Coquille St Jacques à la Normande 4.90 € pièce
Feuilleté de St Jacques maison 5.60 € pièce
Escargots de Bourgogne X12 7.20 € la dzaine
Cocotte d'escargots persillés en croûte 5.70 € pièce
Cocotte de ris de veau crévés en croûte 6.30 € pièce
Vol au vent au ris de veau et aux morilles maison 6.90 € pièce
Soufflé de la mer Homard et Ecrevisses 2.95 € pièce
Nouveau Lotte en brochettes sauce fruits de mer & vin blanc 5.95 € pièce
Nouveau Origami de cabillaud St Jacques & Ecrevisses
Sauce porto blanc 5.50 € pièce
Mini sapin jambon fromage (enfants) 1.50 € pièce

Prix indicatifs sauf erreurs ou changement de tarif après édition

LES PLATS CUISINES

(Portion d'environ 180 gr)

Nouveau Noix de Jambon à l'Os sauce champagne	6.60 € la part
Nouveau Cocotte briochée de filet de bœuf & foie gras poêlé au Banyuls	9.95 € la part
Nouveau Noix de joues de veau sauce pain d'épice	6.30 € la part
Nouveau Paleron de veau sauce crème de madère	6.20 € la part
Nouveau Carré de porcelet à la Normande	5.20 € la part
Nouveau Sauté d'Autruche sauce grande veneur	5.20 € la part
Nouveau Blanquette de cabillaud et St Jacques	5.80 € la part
Chapon aux morilles	7.90 € la part
Filet de Canard au poivre vert	7.30 € la part

LES ACCOMPAGNEMENTS

Nouveau Fagot d'asperges lardé	1.85 € pièce
Nouveau Gratin de fleurettes de brocoli & chou fleur	2.00 € pièce
Nouveau Flan de butternut	2.00 € pièce
Nouveau Pomme de terre Anna	1.60 € pièce
Nouveau Poêlée de légumes glacés	11.80 € le kg
Nouveau Poêlée de fèves	11.80 € le kg
Nouveau Poêlée provençale	11.80 € le kg
Flan de courgettes aux morilles	2.00 € pièce
Gratiné de légumes	2.00 € pièce
Gratin dauphinois	2.00 € pièce
Gratin de pommes de terre au foie gras	2.20 € pièce

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 ou champagne en accompagnement des viandes blanches
Sauce foie gras ou sauce foie gras & figues en accompagnement des volailles

LES FARCES FINES DE VOLAILLE

Farce royale au foie gras	19.90 € le kg
Farce raisins/cognac	12.90 € le kg
Farce forestière	12.90 € le kg
Farce pommes/calvados	12.90 € le kg
Farce nature	11.90 € le kg

VIANDE EXOTIQUE

Nouveau Autruche en rôti ou en pavé	selon cours
--	-------------

Prix indicatifs sauf erreurs ou changements de tarif après édition

LES SPECIALITES GIBIERS

Epaule de sanglier avec os	19.90 € le kg
Rôti de sanglier (cuisson)	34.50 € le kg
Faisan de tir plumé	14.90 € le kg
Noisette de cerf	45.50 € le kg
Rôti de cerf (cuisson)	34.50 € le kg
Gigue de chevreuil (Av/os et sans peau) pce 1.6 à 2.5 kg	29.90 € le kg

LES SPECIALITES VOLAILLE

NOUVEAU VERITABLE VOLAILLE DE BRESSE

Nouveau Chapon de Bresse AOP roulé effilé (240 jrs mini)	56.50 € le kg
Nouveau Poulet de Bresse AOP roulé au torchon effilé (120jrs mini)	23.90 € le kg
Nouveau Poularde AOP de Bresse (150 jrs mini)	29.90 € le kg

Caille (environ 250 gr)	16.15 € le kg
Canard	9.50 € le kg
Canard de Rouen	14.10 € le kg
Canette Bocagère	12.30 € le kg
Chapon de Pintade de la Région	21.10 € le kg
Chapon fermier de la Région	18.10 € le kg
Coq fermier	8.10 € le kg
Découpe de coq sans os	11.50 € le kg
Cuisse de canard	10.50 € le kg
Cuisse de chapon	17.70 € le kg
Dinde noire fermière de la région	16.70 € le kg
Filet de canard	22.90 € le kg
Magret de canard	26.90 € le kg
Pigeonneau (environ 500 gr pièce)	25.50 € le kg
Nouveau Perdreau	19.95 € pièce
Pintade de la Région	10.75 € le kg
Poularde Bocagère	17.30 € le kg
Suprême de chapon	26.30 € le kg
Suprême de pintade	22.50 € le kg

SELECTION DE VOLAILLES DESOSSEES

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

Cailles farcies (raisin/cognac ou pommes/calvados)	17.50 € le kg
Rôti de pintade farci (raisin cognac) à la Normande (pommes/calvados)	
Forestière (cèpes&bolets)	24.50 € le kg
Nouveau Cuisse de pintadeau farcie raisin/cognac	24.50 € le kg
Rôti de chapon farci forestière ou raisins/armagnac	30.00 € le kg

Prix indicatifs sauf erreurs ou changements de tarif après édition