

**NOËL  
NOUVEL AN  
2017**

**DT**

**Dherin**  
Traiteur  
Boucher - Charcutier  


[dherin-traiteur.fr](http://dherin-traiteur.fr)



***Pour mieux servir notre clientèle***

**Établissement acceptant les tickets restaurant**

**Nous prendrons les commandes :**

jusqu'au mercredi 20 décembre 2017 à 18h00 pour Noël  
jusqu'au mercredi 27 décembre 2017 à 18h00 pour Nouvel An

**Notre magasin restera ouvert**

**Les dimanches 24 et 31 décembre  
de 8 h 00 à 17 h 30 sans interruption**

|  | Four à | Thermos-<br>tat | Minutes |
|--|--------|-----------------|---------|
| <b>Poissons</b>                        |        |                 |         |
| En plat avec sauce                     | 150    | 5               | 30      |
| En feuilletage                         | 180    | 6,7             | 40      |
| Gratiné individuel                     | 180    | 7,8             | 20      |
| <b>Viandes - Volailles - Gibiers</b>   |        |                 |         |
| Sautés, fricassés, volailles découpées | 160    | 5               | 30/40   |
| Grosses volailles, farcies, découpées  | 180    | 6               | 40/50   |
| Gigue de chevreuil                     | 180    | 6               | 40      |
| Autres grosses pièces                  | 150    | 5               | 60      |
| <b>Garnitures</b>                      |        |                 |         |
| Petits légumes et fruits ou autres     | 150    | 6               | 30/40   |
| Purées et gratins                      | 180    | 7               | 40/45   |

---

---

## *Pour votre Apéritif*

---

---

### **Les pains surprises**

|  |                |
|--|----------------|
| Surprise du terroir - 10 pers. (charcuterie - fromage )  | <b>28 € 00</b> |
| Surprise festive - 10 pers. (saumon – foie gras de canard)   | <b>38 € 00</b> |
| Cube polaire surprise (30 pièces)<br>(Truite fumée crème de moutarde; œufs de truite et fromage frais) | <b>28 € 00</b> |

### **Les canapés et autres petits fours**

|   |                |
|---|----------------|
| Le plateau de canapés variés « Prestige » (par 24)<br>(blini au saumon fumé, foie gras et figue, magret de canard, crevettes mousse de poisson, fromage, tomate confite)  | <b>23 € 00</b> |
| Le plateau Tapas (par 16)<br>(Jambon serrano, olive noire, concassé de tomates, sablé au parmesan; Fromage Manchego, tomate confite, crème basilic, huile d'olive et roquette; Pancetta, piquillo, crème d'aubergine au mascarpone, huile d'olive et roquette; Comté, tomate cerise, crème fromage moutardée, mélange d'épices) | <b>27 € 00</b> |
| Le plateau Bistrot (par 24)<br>(Sérano; Chèvre pesto; Rillettes d'oie; saucisson sec)   | <b>27 € 00</b> |

### **Les petits fours à tiédir**

|  |                |
|--|----------------|
| Assortiment de mini quiches (Par 25)<br>(Champignons ail persil; Saumon Aneth; Tomate chèvre basilic; Légumes; Fromage lardons)  | <b>14 € 90</b> |
| Assortiment de bouchées dégustation ou petits fours salés<br>(le plateau de 28)<br>(bouchée savoyarde, bouchée à la provençale, mini gougère à l'emmental, mini croque monsieur, briochette à l'arlésienne, briochette d'escargot, mini tartelette de Saint-Jacques) | <b>28 € 00</b> |
| Mini briochettes d'escargots(Par 24)   | <b>25 € 00</b> |

### **Les minis sucrés**

|   |                |
|---|----------------|
| Assortiment de mignardises sucrées (par 57) | <b>50 € 00</b> |
|---|----------------|

---

---

***Nos Entrées Froides en Charcuterie et Foie Gras***

---

---

|   |                |
|---|----------------|
| Foie gras de canard (au kg)   | <b>99 € 00</b> |
| Le Cyrano (La pièce)<br>(Crème de foie gras et viande des grisons sur son croustillant) | <b>4 € 90</b>  |
| Langue Lucullus de Valenciennes (au kg)   | <b>99 € 00</b> |
| Ballottine de chevreuil (au kg)   | <b>29 € 00</b> |
| Galantine de chapon aux girolles (au kg)  | <b>31 € 00</b> |
| Ballottine de volailles (au kg)   | <b>25 € 00</b> |
| Galantine bûche forestière (au kg)  | <b>25 € 00</b> |
| Galantine de pintade forestière (au kg)   | <b>33 € 00</b> |
| Véritable porcelet artisanal (au kg)  | <b>38 € 00</b> |
| Porcelet reconstitué (au kg)  | <b>27 € 00</b> |
| Pâté en croûte canard forestier (au kg)   | <b>20 € 50</b> |
| Véritable oie farcie (au kg)  | <b>44 € 90</b> |
| Rillettes d'oie (au kg)   | <b>29 € 50</b> |

---

---

***Nos entrées Froides de Poisson***

---

---

|   |                |
|---|----------------|
| Saumon fumé « maison » (au kg)  | <b>75 € 00</b> |
| Médaille de saumon (la pièce)   | <b>4 € 90</b>  |
| Saumon en Bellevue « minimum » 10 pers (la part)  | <b>5 € 60</b>  |
| Demi langouste à la parisienne (la pièce)   | <b>22 € 00</b> |
| Parfait à la truite et aux asperges (la part)   | <b>4 € 90</b>  |
| Verrine de Gambas à la mandarine (la part)  | <b>4 € 90</b>  |
| Entremet saumon mascarpone et ses perles des mers (la pièce)  | <b>4 € 90</b>  |
| Délice Nordique au saumon (La pièce)<br>(Superposition de blinis, de rillettes de saumon et de fromage blanc) | <b>4 € 90</b>  |
| Terrine d'écrevisses et son médaillon de langouste (au kg)  | <b>33 € 00</b> |

---

---

***Nos Entrées Chaudes***

---

---

|  |                |
|--|----------------|
| Bouchée à la reine (la pièce)  | <b>2 € 80</b>  |
| Cuisinés d'escargots et cèpes en cassolette (la pièce)               | <b>6 € 20</b>  |
| Escargots de bourgogne farcis (la douzaine)                          | <b>7 € 90</b>  |
| Cocotte de ris de veau et champignons en croûte (la pièce)           | <b>6 € 90</b>  |
| Millefeuille au bloc de foie gras et sa compotée de pomme (la pièce) | <b>5 € 20</b>  |
| Tatin d'endives au chèvre (la pièce)                                 | <b>5 € 20</b>  |
| Vol au vent de chapon aux cèpes (la pièce)                           | <b>5 € 10</b>  |
| Boudin blanc nature (au kg)  | <b>18 € 90</b> |
| Boudin blanc truffé (au kg)  | <b>26 € 50</b> |

---

---

***Nos entrées Chaudes de Poisson***

---

---

|   |               |
|---|---------------|
| Coquille Saint Jacques (la pièce)                                   | <b>5 € 20</b> |
| Cocotte de saumon et Gambas aux agrumes (la pièce)                  | <b>7 € 00</b> |
| Cassoline de filet de Saint-Pierre et écrevisses (la pièce)         | <b>5 € 90</b> |
| Cassolette briochée de Cabillaud et Saint Jacques (la pièce)        | <b>6 € 90</b> |
| Délicatesse de Saint Jacques en croûte (la pièce)                   | <b>6 € 10</b> |
| Brochette de lotte sauce aux fruits de mer en cassolette (la pièce) | <b>6 € 20</b> |
| Feuilleté de Cabillaud sauce au Gewurztraminer (la pièce)           | <b>3 € 90</b> |
| Aumônière de queues d'écrevisses de Louisiane (la pièce)            | <b>4 € 90</b> |

## **MENU à 24 €90 \***

Saumon fumé « maison »  
☺  
Feuilleté gourmet de poulet sauce foie gras  
☺  
Filet de canette rôti aux poires caramélisées

Crique de pomme de terre  
Flan de Butternut  
Palet de tagliatelles de carottes  
☺  
Ballottine de Chapon aux Girolles

## **MENU à 28 €90 \***

Médailon de foie gras de canard  
☺  
Finesse de Langoustine sauce Sancerre  
☺  
Demi cuisse de chapon, sauce forestière  
et sa farce truffée

Trio de légumes gourmand  
Pomme de terre éventail  
Gratin fleurette  
☺  
Ballottine de chevreuil

**\*Commande minimum de 4 personnes.**

---

---

### *Nos Plats Cuisinés*

---

---

|   |         |               |
|---|---------|---------------|
| Caille semi désossée farcie au foie gras de canard                          | La part | <b>8 € 50</b> |
| Aiguillettes de canard sauce foie gras                                      | La part | <b>7 € 00</b> |
| Demi cuisse de chapon, sauce forestière                                     | La part | <b>6 € 90</b> |
| Suprême de pintade au foie gras de canard                                   | La part | <b>6 € 90</b> |
| Civet de chevreuil sauce grand veneur (250g)                                | La part | <b>8 € 20</b> |
| Estouffade de sanglier aux marrons (250g)                                   | La part | <b>6 € 10</b> |
| Filet mignon de porc sauce poivres verts                                    | La part | <b>7 € 00</b> |
| Pavé de bar en écailles de pommes de terre,<br>sauce beurre blanc           | La part | <b>9 € 00</b> |
| Pavé de saumon frais sauce à l'oseille<br>Accompagné de son riz aux amandes | La part | <b>7 € 50</b> |

---

---

### *Nos Garnitures de Légumes*

---

---

|                          |               |
|--------------------------|---------------|
| Trois légumes différents | <b>3 € 50</b> |
| Un légume                | <b>1 € 25</b> |

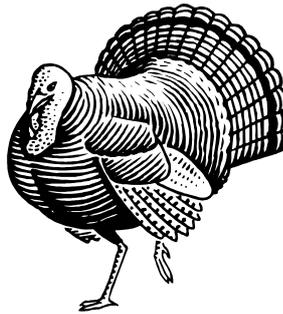
Fagot de haricots verts, Gratin fleurette, Tomate provençale,  
Fond d'artichaut farci, Endive braisée, Pomme de terre gratinée,  
Crique de pomme de terre

\*\*\*

- Écrasé de pommes de terre à la truffe dans sa casserole - la pièce **3 € 10**
- Gratin dauphinois aux Girolles dans sa casserole - la pièce **3 € 00**
- Délice de marrons en casserole - la pièce **3 € 10**

***Nos volailles fermières prêtes à cuire***

|  |          |         |
|--|----------|---------|
| Chapon fermier d'Auvergne  | Le kg    | 15 € 50 |
| Cuisse de chapon   | Le kg    | 15 € 00 |
| Cuisse de dinde  | Le kg    | 6 € 50  |
| Dinde fermière   | Le kg    | 8 € 00  |
| Oie fermière   | Le kg    | 21 € 50 |
| Cuisse d'oie   | Le kg    | 24 € 50 |
| Caneton  | Le kg    | 14 € 50 |
| Faisan coq 1kg à 1.100kg   | La pièce | 18 € 00 |
| Cuissot de chevreuil   | Le kg    | 30 € 90 |
| Sauté de chevreuil   | Le kg    | 29 € 00 |
| Sauté de sanglier  | Le kg    | 25 € 90 |
| Pavé de biche dans le cuissot  | Le kg    | 39 € 50 |
| Sauté de biche   | Le kg    | 22 € 90 |
| Poularde fermière  | Le kg    | 14 € 50 |
| Foie gras de canard cru éveiné   | Le kg    | 70 € 00 |
| Farce truffée  | Le kg    | 24 € 90 |
| <i>Pour rendre vos repas plus simple, nous proposons à notre clientèle un service cuisson et de découpe, prêt à emporter</i> |          | 4 € 90  |



**84, rue Patoux 59580 ANICHE**

**Tel: 03.27.92.51.25**

**Port: 06.22.05.28.72**