

**NOËL
NOUVEL AN
2017**

DT

Dherin
Traiteur
Boucher - Charcutier


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- tat	Minutes
Poissons			
En plat avec sauce	150	5	30
En feuilletage	180	6,7	40
Gratiné individuel	180	7,8	20
Viandes - Volailles - Gibiers			
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
Garnitures			
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) **28 € 00**

Surprise festive - 10 pers. (saumon – foie gras de canard) **38 € 00**

Cube polaire surprise (30 pièces) **28 € 00**
(Truite fumée crème de moutarde; œufs de truite et fromage frais)

Les canapés et autres petits fours

Le plateau de canapés variés « Prestige » (par 24) **23 € 00**
(blini au saumon fumé, foie gras et figue, magret de canard, crevettes mousse de poisson, fromage, tomate confite)

Le plateau Tapas (par 16) **27 € 00**
(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)

Le plateau Bistrot (par 24) **27 € 00**
(Sérano; Chèvre pesto; Rillettes d'oie; saucisson sec)

Les petits fours à tiédir

Assortiment de mini quiches (Par 25) **14 € 90**
(Champignons ail persil; Saumon Aneth; Tomate chèvre basilic; Légumes; Fromage lardons)

Assortiment de bouchées dégustation ou petits fours salés **28 € 00**
(le plateau de 28)
(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)

Mini briochettes d'escargots(Par 24) **25 € 00**

Les minis sucrés

Assortiment de mignardises sucrées (par 57) **50 € 00**

Nos Entrées Froides en Charcuterie et Foie Gras

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

Nos entrées Froides de Poisson

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

Nos Entrées Chaudes

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

Nos entrées Chaudes de Poisson

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

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

Nos Garnitures de Légumes

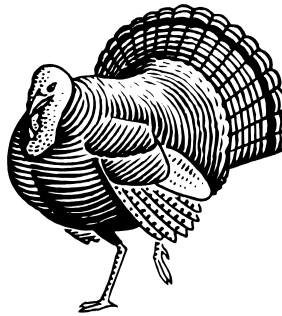
Trois légumes différents	3 € 50
Un légume	1 € 25

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