

**NOËL
NOUVEL AN
2024**

D

Dherin
Traiteur
Boucher - Charcutier


dherin-traiteur.fr



Pour mieux servir notre clientèle

Établissement acceptant les tickets restaurant

Nous prendrons les commandes :

**jusqu'au jeudi 19 décembre 2024 à 12h00 pour Noël
jusqu'au jeudi 26 décembre 2024 à 12h00 pour Nouvel An**

Notre magasin restera ouvert :

**Les mardis 24 et 31 décembre
de 8 h 00 à 17 h 00 sans interruption
Les commandes devront être retirées avant 16h00**

	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)	30 € 00
Surprise festive - 10 pers. (saumon - foie gras de canard)	40 € 00
Cube polaire surprise (30 pièces) (Truite fumée crème de moutarde; œufs de truite et fromage frais)	30 € 00

Les canapés et autres petits fours

Le plateau cocktail charcutier (par 48) (Jambon Serrano-fromage frais, poivron; Caviar de tomate, chèvre pesto; Rillettes d'oie, moutarde et amande; Fromage frais, saucisse sèche)	63 € 00
Le plateau Tapas (par 16) (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)	32 € 00
Les mini sandwiches gourmands (par 16) (Mini navette briochées et saumon; mini finger crème de bris et jambon; chou parmesan légumes et mozzarella; pain tomate fromage frais chorizo poivron)	38 € 00

Les petits fours à tiédir

Assortiment de bouchées dégustations (Par 28) (Bouchée savoyarde; bouchée à la provençale; mini gougère à l'emmental; mini croque monsieur; briochette d'escargot; briochette à l'arlésienne; mini clafoutis de St Jacques)	32 € 00
Mini quiches assorties (Par 25) (Champignons ail persil; saumon-aneth; tomate-chèvre-basilic; légumes; fromage lardon)	25 € 00
Mini cheeseburgers (Par 24)	42 € 00

Nos Entrées Froides en Charcuterie et Foie Gras

Foie gras de canard (au kg)	130€ 00
Langue Lucullus de Valenciennes (au kg)	110€ 00
Tatin de Foie gras et pommes caramélisées (la pièce)	7 € 50
Ballottine de chevreuil (au kg)	29 € 00
Galantine de chapon aux girolles (au kg)	35 € 00
Ballottine de volailles (au kg)	27 € 00
Ballotine de canard à la pistache (au kg)	35 € 00
Galantine de pintade forestière (au kg)	39 € 00
Véritable porcelet artisanal (au kg)	40 € 00
Porcelet reconstitué (au kg)	28 € 00
Pâté en croûte canard forestier (au kg)	25 € 50
Rillettes d'oie (au kg)	38 € 00

Nos entrées Froides de Poisson

Saumon fumé « maison » (au kg)	85 € 00
Médaille de saumon au perles des mers (la pièce)	6 € 00
Saumon en Bellevue « minimum » 10 pers (la part)	6 € 00
Demie langouste à la parisienne (la pièce)	27 € 00
Finger à la truite et aux asperges (la pièce)	5 € 50
Buchette fromage frais et saumon fumé (la pièce)	5 € 50
Verrine de noix de St Jacques en tartare (la pièce)	6 € 50

Nos Entrées Chaudes

Bouchée à la reine (la pièce)	3 € 50
Tourte épinard escargots (la pièce)	5 € 50
Escargots de bourgogne farcis (la douzaine)	9 € 00
Cocotte de ris de veau en croûte (la pièce)	9 € 50
Soufflé aux Morilles et à la truffes (la pièce)	5 € 50
Surprise au bloc de foie gras et pomme en feuilletage (la pièce)	6 € 50
Vol au vent de chapon aux champignons (la pièce)	6 € 00
Boudin blanc nature (au kg)	20 € 50
Boudin blanc truffé (au kg)	29 € 50

Nos entrées Chaudes de Poisson

Coquille Saint Jacques (la pièce)	6 € 50
Délicatesse de crevettes et saumon en croûte (la pièce)	8 € 00
Cassolette de filet de Saint-Pierre et écrevisses (la pièce)	8 € 00
Soufflé de la mer homard-écrevisses (la pièce)	5 € 50
Cocotte de St Jacques au vin blanc et petits légumes (la pièce)	8 € 00
Cassolette d'écrevisses sauce Nantua (la pièce)	8 € 00
Gratin de crabe dans sa carapace naturelle (la pièce)	5 € 50

MENU à 28 € 00

Verrine de noix de St Jacques en tartare

🍷

Cassolette de ris de veau et Pleurotes

🍷

Moelleux de poulet farci aux petits légumes

Buisson de pomme de terre à la Sarladaise

Flan Butternut

Méli Mélo de légumes

🍷

Ballottine de chapon

MENU à 31 € 00

Médaille de foie gras de canard

🍷

Cassolette de filet de Bar, St Jacques et crevettes

🍷

Demi cuisse de chapon en sauce
et sa farce truffée

Tatin Butternut carotte et châtaigne

Pressé de ratte au beurre

Fagot d'asperges vertes

🍷

Ballottine de chevreuil

aucun changement ne sera effectué.

Nos Plats Cuisinés

Caille demi désossée farcie au foie gras	La part	9 € 90
Demi cuisse de chapon en sauce	La part	7 € 50
Aiguillette de canard sauce forestière	La part	9 € 50
Civet de chevreuil, sauce grand veneur (250g)	La part	9 € 50
Estouffade de sanglier sauce aux aïrelles (250g)	La part	8 € 50
Cœur de rumsteak, sauce crème de Morilles	La part	8 € 00
Mignon de porc, sauce aux poivres	La part	8 € 50
Colin d'Alaska en croûte, sauce beurre blanc	La part	7 € 50
Pavé de saumon frais sauce à l'oseille	La part	9 € 50

Nos Garnitures de Légumes

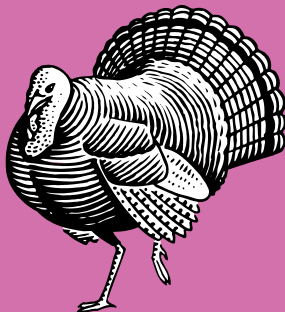
Trois légumes différents	4 € 50
Un légume	1 € 60

Fagot de haricots verts, Tomate provençale,
Timbale de riz à la camarguaise, Méli Mélo de légumes
Pomme de terre gratinée, Rapé de pomme de terre

- Écrasé de pommes de terre à la truffe dans sa cassolette - la pièce **4 € 30**
- Gratin dauphinois aux Girolles dans sa cassolette - la pièce **3 € 80**
- Risotto au foie gras - la pièce **5 € 20**

Nos volailles fermières prêtes à cuire

Chapon fermier d'Auvergne	Le kg	21 € 00
Cuisse de chapon	Le kg	18 € 90
Cuisse de dinde	Le kg	9 € 50
Dinde fermière	Le kg	14 € 50
Canette de barbarie	Le kg	13 € 70
Cuissot de chevreuil	Le kg	35 € 00
Sauté de chevreuil	Le kg	38 € 00
Sauté de sanglier	Le kg	30 € 00
Pavé de biche dans le cuissot	Le kg	44 € 00
Sauté de biche	Le kg	25 € 90
Poularde fermière	Le kg	19 € 50
Pintade d'Auvergne	Le kg	13 € 80
Cuisse de canard	Le kg	13 € 50
Filet de canard	Le kg	28 € 90
Farce truffée	Le kg	27 € 00



Pour rendre vos repas plus simple, nous proposons à notre clientèle un service cuisson et de découpe, prêt à emporter

7 € 00

84, rue Patoux 59580 ANICHE

Tel: 03.27.92.51.25

Port: 06.22.05.28.72