

**NOËL
NOUVEL AN
2025**

D

Dherin

Traiteur

Boucher - Charcutier



dherin-traiteur.fr



Établissement acceptant les tickets restaurant

Nous prendrons les commandes :

jusqu'au vendredi 19 décembre 2025 à 12h00 pour Noël
jusqu'au vendredi 26 décembre 2025 à 12h00 pour Nouvel An

Notre magasin restera ouvert :

Les mercredis 24 et 31 décembre
de 8 h 00 à 16 h 30 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

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)	32 € 00

Les canapés et autres petits fours

Le plateau de Pita Cocktail (par 28) (Rillettes de saumon; fromage frais à la provençal; crème aneth et œuf de truite; crème ail et fines herbes)	23 € 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
Le mini lunch assortis (par 24) (Rillettes au 2 saumon; tomates confites et fromage; bacon et moutarde)	44 € 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
Douceur de foie gras et pommes façon tatin (la pièce)	7 € 80
Ballottine de chevreuil (au kg)	29 € 00
Galantine de chapon aux girolles (au kg)	35 € 00
Ballottine de volailles (au kg)	29 € 00
Ballotine de canard à la pistache (au kg)	35 € 00
Galantine de pintade forestière (au kg)	35 € 00
Véritable porcelet artisanal (au kg)	40 € 00
Porcelet reconstitué (au kg)	29 € 00
Pâté en croûte canard forestier (au kg)	25 € 50
Rillettes d'oie (au kg)	39 € 00

Nos entrées Froides de Poisson

Saumon fumé « maison » (au kg)	85 € 00
Médaille de saumon (la pièce)	6 € 00
Saumon en Bellevue « minimum » 10 pers (la part)	7 € 00
Demie langouste à la parisienne (la pièce)	25 € 00
Délice Nordique au saumon (la pièce)	7 € 20
Eclair fraîcheur au cocktail de crevettes (la pièce)	7 € 00
Verrine de gambas marinées mangue tomate (la pièce)	6 € 50

Nos Entrées Chaudes

Bouchée à la reine (la pièce)	3 € 50
Tourte individuelle au ris de veau (la pièce)	7 € 00
Escargots de bourgogne farcis (la douzaine)	9 € 00
Cocotte de ris de veau en croûte (la pièce)	10 € 00
Tourte canard et champignons (la pièce)	6 € 50
Surprise au bloc de foie gras et pomme en feuilletage (la pièce)	8 € 00
Vol au vent de chapon aux champignons (la pièce)	6 € 50
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 St Jacques en croûte dans sa cassolette (la pièce)	9 € 00
Cassolette de filet de Saint-Pierre et écrevisses (la pièce)	9 € 00
Cassolette de saumon frais et sa julienne de légumes (la pièce)	9 € 00
Cassolette de filet de Bar et Saint Jacques (la pièce)	9 € 00
Feuilleté aux crevettes et Cabillaud (la pièce)	5 € 00
Quiche aux noix de Saint Jacques (la pièce)	5 € 00

MENU à 28 € 00

Verrine de gambas marinées mangue tomate
Cassolette de volaille au foie gras et Morilles
Moelleux de chapon aux cèpes
Pomme de terre éventail
Crumble de légumes du sud
Fagot d'asperges vertes
Ballottine de chevreuil

MENU à 31 € 00

Médallion de foie gras de canard
Cassolette de saumon et écrevisses à la crème de citron
Demi cuisse de chapon en sauce
et sa farce truffée
Pressé de pomme de terre aux champignons
Flan butternut
Fagot aux légumes
Ballottine de chapon

aucun changement ne sera effectué.

Nos Plats Cuisinés

Fondant de pintade farci à la Normande	La part	9 € 90
Demi cuisse de chapon en sauce	La part	7 € 80
Aiguillette de canard sauce forestière	La part	9 € 50
Civet de chevreuil, sauce poivre (250g)	La part	9 € 50
Estouffade de sanglier sauce grand veneur (250g)	La part	8 € 50
Cœur de rumsteak, sauce échalotes	La part	8 € 20
Mignon de porc, sauce au foie gras	La part	8 € 50
Pavé de saumon rose pané au citron, sauce hollandaise	La part	8 € 00
Corolle de limande aux 2 saumons, sauce beurre blanc	La part	8 € 00

Nos Garnitures de Légumes

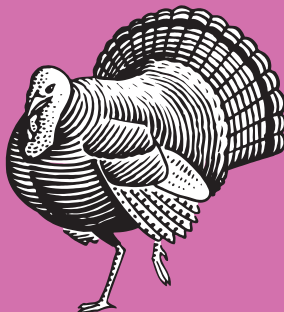
Trois légumes différents	4 € 50
Un légume	1 € 60

Fagot de haricots verts, Tomate provençale,
Timbale de riz à la camarguaise, Fagot aux 3 légumes
Pomme de terre gratinée

- Écrasé de pommes de terre à la truffe dans sa cassolette - la pièce **4 € 50**
- Gratin dauphinois aux Girolles dans sa cassolette - la pièce **4 € 00**
- Risotto au foie gras - la pièce **5 € 50**

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 € 50

84, rue Patoux 59580 ANICHE

Tel: 03.27.92.51.25

Port: 06.22.05.28.72