

Pâques
2025

DT

Dherin
Traiteur
Boucher - Charcutier


dherin-traiteur.fr

Menu à 28,50€ par personne

Mise en bouche à tiédir (4 par personne)

~
Médailлон de foie gras de canard
Accompagné de sa garniture

~
Souris d'agneau confite
(Crumble de légumes;
Gratin de pomme de terre)

~
Charlottine poire

Menu à 29,50€ par personne

Mise en bouche à tiédir (4 par personne)

~
Blanquette de Cabillaud
En cassolette

~
Gigot d'agneau sauce au vin
(Rosace de pomme de terre, Flageolets verts)

~
Charlottine poire

Nos Entrées Froides

Foie gras de canard présenté en assiette	La pièce	7 € 50
Demie langouste à la Parisienne	La pièce	24 € 00
Millefeuille de saumon et fromage frais	La pièce	5 € 50
Saumon fumé	Au kg	80 € 00
Escalope de saumon fumé et St Jacques et écrevisses	La pièce	7 € 00
Eclair de saumon fumé et sa crème ciboulette	La pièce	5 € 50
Médaille de saumon	La pièce	5 € 50

Nos Entrées Chaudes

Bouchée à la reine	La pièce	3 € 50
Escargot de Bourgogne farcis	Par 12	9 € 00
Blinis de saumon fumé gratiné	La pièce	5 € 00
Cassolette de saumon frais et sa julienne de légumes	La pièce	8 € 50
Coquille Saint Jacques	La pièce	6 € 00
Boudin blanc nature	Au kg	19 € 50
Boudin blanc truffé	Au kg	29 € 50
Brioche Koperrie (viande et légumes)	La pièce	5 € 00

Pour votre Apéritif

Pain surprise du terroir 10 pers (charcuterie-fromage)	la pièce	30 € 00
Pain surprise festif 10 pers (saumon-foie gras)	la pièce	40 € 00
Plateau Tapas (Jambon Serrano, olive noire, concassé de tomate, 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)	Par 16	30 € 00
Mini quiche assorties (champignons, ail, persil - saumon aneth - tomate chèvre basilic - légumes - fromage lardons)	Par 25	25 € 00
Assortiment d'amuses bouches chauds (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)	Par 28	30 € 00

Autres idées de plats

Souris d'agneau confite : La pièce 8.50€
Pavé de bœuf sauce aux poivres : La pièce 8.00€
Dos de Cabillaud sauce au beurre blanc : La pièce 9.00€

Saucisse de fêtes : Le Kg 15.50€
Carré d'agneau : Le Kg 21.50€
Gigot d'agneau avec os : Le Kg 25.50€
Gigot d'agneau désossé : Le Kg 28.00€

84, rue Patoux 59580 ANICHE

Tél: 03 27 92 51 25

www.dherin-traiteur.fr
dherin-traiteur@orange.fr