

Horaires d'ouverture
Du magasin pendant les Fêtes

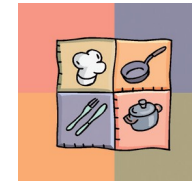
Mardi 24 Décembre 2019
De 7h30 à 13h00 et de 14h30 à 19h00

Mercredi 25 Décembre 2019
De 8h00 à 12h30

Mardi 31 Décembre 2019
De 7h30 à 13h00 et de 14h30 à 18h00

Fermé le 1^{er} Janvier 2020

Patrice et Valérie
Millet
Charcuterie Artisanale
Traiteur



Carte de Cuisine 2020

58 rue Pannard

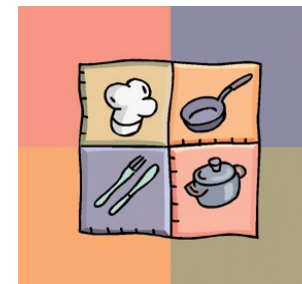
28190 Courville sur Eure

Tel : 02.37.23.26.28

www.charcuterie-traiteur.28.fr

Apéritifs

| | |
|---------------------------------|--------------|
| Pain Surprise (10/12pers) | 30,00€ |
| Brioche aux Crabes (10/12pers) | 34,00€ |
| Canapés Assortis | 0,80 pièce |
| Petits Fours Salés | 26,80 le kg |
| Mini Verrine Cocktail | 1,90€ pièce |
| Feuilleté Escargots | 1,00€ pièce |
| Mini en Pâté Croûte de Chartres | 34.00€ le kg |



Entrées Chaudes

| | |
|---------------------------------|-------------|
| Bouchée à la Reine | 4.60€ |
| Croustade de Fruit de Mer | 4,90€ |
| Aumônière de Saint Jacques | 5,70€ |
| Coquille Saint Jacques | 6,30€ |
| Escargots de Bourgogne | 6,50€ la dz |
| Chausson de Ris de veaux | 5.50€ |
| Feuilleté de Saumon à l'Oseille | 3,20€ |
| Tourte de Canard et Foie Gras | 4,70€ |

*Dans le but de mieux vous servir,
Nous vous demandons de bien vouloir passer
Vos commandes
72 heures à l'avance, merci*

Valérie et Patrice , Pascal
Vous souhaitent un Joyeux Noël
Ainsi qu'une Bonne Année 2020

Entrées Froides

| | |
|--|---------------------------|
| Demi-Langouste à la Parisienne | selon cours |
| Coquille de saumon | 4,70€ |
| Coquille de Crabe | 4,90€ |
| Avocat aux Crevettes | 3,90€ |
| Avocat aux Crabes | 4,10€ |
| Pamplemousse cocktail | 4,80€ |
| Artichaut à la Norvégienne | 4,10€ |
| Terrine aux noix Saint Jacques | 39,20€ le kg |
| Terrine de Saumon à l'oseille | 30,20€ le kg |
| Médaille de Saumon | 5,00€ |
| Saumon à la Parisienne | 7,70€ |
| Saumon Fumé | 64,00€ le kg |
| Pâté en Croûte de Chartres au Canard | 34,00€ le kg |
| <small>(Primé Grand Prix d'Excellence en 2009 et 2013)</small> | |
| Foie Gras de Canard (maison) | 5,60€ la tranche de 40 gr |
| <small>(Primé en 2009)</small> | |
| Foie Gras d'Oie (maison) | 8,10€ la tranche de 50 gr |

Assiette Océane 5,50€
(œuf mollet, tomate, crabe, crevette, saumon fumé, sauce cocktail)

Assiette Landaise 8,50€
(Salade frisée, tomates, gésiers, magret fumé, mignon de porc fumé, foie gras, pignon de pin)

Poissons chauds

| | |
|--|----------------|
| Langouste Thermidor | selon le cours |
| Lotte au coulis de Crustacés | 9,00€ |
| Filet de Rouget au coulis de Langoustines | 7,50€ |
| Dos de Cabillaud Sauce Oseilles | 7,50€ |
| Filet de St Pierre au Beurre Blanc | 8,50€ |
| Dos de Saumon à la fondue de Poireaux | 5,90€ |
| Filet de Bar Sauce Hollandaise | 8,30€ |
| Goujonnette de Sole Sauce Ivoire | 5,70€ |
| Blanquette de la Mer | 7,50 € |
| Dos de Colin sauce Bercy | 4,50€ |
| Cassolette de St Jacques Sauce Champenoise | 8,00€ |

Viandes Chaudes

| | |
|--|---------------------|
| Filet de Bœuf en Brioche | 9,40€ |
| Jambon en Croûte sauce Porto ou Madère | 7,40€ |
| Ris de Veaux Sauce Cèpes | 7,60€ |
| Pavé de veaux Sauce Morilles | 9,50€ |
| Tournedos de Canard Sauce Poivre Vert | 6,20 € |
| Magret de Canard au Pêche | 6,00€ |
| Fondant de Pintadeau farci à la Normande | 7,50€ |
| Sauce au Cidre | |
| Filet Mignon de Porc Orloff | 5,70€ |
| Joue de porc confite Sauce Poivre | 5,80€ |
| Cochon de Lait | 230€ (Pour 30 pers) |
| Aiguillette de Poulet au curry | 5,10 € |
| Souris d' Agneau Rôti et son Jus au Thym | 10,20€ |

Garnitures

| | |
|-------------------------------------|-------|
| Gratin Dauphinois | 1,80€ |
| Pomme Dauphine | 2,00€ |
| Flan de Champignon | 2,50€ |
| Ros'Anna de carottes en Tarte fines | 1,90€ |
| Gratin Choux Fleurs et Brocolis | 1,70€ |
| Fagot Haricots Verts | 1,60€ |

PLATS AMBIANCE

| | |
|----------------------|--------|
| Couscous | 7,20€ |
| Paella | 7,20€ |
| Choucroute | 7,20€ |
| Choucroute de la Mer | 12,50€ |
| Cassoulet | 7,50€ |
| Osso Bucco | 7,70€ |
| Blanquette de veau | 7,20€ |
| Veau Marengo | 7,80€ |
| Bourguignon | 7,70€ |
| Coq au Vin | 7,20€ |
| Potée Beauceronne | 7,70€ |