

LA NOTE SUCREE :

PRESENTATION BUCHE :

BUCHE CHARLOTTE 4.00 €/pers 4 ou 6 ou 8 ou 10 ou 12 ou 14 p

Sur un streusel amande, mousse fraise, crémeux verveine, compotée de rhubarbe et fraise entouré d'un biscuit joyconde.

BUCHETTES : 4.00€ pièce/ ind

Bavaroise scintillante framboise et litchi, génoise amande praline rose, mousse litchi rose, crémeux vanille, framboises, nappage rose scintillant.

Bavaroise abricot nougat, mousse à la crème de nougat de Montélimar, compoté d'abricot.

Bavaroise exotique, mousse mangue et passio, inclusions mangue papaye.

Bavaroise craquante noisette, mousse vanille, mousse noisette, feuillantine chocolat noisette.

Bavaroise craquante chocolat, génoise cacao, duo de mousse chocolat lait et chocolat noir, caramel,

Bavaroise la croustillante chocolat, mousse chocolat noir, crémeux chocolat lait parfum caramel toffee, feuillantine chocolat, glaçage miroir cacao

Bavaroise aux 2 chocolats et caramel, duo de mousse au chocolat au lait et chocolat noir, mélange de fruits secs et nougatine, caramel.

Bavaroise aux marrons, mousse aux marrons, brisures de marron glacé, glaçage chocolat noir.

Crème au beurre chocolat

Crème au beurre café

PRESENTATION ENTREMET :

CROQUANT CHOCOLAT 3€80/p ind. ou 4 ou 6 ou 8 pers

Feuillantine praliné et mousse au chocolat

EPIPHANIE : RETROUVEZ NOS SAVOUREUSES GALETTE DES ROIS

TRADITIONNELLE : crème d'amande

NORMANDE : pommes caraméllisées

CREOLE : crème d'amandes et rhum raisins

TRESOR : crème d'amande et pépite de chocolat

BELLE-HELENE : poire chocolat

Fabrication maison et pur beurre

CARTE FETES 2017



NOS HORAIRES ET JOURS d'OUVERTURE DU MAGASIN

VENDREDI 22 Décembre dernier jour pour passer vos commandes

SAMEDI 23 Décembre 8H à 19H30

DIMANCHE 24 Décembre de 8h30 à 17h

LUNDI 25 Décembre fermé

VENDREDI 29 Décembre dernier jour pour passer vos commandes

SAMEDI 23 Décembre 8H à 19h30

DIMANCHE 31 Décembre de 8h30 à 17h

LUNDI 1^{er} JANVIER fermé

par soucis de sécurité **les commandes sont à régler au moment de la prise de commande**
ainsi que la consigne en chèques ou espèces
les consignes non rendues avant le 27 janvier 2018 seront encaissées
Merci de votre compréhension.

46 RUE ARMAND CARREL 76000 ROUEN

Tél : 02 35 71 47 37

Mail : laterrinegreau@wanadoo.fr

VOTRE CHARCUTIER TRAITEUR à VOTRE SERVICE POUR :

- vos plats cuisinés
- vos cocktails
- vos cérémonies
- vos réceptions

EN APERITIF

PAIN SURPRISE CHARCUTERIE	54 pièces	30€
PAIN SURPRISE MELI MELO	54 pièces	34€
PAIN SURPRISE DE LA MER	54 pièces	36€
BRIOCHE PANACHEE	saumon fumé , crabe et foie gras	44€

OPERATION NOEL

CANAPE FROID	les 12.....10€	les 24.....18€	les 54.....40€
FEUILLETE CHAUD	les 12.....10€	les 24.....18€	les 54.....40€

BOITE MINI VERRINES	PAR 12 Tartare de st jacques catalane œuf brouillé truffé	20€
MIMI BLANC, MINI NOIR, SAUCISSE COCKTAIL	les 15 d'une même sorte	5€

LA CAVE

CHAMPAGNE

BAILLETTE-PRUDHOMME 37,5cl 16€50 la bllé

BAILLETTE-PRUDHOMME 75cl 23€70 la bllé

METHODE TRADITIONNELLE

BRUT DE CHARVIS 75cl 10€50 la bllé

MERLOT

75cl 4€00 la bllé

LA BASTIDE

75cl 4€00 la bllé

CHARDONNAY

75cl 5€60 la bllé



MENU FLOCON 19€90 par personne

Opéra de foie gras

Paupiette de saumon sauce oseille
Ou cuisse de canette au miel et poires confites
ET SA GARNITURE

Note sucrée à choisir dans le choix des bûches ou entremets p8

MENU ETOILE 30€90 par personne

3 Canapés et 3 Feuilletés chauds

Mille feuille saumon fumé

Coquille st-jacques

Filet de sole , sauce Nantua
Ou chapon à la normande
Ou cuisse de pintade aux marrons
ET SA GARNITURE

Note sucrée à choisir dans le choix des bûches ou entremets p8

MENU OURSON 9€00 par personne

3 fours chauds
(feuilleté saucisse, quiche et croque)

Nugget' s accompagnés d' un gratin de pomme de terre

Mousse chocolat ou crème aux œufs

CŒUR de REPAS avec garniture :

€/p T° mn

Accompagné d'une timbaline de légumes , haricots verts , pdt éventail

Cuisse de canette au miel		10.00	6	35
Pavé de biche, sauce grand Veneur		14.00	6	30
Jambon en croûte, sauce Porto*	min 4 pers	10.00	6	45
Rôti de caille aux raisins		12.00	6	30
Chapon à la Normande		12.00	6	35
Cuisse de pintade aux marrons		12.00	6	35

LEGUMES d'ACCOMPAGNEMENT

Pomme dauphine	0€40 pièce
Pomme maxime	1€20 pièce
Flan de butternut	2€50 pièce
Flan de carotte, chou fleur et brocoli	2€50 pièce
Pomme de terre farcie	2€50 pièce
Gratin de pdt au comté	18€ kg
Gratin de pdt aux cèpes	24€ kg
Purée de pomme de terre	13€ kg
de pomme de terre à la truffe 1%	30€ kg
<small>tuber brumal et melanosporum</small>	
de carotte / céleri / marron	15€ kg
Poêlée d'épinard crémée	15€ kg
Poêlée de légumes primeur	15€ kg
Poêlée de pommes de terre grenaille	20€ kg
Poêlée ardéchoise : pleurotes , champignon de paris ,marrons ,épinard	20€ kg
Poêlée sylvestre : cèpes mousserons girolles fèves beurre aillé persillé	30€ kg

CHARCUTERIE FINE

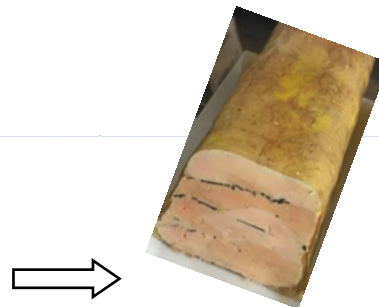
	€/p
Galantine de volaille	2.20
Galantine de pintade aux parfums des bois (champignons)	2.50
Galantine de canard aux zestes d'oranges	2.40
Galantine de suprême façon <i>AU COCHON QUI DORT</i>	5.00
Pâté en croûte ris de veau et foie gras	5.00
Grand assortiment de charcuterie (fiocco, chorizo, cendré, ail, guéméné, galantine, rillette d'oie, jambon de Bayonne)	6.00
Opéra de foie gras	7.00

PETITE BALLOTINE ENTIERE (+/- 350grs)

	€/p
Ballotine de volaille	9.00
Ballotine canard	9.00
Ballotine pintade	9.00

NOS FOIES GRAS origine France IGP SUD OUEST

	€/p
. Nougat de foie gras	14.00
. Foie gras d'oie maison du Périgord extra	12.00
. Foie gras de canard maison	16.00
. Foie gras de canard maison truffé 3%	



Nos foies gras sont décorés et accompagnés d'une confiture de figues aux fruits secs faite Maison

. Lobe de foie gras de canard cru entier (sur commande)	100.00 le kg
--	--------------

SPECIALITE à CUIRE



			th	mn
Boudin blanc nature	2.40 pce	6	15	
Boudin forestier	2.90 pce	6	15	
Boudin blanc à la truffe à 2% <i>tuber melanosporum</i>	4.50 pce	6	15	
Boudin de St jacques	3.50 pce	6	15	
Rôti de pintade aux pommes, girolles ou marrons	2/3 pers	15.00 pce	6	35
	5/6 pers	29.00 pce	6	45
Rôti de caille farcie aux cèpes		8.00 pce	6	25
Farce nature	les 500grs	8.00		
Farce aux girolles, aux pommes ou aux marrons	les 500grs	10.00		
Farce à la truffe à 1% <i>tuber melanosporum</i>	les 500grs	15.00		

LES GROSSES PIECES du GERS entières découpées €/pce T° mm

Chapon fermier CUIT FARCI et son jus	8pers	120.00	6	55
Dinde fermière CUIE FARCIE et son jus	10pers	130.00	6	55

SERVIS AVEC SES POMMES DE TERRE GRENAILLE

INSPIRATION MARINE

Demie langouste surgelée Cuba	surgelée 250grs	22.00
Terrine de 3 poissons		5.50
Terrine de st jacques	et légumes confits	5.50
Terrine de sole aux éclats de crabe		5.50
Terrine de langouste	et asperges vertes	7.00
Saumon fumé maison Ecossais label rouge	la part 4.50 au kg	60.00
Dôme d'écrevisse		3.50
Avocat crevettes		4.50
Coquille de saumon ou crabe		4.50
Mille crêpes mimosa		4.00
Mille crêpes au saumon fumé		4.50
Mille feuille de saumon	crèmeux saint morêt et saumon fumé au citron combava	4.50
Verrine guacamole ,tomate et rilette de saumon fumé		5.00
Verrine océane		5.00
Verrine tartare de st jacques		5.00
Verrine de cabillaud et tartare de tomate		5.00

Demie langouste du Cuba



BUFFET REVEILLON
consultez notre carte ou site
www.aucochonquidort.com

ENTREES CHAUDES

	€/P	T°	MN
Bouchée à la reine	4.20	6	25
Vol au vent aux fruits de mer	5.50	6	25
Cassolette d'écrevisses*	6.00	6	20
Vol au vent au ris de veau	7.50	6	25
Dz d'escargot de bourgogne et son beurre d'ail parfumé	8.00	6	15
Coquille st-jacques	7.00	6	20
Cassolette de st-jacques aux petits légumes à la truffe*	12.00	5	20
Cassolette de ris de veau à la moutarde*	12.00	5	20
Cassolette ris de veau braisé aux morilles*	15.00	6	20

ELOGE de la MER

accompagné : Riz sauvage, julienne de légumes, épinard et tomate confite .

Paupiette de saumon, sauce oseille	10.00	5	30
Filet de sole , sauce Nantua	12.00	5	30
Filet de sandre, sauce safran	14.00	6	30
Filet de bar, sauce princesse	16.00	5	30

IDEE CADEAUX

CARTES CADEAUX
de la valeur de votre choix

PANIER GARNI
selon votre budget



**Pensez à passer vos commandes
tél 02 35 71 47 37**

Bon commande à votre disposition

**Mail : laterrinegreau@wanadoo.fr
avant le 22 décembre pour Noël
avant le 29 décembre pour la saint sylvestre**