

Carte
TRAITEUR
POUR LA FIN D'ANNÉE



YANNICK

Apéritifs

Cuillères apéritives

9 pièces - **12,60€**

Trilogie de tartare : saumon, légumes, St-Jacques et St -Pierre.

Plateau Lunch

6 pièces - **12,30€**

Tartinable de jambon, poulet au curry et thon ; agrémenté d'une salade croquante.

Canapés élégances

12 pièces - **11,30€**

Crabe, saumon fumé, jambon cru et mousse de canard.

Pain surprise

48 toasts - **35,40€**

Crabe, rillettes, mousse de canard, rillettes de saumon, fromage ail et fines herbes, crème de fromage frais et d'oignons grillés.

Assortiment de bonbons

30 bonbons - **5,70€**

Provençale, poivre, parmesan.

Lingot à la truffe

300gr - **9,10€**

Sucette de foie gras

4 pièces - **7,30€**

Sucette de foie gras aux spéculoos et au pain d'épices.

Saucisse cocktail boudin blanc

Le kilo- **32,40€**



Mini-tartellettes chaudes

15 pièces - **14,10€**

Quiche lorraine, quiche au saumon et bouchée volaille.

Mini-burger au foie gras

4 pièces - **12,80€**

A servir froid.

Mini-burger au poulet

4 pièces - **9,20€**

Poulet curry.

Mini-burger boeuf

4 pièces - **9,20€**

Entrées froides

Coquille de saumon

La pièce - 5,40€

Coquille de crabe

La pièce - 5,80€

Terrine au noix de St-Jacques

Le kilo - 33,00€

Terrine de foie de canard

Le kilo - 36,10€

Terrine de foie de canard, figues et pain d'épices.

Langue Lucullus

Le kilo - 95,20€

Spécialité de Valenciennes.

Foie de gras de canard

Le kilo - 124,60€

I.G.P. Sud-ouest, élaboré par nos soins.

Saumon Fumée

Le kilo - 71,40€

Saumon fumée d'Écosse Label Rouge.

Pâté en croûte

Pyramide des saveurs

Le kilo - 36,30€

Farce à la viande de canard, pistaches et champignons cuisinés et son médaillon de mousse de foie de canard.



Entrées chaudes

Bouchée volaille

La pièce - 3,80€

Bouchée ris de veau

La pièce - 7,00€

Coquille St-Jacques

La pièce - 6,50€



Boudin blanc nature

Le kilo - 18,50€

Boudin blanc aux girolles

Le kilo - 20,10€

Boudin blanc truffé (1%)

Le kilo - 21,80€

Escargot à la bourguignonne

La douzaine - 8,80€

Production locale.

Vendu en assiette aluminium.



Plats préparés

Pavé de Cerf sauce poivrade

La part - 10,20€

Suprême de Pintade et sa crème de champignons

La part - 10,20€

Carbonnade de Porcelet

La part - 10,20€

Coeur de filet de merlu blanc

La part - 10,20€

Accompagnements

Gratin dauphinois

La part - 4,50€

Risotto aux morilles

La part - 5,00€

Ecrasé de pomme de terre truffé

La part - 5,20€

Tous nos accompagnements seront servis avec un flan de légumes.

Volailles

fermières prêtes à cuire

Dinde ± 3,5 kg (10/12 personnes) - Le kilo - **20,70€**

Mini chapon ± 2,5 kg (4/6 personnes) - Le kilo - **22,50€**

Chapon ± 3 kg (10/12 personnes) - Le kilo - **17,90€**

Poularde ± 2 kg (4/6 personnes) - Le kilo - **16,20€**

Chapon de pintade ± 2kg (4/6 personnes) - Le kilo - **24,10€**

Pintade ± 1,8 kg (4 personnes) - Le kilo - **14,50€**

Canette ± 1,8 kg (4 personnes) - Le kilo - **14,00€**

Pigeon plein ± 500gr - Le kilo - **35,40€**

Caille ± 220gr - La pièce - **4,60€**

Possibilité de farcir vos volailles entières Aux cèpes et à l'armagnac
OU Aux poires et au pain d'épices.

Volailles Découpées

Cuisse de chapon ± 550gr
Le kilo - **20,20€**

Cuisse de poularde ± 450gr
Le kilo - **20,20€**

Cuisse de pintade - Le kilo - **16,90€**

Cuisse de chapon de pintade
Le kilo - **20,20€**

Suprême de pintade - Le kilo - **25,50€**

Filet de canard - Le kilo - **27,10€**

Rôti de Chapon ± 800gr
Le kilo - **28,70€**

Rôti de poularde ± 500gr
Le kilo - **26,40€**

Volailles Desossées et farcies

Melon de chapon forestier
± 1,3kg (5/6 personnes)
Le kilo - **26,80€**

**Melon de pintade aux morilles
et à l'armagnac** ± 1,3kg
(5/6 personnes) - Le kilo - **26,80€**

Poularde au foie gras et aux cèpes
± 1,6kg (6/7 personnes)
Le kilo - **35,90€**

Fromages

Au lait cru

Crottin de chèvre

La pièce - **2,75€**

Chèvre cendré

La pièce - **5,40€**

Comté

Le kilo - **41,30€**

24 mois d'affinage.

Abondance A.O.P

Le kilo - **27,30€**

Abondance fermier
de Savoie.

Brie de Meaux truffé A.O.P

Le kilo - **88,80€**

Élaboré par nos soins.

Morbier A.O.P

Le kilo - **23,90€**

120 jours d'affinage.

Fromage de Brebis

Le kilo - **30,50€**

Au lait pasteurisé.

Saint Nectaire

Le kilo - **29,95€**

Saint Nectaire fermier.

Reblochon A.O.P

240 gr - La pièce - **10,45€**

Reblochon fermier.

Cheddar truffé

150gr - La pièce - **11,50€**

Cheddar Vintage

200gr - La pièce - **7,60€**

Raclette

au lait cru

Nature, fumée ou Ail des ours

Le kilo - **26,50€**

Truffé

Le kilo - **34,00€**



Fromages

LOCAUX

de la ferme du Vinage

Mimolette Paris Roubaix

Le kilo - **24,10€**

Forme rectangulaire, vieillie sur une planche de bois.

Ch'ti gris

± 200gr - Le kilo - **23,85€**

Pâte molle crémeuse avec une croûte grise et bleutée.

Bleu de Roncq

Le kilo - **24,10€**

Pâte onctueuse avec un persiflage bleu vert.

Saint Paulin Fermier

Le kilo - **23,10€**

Pâte pressée avec du goût et de la douceur.

Tomme à l'ail des ours

Le kilo - **24,10€**

Base de Saint Paulin parfumé à l'ail des ours.

Camembert

± 350gr - Le kilo - **23,20€**

Moulé à la main.

Carré du Vinage

± 400gr - Le kilo - **23,10€**

Pâte molle à la croûte odorante.

Galet cendré

± 400gr - Le kilo - **24,10€**

Sa particularité réside dans la fine raie de cendres qui partage le fromage en deux horizontalement.

DATE LIMITE DE COMMANDE

Avant le Jeudi 19 Décembre pour Noël

Avant le Jeudi 26 Décembre pour Nouvel an

Au delà de ces dates, les modifications de commandes ne pourront être acceptées.

Vous pouvez nous transmettre vos commandes par mail :

boucherie.yannick@orange.fr

Un mail de confirmation vous sera envoyée avec un numéro de commande et un code barre pour faciliter les échanges.

Pour une meilleure organisation, aucune commande ne sera prise par téléphone.

Horaires exceptionnels

pendant les fêtes de fin d'année

Samedi 21, dimanche 22,

Lundi 23 décembre : 9h / 13h

Mardi 24 décembre : 9h / 13h

Uniquement pour délivrer les commandes

Mardi 31 décembre : 9h / 15h NON STOP

Fermé le jour de Noël et le jour de l'an

Pour les autres jours, les horaires restent inchangés.

YANNICK

03 20 56 64 22
boucherie.yannick@orange.fr

265, rue Chanzy
59260 Hellemmes-Lille

www.boucherie-yannick.fr

