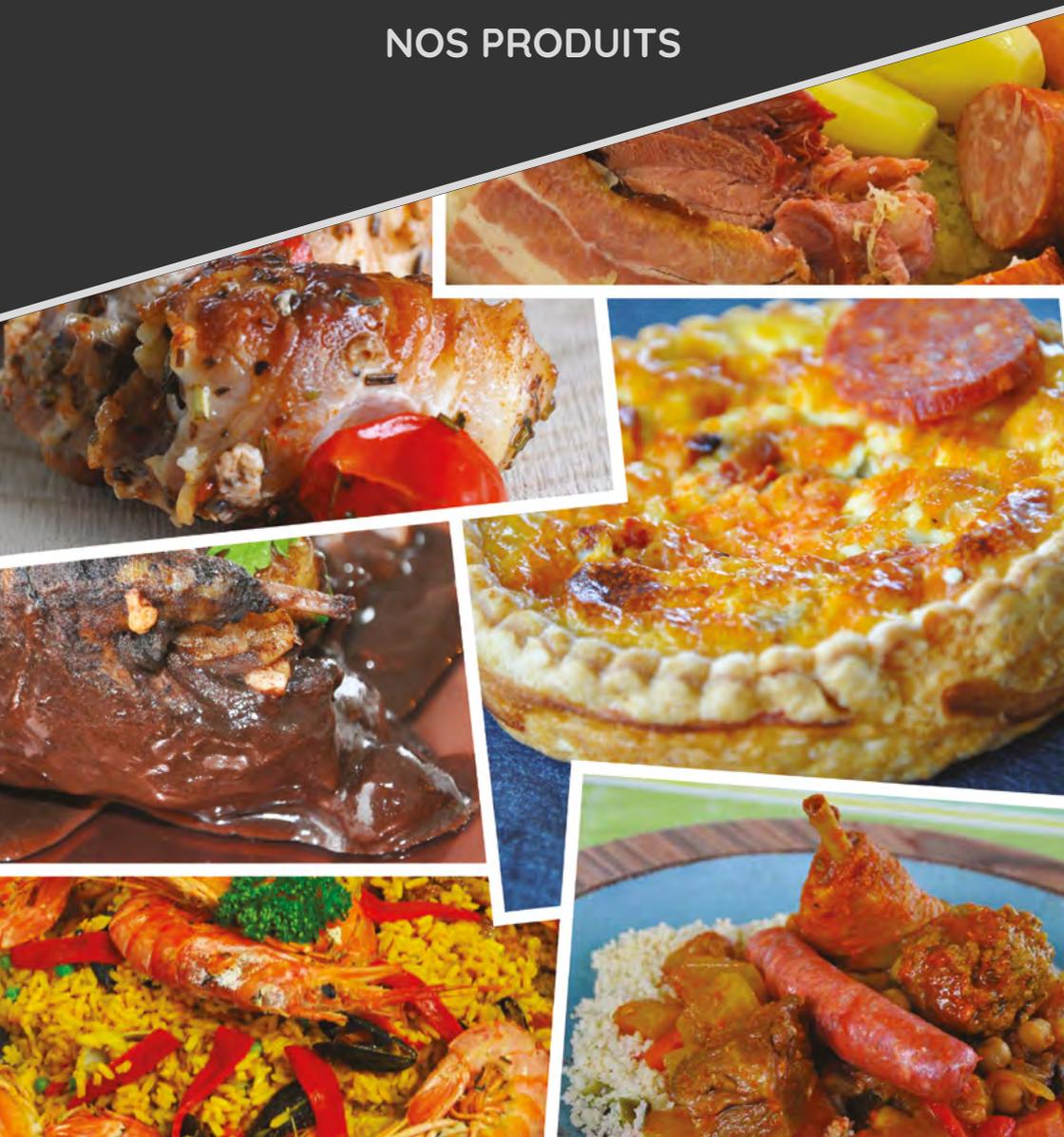

A. HENAUT

5 Cantons - Anglet

BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR

NOS PRODUITS



POUR L'APÉRITIF

Prix unitaire

Nos plateaux	20 Toasts froids	20.00 €
	40 Toasts froids	34.00 €
	20 Toasts chauds	20.00 €
	40 Toasts chauds	34.00 €
	20 Minis gâteaux	20.00 €
	40 Minis gâteaux	34.00 €
	Assortiment de 18 verrines	20.00 €
	24 navettes jambon fromage	24.00 €
24 navettes au crabe	28.80 €	
minis boudins antillais (1 Kg)	13.50 €	
minis acras de morue (1 Kg)	24.50 €	



PAINS SURPRISES 40 Pièces

Charcuterie	38.00 €
Saumons et crevettes	38.00 €

HÉRISSENS pour environ 8 personnes

Charcuterie	28.00 €
Omelette espagnole	21.00 €
Fromage (brebis, cantal et mimolette) ...	25.00 €
Légumes cocktails	35.00 €



ASSIETTES (prix au kilo)

Omelette espagnole (en cubes)	13.50 €
Chiffonade jambon Bayonne	35.50 €
Chiffonade chorizo	25.50 €



L'EXIGENCE DE LA QUALITÉ ET DU GOÛT

Notre expérience nous permet de sélectionner pour vous les meilleurs produits : viandes, volailles, poissons...

Notre rayon Charcuterie Traiteur est élaboré tous les jours sur place par notre équipe.



ENTRÉES FROIDES

Prix / portion

Gaspacho et sa garniture (en saison) le litre ...	8.00 €
Ananas cocktail	5.00 €
Pamplemousse cocktail	4.80 €
Avocat au crabe	3.80 €
Assortiment de charcuterie	4.50 €
Assortiment de crudités	4.50 €
Coquilles de merlu	7.20 €
Coquilles de saumon	6.80 €



Saumon crevettes et langoustine + mayonnaise ...	8.50 €
Merlu crevettes et langoustine + mayonnaise	10.50 €
Verrine de la mer (St Jacques, gambas, avocat, ...)	7.50 €
crevettes, sauce cocktail)	
Saumon fumé Barthouil dressé	9.50 €
+ crème aux œufs de saumon sauvage	
Salade landaise	8.50 €
Foie gras de canard mi-cuit	10.80 €

Nos terrines

Légumes	3.50 €
Saumon et crevettes	4.50 €
Saumon et saumon fumé	5.50 €
Raie aux carpes + mayonnaise au citron ...	7.80 €
Boeuf en gelée + sauce tartare	5.50 €
Queue de boeuf au foie gras	8.80 €
+ confiture d'oignons	



Poissons froids reconstitués dressés - MINIMUM 8 PERSONNES (garniture de gambas + tomates et oeufs mimosas)

Merlu (par personne)	14.50 €
Saumon (par personne)	12.50 €



Garbure béarnaise	4.00 €
Potage de légumes	2.80 €
Bouchée aux ris de veau	7.50 €
Bouchée aux fruits de mer	6.80 €
Chausson de poulet aux blancs de poireaux ...	4.50 €
Chausson de poulet au roquefort	4.50 €

ENTRÉES CHAUDES

Prix / portion

Crêpe forestière	2.10 €
Croque-monsieur	3.00 €
Coquille Saint-Jacques	7.50 €
Coquille Saint-Jacques aux cèpes	9.00 €
Coulbiac au saumon	8.50 €
Foie gras de canard aux pommes	13.80 €
Foie gras de canard aux raisins	13.80 €
Feuilleté au jambon (le Kg)	16.00 €
Feuilleté de chèvre aux épinards	3.50 €
Quiche Lorraine	2.10 €

Nos tartes

à l'oignon	2.10 €
aux poireaux	2.10 €
au chorizo	2.10 €
basquaise à la pipérade	2.10 €



Pizza	2.10 €
Pâté de canard en croute (le Kg)	32.00 €
Roulé au fromage	2.10 €
Tacos au poulet	3.80 €
Verrines de Saint-Jacques en croute (+ consigne 1.30 €)	8.50 €



LES POISSONS

Prix / portion

Aioli cabillaud	9.50 €
Aioli de morue	9.80 €
Brandade de morue	6.80 €
Bouillabaisse de Saint-Pierre	9.80 €
Gratin de fruits de mer	8.50 €
Aile de raie à la moutarde ancienne	8.50 €



Chipirons à l'encre ou à l'américaine	8.80 €
Dorade à l'espagnole	8.80 €
Filets de dorade Duglère	8.80 €
Homard à l'armoricaine	au cours
Langouste thermidor, parisienne	au cours
Limandes Farcies sauce crevettes	8.20 €

Merlu de ligne en sauce verte	9.50 €
Merlu de ligne Koskera, à la Bizkaienne	9.50 €
Merlu de ligne à la crème ou à la portugaise	8.50 €
Moules à la crème ou marinière	6.50 €
Paupiettes de merlan sauce dieppoise	7.80 €
Paupiettes de saumon à la crème de ciboulette	8.00 €
Pavé de sandre julienne darblay	13.50 €
Filets de Saint-Pierre farci sauce champagne	14.80 €
Soupe de poissons	10.00 €
Ttoro	12.00 €
Turbo farci sauce champagne	15.80 €
Truite du Pays Basque aux amandes	7.20 €



Saumon d'Ecosse Label Rouge

à l'oseille	7.50 €
sauce homardine	7.80 €
au poivre vert	7.80 €
à la crème de piquillos	7.80 €

LES VIANDES

Prix / portion

BOEUF

Carbonnade flamande	7.50 €
Daube	7.50 €
Daube provençale	7.50 €
Boeuf mironton	7.50 €
Boeuf bourguignon	7.50 €

AGNEAU

Txilindron (ragoût basque)	7.50 €
Navarrin d'agneau	7.80 €
Haricots d'agneau	6.80 €
Tajine d'agneau aux amandes	7.80 €

PORC

Jambon en croûte sauce madère	8.50 €
(minimum 10 personnes)	
Navarin de joues de porc	6.80 €
Petit salé aux lentilles	6.20 €
Rôti de porc aux pruneaux	6.50 €

Saucisses lentilles	5.80 €
---------------------	--------

Sauté
de porc

au vin rouge	6.50 €
au caramel	6.50 €
aux salsifis	6.50 €



LES VIANDES

Prix / portion

VEAU

Axoia	8.20 €	Sauté de veau marengo	8.50 €
Blanquette	8.20 €	Sauté de veau au basilic	8.20 €
Langue de veau sauce madère ...	6.80 €	Sauté de veau aux pruneaux ...	8.20 €
Ossobocco à la milanaise	8.80 €	Tête de veau ravigotte	7.00 €
Paupiette à la provençale	7.20 €		
Paupiette sauce madère	7.20 €		
Ris de veau aux cèpes	16.80 €		
Ris de veau madère	15.80 €		
Rôti de veau orloff	9.80 €		



VIANDES FROIDES DRESSÉES

Gigot d'agneau	5.00 €	Rôti de porc	3.80 €
Poitrine de veau farcie	4.80 €	Rôti de porc confit	3.80 €
Poulet	3.50 €	Rôti de veau	4.80 €
Rosbeef	4.80 €		

VOLAILLES

Cailles farcies sauce aux raisins	6.50 €
Cailles farcies au foie gras sauce Périgueux ..	14.50 €
Ailes de canard aux pommes et aux airelles ...	9.80 €
Canard à l'orange	7.80 €
Canard aux olives	7.80 €
Canard aux navets	7.80 €
Parmentier de canard confit	7.50 €
Cuisses de canard aux trois poivres	7.80 €
Magrets de canard aux fruits sauce au miel ...	9.50 €
Magrets de canard sauce au poivre vert	9.50 €
Pintade forestière	7.80 €
Pigeons farcis sauce aux cèpes	16.80 €
Poule au pot avec légumes et bouillon	7.50 €
Poule au riz sauce blanche	6.80 €
Poule au pot complète	9.50 €
(riz, sauce blanche et sauce tomate)	
Fricassée de poulet aux poivrons	6.50 €
Fricassée de poulet à la fondue de poireaux ...	6.50 €
Poulet à la chinoise - riz cantonnais	9.50 €
Poulet basquaise - riz pilaf	7.50 €
Poulet joinville farci aux ris de veau	14.50 €

Nos lapins

à la moutarde	7.50 €
au romarin	7.50 €
à la flamande	7.50 €
aux pruneaux	7.50 €
chasseur	7.50 €
désossé et farci ...	9.50 €
sauce à la moutarde ancienne	



PLATS UNIQUES

Prix / portion

Choucroute garnie (septembre à avril) ...	9.50 €
Couscous	11.00 €
Paëlla	7.50 €
Cassoulet toulousain	9.50 €
Lasagnes	7.50 €
Moussaka	8.50 €



GARNITURES

Prix / portion

Carottes bonne femme	2.00 €
Cassolettes de légumes	3.00 €
Cèpes poêlés à la persillade	8.00 €
Courgettes à la portugaise	2.50 €
Endives braisées	3.50 €
Flans de légumes (courgettes, carottes ou brocolis) ...	1.00 €



Galettes de pommes de terre	1.20 €	Ratatouille	3.20 €
Gratin dauphinois	2.50 €	Riz cantonnais	3.00 €
Gratin de choux fleur	2.50 €	Riz madras	1.60 €
Piperade	3.20 €	Riz pilaf	1.30 €
Poêlée de légumes	4.00 €	Semoule Couscous	1.40 €
Poêlée de poivrons	4.00 €	Tian de courgette et tomates ..	3.50 €
Pommes boulangères	2.50 €		
Pommes dauphines	2.80 €		
Pommes de terre à la navarraise ...	3.10 €		
Pommes de terre aux cèpes	4.50 €		
Purée de celeri	2.80 €		
Purée de patate douce	2.80 €		
Purée de pommes de terre	2.20 €		



SUIVEZ NOUS SUR FACEBOOK

“Henault - boucherie charcuterie traiteur des 5 cantons”

Vous y découvrirez toutes nos spécialités
On affiche aussi le MENU du JOUR.
N'hésitez pas à mettre vos commentaires...



Brownie et sa crème anglaise	3.00 €
Clafoutis aux fruits	2.80 €
Crèmes brulées	2.50 €
Crèmes brulées aux pommes	2.80 €
Crêpes au sucre	0.90 €
Crêpes fourrées à la crème légère au citron ...	2.20 €
Far breton	2.00 €
Iles flottantes	3.00 €
Mousse au chocolat	3.00 €
Moelleux au chocolat et crème anglaise	3.00 €
Oeufs au lait	1.20 €
Panna Cotta aux fruits de saison	3.00 €
Poire gavée de chocolat et sa crème anglaise ...	3.50 €
Pudding royal et sa crème anglaise	3.00 €
Riz au lait à la cannelle	2.50 €
Riz condensé aux fruits	2.60 €



Nos tartes	à la banane et au chocolat	2.80 €
	au citron	2.00 €
	aux framboises	3.50 €
	aux fruits frais	2.80 €
	aux pommes	2.50 €
	tatin	3.00 €

Prix donnés à titre indicatif. Nous pouvons être amenés à modifier nos prix en fonction du cours des matières premières

COMMANDE MINIMUM POUR 6 PERSONNES

Tous les plats fournis sont consignés

A. HENAUT

5 Cantons - Anglet

BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR

05 59 03 99 02

robert.henault@wanadoo.fr - www.boucherie-5cantons.com

Place des 5 Cantons - Anglet