
MAISON HENAUT

5 Cantons - Anglet

BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR

NOS PRODUITS



Nos plateaux
Vendredi et Samedi
exclusivement

20 Toasts froids	24.00 €
40 Toasts froids	38.00 €
20 Toasts chauds	24.00 €
40 Toasts chauds	38.00 €
20 Minis gâteaux	24.00 €
40 Minis gâteaux	38.00 €
Assortiment de 18 verrines	24.00 €
20 navettes jambon fromage	28.00 €
20 navettes foie gras	40.00 €
20 navettes saumon fumé Barthouil	40.00 €
20 navettes au crabe	34.00 €
minis boudins antillais (1 Kg)	16.50 €
minis acras de morue (1 Kg)	28.50 €



PAINS SURPRISES 40 Pièces

Charcuterie	42.00 €
Saumons et crevettes	42.00 €

HÉRISSENS pour environ 8 personnes

Charcuterie	38.00 €
Omelette espagnole	24.00 €
Fromage (brebis, cantal et mimolette) ...	25.00 €
Légumes cocktails	35.00 €



ASSIETTES (prix au kilo)

Omelette espagnole (en cubes)	15.60 €
Chiffonade jambon Bayonne	42.00 €
Chiffonade chorizo	32.00 €

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	9.80 €
Ananas cocktail	5.80 €
Pamplemousse cocktail	5.50 €
Avocat au crabe	4.20 €
Assortiment de charcuterie	4.80 €
Assortiment de crudités	4.80 €
Coquilles de merlu	7.80 €
Coquilles de saumon	7.40 €



Saumon crevettes et gambas+ mayonnaise	11.50 €
Merlu crevettes et langoustine + mayonnaise	14.00 €
Verrine de la mer (St Jacques, gambas, avocat, crevettes, sauce cocktail) + 1,30 € de consigne	9.50 €
Saumon fumé Barthouil dressé + crème aux œufs de saumon sauvage	13.00 €
Salade landaise	9.80 €
Foie gras de canard mi-cuit	13.50 €

Nos terrines

Légumes	3.20 €
Saumon et crevettes	5.20 €
Saumon et saumon fumé	6.50 €
Raie aux carpes + mayonnaise au citron	8.50 €
Boeuf en gelée + sauce tartare	7.80 €
Queue de boeuf au foie gras + confiture d'oignons	12.00 €



Poissons froids reconstitués dressés - MINIMUM 8 PERSONNES

(GARNITURE : crevettes, oeufs mimosas, tomates, mayonnaise nature et aux herbes)

Merlu (par personne)	16.50 €
Saumon (par personne)	14.50 €



ENTRÉES CHAUDES

Prix / portion



Garbure béarnaise	4.80 €
Potage de légumes	3.80 €
Bouchée aux fruits de mer	7.80 €
Bouchée aux ris de veau	7.50 €
Cassolette de gambas à l'ananas	9.00 €
(sauce au curry) + 5 € de consigne	
Chausson de poulet au roquefort	5.50 €

Crêpe forestière	2.40 €
Croque-monsieur	3.20 €
Coquille Saint-Jacques	7.50 €
Coquille Saint-Jacques aux cèpes	9.50 €
Foie gras de canard aux pommes	14.80 €
Foie gras de canard aux raisins	14.80 €
Feuilleté au jambon (le Kg)	19.50 €
Feuilleté de chèvre aux épinards	4.00 €
Quiche Lorraine	2.20 €



Nos tartes

à l'oignon	2.20 €
aux poireaux	2.20 €
au chorizo	2.20 €
basquaise à la pipérade	2.20 €



Pizza	2.20 €
Pâté de canard en croute	5.50 €
Roulé au fromage	2.20 €
Tacos au poulet	4.00 €
Verrines de Saint-Jacques en croute	9.50 €

LES POISSONS

Prix / portion

Accras de morue (le Kg)	28.50 €
Aioli cabillaud	13.50 €
Aioli de morue	13.50 €
Brandade de morue	8.50 €
Bouillabaisse de Saint-Pierre	13.50 €
Gratin de fruits de mer	9.50 €
Cassolette de raie à la moutarde ancienne	8.50 €



Chipirons à l'encre ou à l'américaine	9.50 €
Daurade à l'espagnole	9.50 €
Filet de daurade Duglère	9.80 €
Filet de daurade à la crème de thym	9.50 €
Homard à l'armoricaine	au cours
Langouste thermidor, parisienne	au cours
Limandes Farcies sauce crevettes	9.60 €
Merlu en sauce verte	9.60 €
Merlu Koskera	10.80 €
Morue à la crème ou à la portugaise	8.50 €
Moules à la crème ou marinière	7.50 €
Paupiettes de merlan sauce dieppoise	9.60 €
Paupiettes de saumon à la crème de ciboulette	8.80 €
Pavé de sandre julienne darblay	13.80 €
Pavé de maigre sauce crevette	16.50 €
Filets de Saint-Pierre farci sauce champagne	16.50 €
Soupe de poissons	14.00 €
Ttoto	14.80 €
Turbo farci sauce champagne	19.50 €
Truite aux amandes	8.50 €
Dos de cabillaud sauce aux agrumes	9.50 €
Thon marmitako (en saison)	14.00 €
Thon piperade (en saison)	14.00 €

Saumon d'Ecosse Label Rouge

à l'oseille	9.50 €
au poivre vert	9.50 €
à la crème de piquillos	9.50 €



LES VIANDES

Prix / portion

BOEUF

Carbonnade	8.50 €
Daube	8.50 €
Daube provençale	8.50 €
Boeuf mironton	8.50 €
Boeuf bourguignon	8.50 €
Langue de boeuf sauce piquante	8.80 €

PORC

Jambon en croûte sauce madère (minimum 10 personnes)	9.50 €
Navarin de joues de porc	8.20 €
Petit salé aux lentilles	6.80 €
Rôti de porc aux pruneaux	7.20 €

AGNEAU

Curry d'agneau	8.80 €
Txilindron (ragoût basque)	8.80 €
Navarrin d'agneau	8.80 €
Haricots mouton	8.50 €
Tajine d'agneau aux amandes, abricots ou pruneaux	8.80 €

Saucisses lentilles	6.50 €
Sauté de porc au vin rouge	7.50 €
Sauté de porc aux salsifis	7.50 €
Colombo de porc	7.50 €

VEAU

Axoa	9.50 €	Veau marengo	9.50 €
Blanquette	9.50 €	Sauté de veau au basilic	8.80 €
Langue de veau sauce madère	8.50 €	Sauté de veau aux pruneaux	8.80 €
Osso bocco à la milanaise	9.80 €	Tête de veau ravigotte	7.80 €
Paupiette à la provençale	8.80 €		
Paupiette sauce madère	8.80 €		
Ris de veau aux cèpes	17.80 €		
Ris de veau madère	18.80 €		
Rôti de veau orloff	11.50 €		



VIANDES FROIDES DRESSÉES

Gigot d'agneau	5.80 €	Rôti de porc	5.20 €
Poulet	4.50 €	Rôti de porc confit	5.20 €
Rosbeef	5.80 €	Rôti de veau	6.00 €

VOLAILLES

Cailles farcies sauce aux raisins	7.80 €
Cailles farcies au foie gras sauce Périgueux	16.50 €
Ailes de canard aux pommes et aux airelles	10.80 €
Canard à l'orange	8.80 €
Canard aux olives	8.80 €
Parmentier de canard confit	8.80 €
Cuisses de canard aux trois poivres	8.80 €
Magrets de canard aux fruits sauce au miel	10.50 €
Magrets de canard sauce au poivre vert	10.50 €
Pintade forestière	8.80 €
Pigeons farcis sauce aux cèpes	16.50 €
Poule au pot avec légumes et bouillon	9.80 €
Poule au riz sauce blanche	8.50 €
Poule au pot complète	12.50 €
(riz, sauce blanche et sauce tomate)	
Fricassée de poulet aux poivrons	8.20 €
Fricassée de poulet à la fondue de poireaux	8.20 €
Fricassée de canard aux cèpes	14.50 €
Poulet à la chinoise	8.80 €
Poulet basquaise	7.50 €
Poulet joinville farci aux ris de veau	16.50 €
Suprême de pintade à la julienne de légumes	8.20 €

Nos lapins

à la moutarde	8.50 €
au romarin	8.50 €
aux pruneaux	8.50 €
chasseur	8.00 €
farci sauce	8.50 €
à la moutarde ancienne	



PLATS UNIQUES

Prix / portion

Choucroute garnie (septembre à avril)	11.50 €
Couscous	12.50 €
Paëlla	8.00 €
Cassoulet toulousain	10.50 €
Lasagnes	9.00 €
Moussaka	11.50 €
Tartiflette	7.80 €



GARNITURES

Prix / portion



Carottes bonne femme	2.50 €
Haricots blancs	3.80 €
Cèpes poêlés à la persillade	8.50 €
Courgettes à la portugaise	3.00 €
Endives braisées	4.00 €
Flans de légumes (courgettes, carottes ou brocolis)	1.80 €

Galettes de pommes de terre	1.40 €	Ratatouille	4.50 €
Gratin dauphinois	3.00 €	Riz cantonnais	4.00 €
Gratin de choux fleur	3.00 €	Riz madras	2.00 €
Piperade	4.50 €	Riz pilaf	1.80 €
Poêlée de légumes	5.00 €	Semoule Couscous	1.80 €
Poêlée de poivrons	5.00 €	Tian de courgette et tomates	4.80 €
Pommes boulangères	3.00 €		
Pommes dauphines	4.80 €		
Pommes de terre à la navarraise	4.50 €		
Pommes de terre aux cèpes	5.80 €		
Purée de celeri	4.50 €		
Purée de patate douce	4.20 €		
Purée de pommes de terre	3.00 €		



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...



NOS DESSERTS

Prix / portion

Brownie et sa crème anglaise	3.50 €
Crèmes brûlées	3.50 €
Crêpes au sucre	1.50 €
Crêpes fourrées à la crème légère au citron ...	3.50 €
Far breton	2.80 €
Iles flottantes	3.80 €
Mousse au chocolat	3.50 €
Oeufs au lait	1.40 €
Panna Cotta aux fruits rouges	3.50 €
Poire gavée de chocolat et sa crème anglaise ...	4.00 €
Profiteroles aux chocolat et sa crème anglaise ...	3.80 €
Pudding royal et sa crème anglaise	3.80 €
Riz au lait à la cannelle	3.20 €
Riz condensé aux fruits	4.60 €



Nos tartes	à la banane et au chocolat	3.50 €
	au citron	3.20 €
	aux framboises	4.00 €
	aux pommes	3.00 €
	tatin	3.80 €

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

MAISON HENAUT

5 Cantons - Anglet

BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR

05 59 03 99 02

robert.henault1@orange.fr - www.boucherie-5cantons.com

Place des 5 Cantons - Anglet