

Notre sélection de viandes

BOEUF EXCELLENCE Label Rouge

Filet de bœuf - Rôti de bœuf - Entrecôte - Côte de bœuf
Pour le pot-au-feu : Jarret de bœuf, gîte, paleron, macreuse, plat de côtes

AGNEAU BROUTARD DU LIMOUSIN

Gigot - Rôti d'épaule - Rôti d'épaule farci aux légumes
 Carré de côtes - Couronne d'agneau

VEAU FERMIER DU LIMOUSIN élevé sous la mère

Filet de veau - Grenadins - Rôti de veau, rôtis farcis
 Côtes filet et côtes découvertes - Carré de côtes
 Epaule de veau pour ragoût ou blanquette
 Paupiettes - Ris de veau - Rognons de veau

AGNEAU DE LAIT DU PAYS

Carré de côtes - Gigot - Devant

Notre sélection

Volailles fermières des Landes

Chapon fermier jaune 15.40 € le kg <i>Label rouge - 6 à 8 personnes</i>	Magrets de canard 28.40 € le kg <i>IGP Sud-Ouest</i>
Mini chapon jaune 16.00 € le kg <i>Label rouge - 5 à 6 personnes</i>	Rôti de magrets de canard 32.50 € le kg <i>IGP Sud-Ouest</i>
Poularde fermière 13.20 € le kg <i>Label rouge - 4 personnes</i>	Rôti de magrets de canard au foie gras <i>IGP Sud-Ouest</i> 48.00 € le kg
Chapon de pintade fermier 20.60 € le kg <i>Label rouge - 4 à 5 personnes</i>	Cuisses de chapon 23.20 € le kg <i>Label rouge</i>
Dinde 17.30 € le kg <i>Label rouge - 6 à 10 personnes</i>	Suprême de chapon 27.50 € le kg <i>Label rouge</i>
Caille 18.00 € le kg <i>Label rouge</i>	Cuisses de chapon de pintade 20.80 € le kg
Coquelet 7.60 € pièce	Suprême de chapon de pintade 24.80 € le kg
Pintade 14.80 € le kg	Pigeon 15.80 € pièce
Canette 12.80 € le kg	

Rôtis de volailles réalisés suivant vos goûts

Notre sélection

Volailles de Bresse AOP

Chapon de Bresse 57.60 € le kg <i>6 à 8 personnes</i>	Poulet de Bresse 26.00 € le kg <i>4 à 6 personnes</i>
Poularde de Bresse 46.40 € le kg <i>à rôti - 4 à 5 personnes</i>	

Volailles farcies

Pour farcir vos volailles, nous vous proposons notre farce composée de
PORC - VEAU - JAMBON DE BAYONNE - FOIES DE VOLAILLES
26.80 € le kg

Nous pouvons y ajouter : marrons, truffes, cèpes, pruneaux, boudins blancs, foie gras, fruits secs ou suivant vos suggestions la parfumer à l'armagnac ou au cognac.

Cuisson et découpe des volailles possible le Samedi 24 Décembre

Création : Morphoo Marketing

Maison HENAUT

5 Cantons - Anglet

BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR



MENU DES FÊTES 2022

Réservation recommandée



Le magasin sera ouvert


Les samedis 24 et 31 Décembre
 de 8h - 13h et 15h30 - 19h

Du Mardi 20 au Vendredi 24 Décembre
 et du Mardi 27 au Vendredi 30 Décembre
 de 8h - 13h et 16h - 19h30

Fermé Dimanche 25 et Lundi 26 Décembre

05 59 03 99 02



 "Henaut - boucherie charcuterie traiteur des 5 cantons"

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

Place des 5 Cantons - Anglet

Joyeuses

PLATS CUISINÉS

Fêtes !

Tarif à la portion sauf indication contraire

Entrées froides

Entrées froides

Demi-langouste à la parisienne <i>sur macédoine de légumes et mayonnaise</i>	36.00 €
Foie gras de canard mi-cuit dressé	16.50 €
GALANTINES	
perdreux au foie gras de canard	44.00 € le kg
canard à l'orange au foie gras de canard	48.00 € le kg
cochon de lait au foie gras de canard	46.00 € le kg
dinde	32.50 € le kg
Pâté de canard en croûte	36.50 € le kg

Caviar d'Aquitaine, Saumon fumé
et Tarama de la **MAISON BARTHOUIL**

Truffes fraîches (*tuber melanosporum*)
sur commande au cours du jour

Entrées chaudes

Entrées chaudes

Coquille Saint-Jacques à la diéppoise	8.00 €
Bouchée de fruits de mer	7.50 €
Verrine de noix de Saint-Jacques et gambas en croûte	12.50 €
Bouchée à la reine aux ris de veau	8.00 €
Crépinettes	17.50 € le kg
Crépinettes truffées	32.80 € le kg
Crépinettes de Bayonne	23.50 € le kg
Escargots de Bourgogne	9.60 € la douzaine
Boudins blancs	18.80 € le kg
Boudins blancs truffés	33.80 € le kg

Poissons et crustacés

Brochettes de lotte, gambas et noix de Saint-Jacques	9.00 €
Cassolette de fruits de mer <i>+ consigne de 5€</i>	9.50 €
Lotte à l'armoricaine	18.80 €
Turbans de limande farcis à la mousseline de saumon <i>Sauce safranée ou dieppoise</i>	12.80 €

Viandes, volailles et gibiers

Fricassée de canard aux cèpes	12.50 €	Civet de chevreuil aux aïelles	12.50 €
Poularde farcie ris de veau et écrevisses <i>Sauce Joinville</i>	16.80 €	Ris de veau	17.80 €
		<i>Sauce Madère</i>	

Garnitures

Gratin dauphinois	2.80 €
Cèpes à la persillade	8.50 €
Marrons au jus de volaille	3.00 €
Pommes dauphines	3.20 €
Pommes de terre aux cèpes	5.20 €
Tatin de légumes confits	2.50 €
Risotto aux cèpes	4.00 €

NOS PURÉES

Pommes de terre	2.40 €
Pommes de terre à la truffe	5.80 €
Céleri	3.20 €
Marrons	3.20 €

Dessert

Forêt noire	4.50 €
Crème brûlée aux marrons glacés	4.80 €

Nous prendrons vos commandes
jusqu'au **21 décembre** pour Noël
jusqu'au **28 décembre** pour les fêtes de fin d'année