

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 - 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 <i>Label rouge - 6 à 8 personnes</i>	13.40 € le kg
Mini chapon jaune <i>Label rouge - 5 à 6 personnes</i>	13.50 € le kg
Poularde fermière <i>Label rouge - 4 personnes</i>	10.80 € le kg
Chapon de pintade fermier <i>Label rouge - 4 à 5 personnes</i>	14.80 € le kg
Dinde <i>Label rouge - 6 à 10 personnes</i>	13.40 € le kg
Oie blanche du Rhin <i>à rôtir - 8 personnes</i>	19.00 € le kg
Caille <i>Label rouge</i>	15.70 € le kg
Coquelet	6.50 € pièce
Pintade	10.80 € le kg

Canette	11.20 € le kg
Magrets de canard <i>IGP Sud-Ouest</i>	23.80 € le kg
Rôti de magrets de canard	24.80 € le kg
Rôti de magrets de canard au foie gras	48.00 € le kg
Cuisses de chapon <i>Label rouge</i>	14.80 € le kg
Suprême de chapon <i>Label rouge</i>	20.80 € le kg
Cuisses de chapon de pintade	13.40 € le kg
Suprême de chapon de pintade	19.50 € le kg
Pigeon	12.60 € pièce

Notre sélection

Volailles de Bresse AOP

Chapon de Bresse <i>6 à 8 personnes</i>	46.80 € le kg	Dinde de Bresse <i>8 à 10 personnes</i>	26.00 € le kg
Poularde de Bresse <i>à rôtir - 4 à 5 personnes</i>	38.50 € le kg	Poulet de Bresse <i>4 à 6 personnes</i>	20.40 € le kg

Volailles farcies

Pour farcir vos volailles, nous vous proposons notre farce composée de

PORC - VEAU - JAMBON DE BAYONNE - FOIES DE VOLAILLES
19.80 € 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 les 24 et 25 Décembre

Création : Itinéraires Internet

Maison HENAULT

5 Cantons - Anglet

BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR

MENU DES FÊTES 2018

Réservation recommandée

Le magasin sera ouvert les 23, 24, 30 et 31 Décembre

8h00 - 13h00 et 15h30 - 19h00

Fermeture le 25 Décembre

et les 1er, 2 et 3 Janvier 2019

Joyeuses Fêtes



05 59 03 99 02

 "Henault - boucherie charcuterie traiteur des 5 cantons"

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

Place des 5 Cantons - Anglet

Tarif à la portion sauf indication contraire

Entrées froides

Demi-langouste à la parisienne 28.00 €
sur macédoine de légumes et mayonnaise

Foie gras de canard mi-cuit 12.50 €

GALANTINES

perdreux au foie gras de canard 38.00 € le kg

faisan au foie gras de canard 42.00 € le kg

canard à l'orange au foie gras de canard 42.00 € le kg

cochon de lait au foie gras de canard 40.00 € le kg

dinde 26.50 € le kg

Pâté de canard en croûte 24.50 € le kg

TERRINES

chevreuil aux airelles 26.50 € le kg

sanglier aux marrons 26.50 € le kg

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

SUR COMMANDE

Truffes fraîches du Périgord - Caviar osciètre français
 Caviar d'Aquitaine - Oeufs de saumon sauvage non pasteurisés

Entrées chaudes

Coquille Saint-Jacques à la diéppoise 6.80 €

Bouchée de fruits de mer 6.80 €

Cassolette de fruits de mer 7.00 €
+ consigne de 4€

Cassolette de langouste flambée au cognac sur fondue de poireaux 13.50 €
+ consigne de 4€

Verrine de noix de Saint-Jacques et gambas en croûte 7.80 €
+ consigne de 1.30€

Bouchée à la reine aux ris de veau 7.50 €

Crépinettes 14.80 € le kg

Crépinettes truffées 24.80 € le kg

Crépinettes de Bayonne 19.80 € le kg

Escargots de Bourgogne 8.60 € la douzaine

Boudins blancs 15.80 € le kg

Boudins blancs truffés 29.80 € le kg

Poissons et crustacés

Brochette de gambas, noix de Saint-Jacques et lotte 7.50 €

Lotte à l'armoricaine 17.50 €

Dos de cabillaud sur lit de courgettes et riz pilaf 8.20 €
à la crème citronnée

Pavés de saumon d'Ecosse Label Rouge 9.50 €
Sauce hormardine

Filet de turbot farci à la julienne de légumes 17.80 €
Sauce champagne

Viandes, volailles et gibiers

Fricassée de dinde aux marrons 8.80 €

Poularde farcie ris de veau 14.50 €
Sauce Joinville

Suprêmes de pintade 6.80 €
Sauce au poivre vert

Civet de sanglier 9.20 €

Civet de chevreuil aux airelles 9.50 €

Gigot de chevreuil 12.80 €
Sauce Grand Veneur

Rôti de sanglier 11.50 €
Sauce à l'orange

Ris de veau 15.80 €
Sauce Madère

Garnitures

Endives braisées 2.80 €

Gratin dauphinois 2.50 €

Galettes de pommes de terre aux cèpes 3.80 €

Marrons au jus de volaille 3.00 €

Pommes dauphines 2.80 €

Pommes de terre aux cèpes 4.50 €

Tatin de légumes confits 2.50 €

NOS PURÉES

Pommes de terre 2.40 €

Pommes de terre à la truffe 5.50 €

Céleri 3.20 €

Patates douces 3.20 €

Marrons 3.20 €

Desserts

Mousse au chocolat sur compotée de poires 3.50 €

Cheesecake à la vanille et marrons glacés 3.50 €