

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 13.40 € le kg
 Label rouge - 6 à 8 personnes (3,5 à 4 kg)

Mini chapon jaune 13.50 € le kg
 Label rouge - 5 à 6 personnes (2,5 à 2,9 kg)

Poularde fermière 10.80 € le kg
 Label rouge - 4 personnes (2,2 à 2,6 kg)

Chapon de pintade fermier 14.80 € le kg
 Label rouge - 4 à 5 personnes (2,1 à 2,5 kg)

Dinde 13.80 € le kg
 Label rouge - 6 à 10 personnes (3,6 à 4,2 kg)

Oie fermière d'Anjou 19.00 € le kg
 Label rouge - 6 à 10 personnes (3,2 à 4,2 kg)

Caille 15.70 € le kg
 Label rouge

Coquelet 6.50 € pièce

Pintade fermière 10.80 € le kg

Canette 11.20 € le kg

Magrets de canard 26.30 € le kg
 IGP Sud-Ouest

Rôti de magrets de canard 28.80 € le kg

Rôti de magrets de canard au foie gras 54.00 € le kg

Cuisses de chapon 14.80 € le kg
 Label rouge

Suprême de chapon 20.80 € le kg
 Label rouge

Cuisses de chapon de pintade 13.80 € le kg

Suprême de chapon de pintade 20.40 € le kg

Pigeon 12.60 € pièce

Rôtis de volailles réalisés suivant vos goûts

Notre sélection

Volailles de Bresse AOP

Chapon de Bresse 48.20 € le kg
 6 à 8 personnes (3,4 à 4,0 kg)

Poularde de Bresse 38.50 € le kg
 à rôti - 4 à 5 personnes (1,8 à 2,3 kg)

Dinde de Bresse 27.20 € le kg
 8 à 10 personnes (3,6 à 4,2 kg)

Poulet de Bresse 21.20 € le kg
 4 à 6 personnes (1,6 à 2,2 kg)

Volailles farcies

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

PORC - VEAU - JAMBON DE BAYONNE - FOIES DE VOLAILLES

23.80 € 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 : Deloo

Maison HENAULT

5 Cantons - Anglet

BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR

MENU DES FÊTES 2020

Réservation recommandée

Le magasin sera ouvert

Les dimanches 20 et 27 Décembre de 8h à 13h

Du 15 au 31 Décembre de
 8h00 à 12h45 et 16h00 à 19h30

Joyeuses Fêtes



05 59 03 99 02



"Henault - boucherie charcuterie traiteur des 5 cantons"

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

Place des 5 Cantons - Anglet

Joyeuses

PLATS CUISINÉS

Tarif à la portion sauf indication contraire

Fêtes !

Entrées froides

Demi-langouste à la parisienne	28.00 €
<i>sur macédoine de légumes et mayonnaise</i>	
Coquille de saumon d'Écosse	6.80 €
<i>Label Rouge</i>	
Foie gras de canard mi-cuit	12.80 €
Foie gras de canard mi-cuit	135.00 € le kg

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	34.50 € le kg
Terrine de chevreuil aux aïelles	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	7.20 €
Bouchée de fruits de mer	7.20 €
Cassiolette de fruits de mer	7.50 €
<i>+ consigne de 5€</i>	
Filets de pigeons en brioche sur farce de cèpes et de piquillos	9.80 €
Verrine de noix de Saint-Jacques et gambas en croûte	9.50 €
Bouchée à la reine aux ris de veau	7.50 €
Crêpinettes	14.80 € le kg
Crêpinettes truffées	24.80 € le kg
Crêpinettes de Bayonne	19.80 € le kg
Escargots de Bourgogne	8.60 € la douzaine
Boudins blancs	17.80 € le kg
Boudins blancs truffés	31.80 € le kg

Poissons et crustacés

Brochette de lotte, gambas et noix de Saint-Jacques	8.00 €
Lotte à l'armoricaine	16.80 €
Aumônière de saumon farcie sauce aux agrumes	9.20 €
Filets de daurade à la crème de thym	9.50 €
Filet de turbot farci à la julienne de légumes	17.80 €
<i>Sauce homardine</i>	

Viandes, volailles et gibiers

Salmis de palombes	14.00 €	Gigole de chevreuil	12.80 €
Poularde farcie ris de veau et écrevisses	16.80 €	<i>Sauce Grand Veneur</i>	
<i>Sauce Joinville</i>		Rôti de sanglier	11.50 €
Suprêmes de pintade	7.80 €	<i>Sauce au poivre</i>	
<i>Sauce forestière</i>		Ris de veau	15.80 €
Pavé de veau	12.50 €	<i>Sauce Madère</i>	
<i>à la crème de girolles et pommes Anna</i>			
Civet de chevreuil aux aïelles	9.50 €		

Garnitures

Endives braisées	2.80 €
Flan forestier	2.20 €
Gratin dauphinois	2.50 €
Galettes de poireaux et tomates confites	2.20 €
Marrons au jus de volaille	3.00 €
Pommes dauphines	3.20 €
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 €
Marrons	3.20 €

Desserts

Profiteroles au chocolat et sa crème anglaise	3.50 €
---	--------