

## VOLAILLES FERMÈRES DES LANDES

Chapon fermier jaune Label Rouge (3,5kg à 4kg)	16,80 €/kg
Mini chapon jaune Label Rouge (2kg à 2,5kg)	16,80 €/kg
Poularde fermière Label rouge (1,7kg à 2,5kg)	14,80 €/kg
Chapon de pintade fermier Label rouge (1,8kg à 2,4kg)	20,60 €/kg
Dinde Label Rouge (3,6kg à 4,2kg)	17,80 €/Kg
Caille Label Rouge	21,20 €/kg
Coquelet	7,60 €/pièce
Pintade	14,80 €/kg
Canette	12,80 €/kg
Magret de canard IGP Sud-Ouest	31,40 €/kg
Rôti de magret de canard	43,40 €/kg
Rôti de magret de canard au foie gras	68,00 €/kg
Cuisse de chapon Label Rouge	23,20 €/kg
Suprême de chapon Label Rouge	27,50 €/kg
Cuisse de chapon de pintade	21,80 €/kg
Suprême de chapon de pintade	27,90 €/kg
Oie d'Anjou Label Rouge (de 3,1kg à 4,8kg)	28,00 €/kg
Pigeon	16,80 €/pièce

## VOLAILLES DE BRESSE AOP

Chapon de Bresse (3,4kg à 4kg)	57,60 €/kg
Poularde de Bresse (1,8kg à 2,3kg)	47,20 €/kg
Poulet de Bresse (1,8kg à 2,4kg)	28,00 €/kg

## VOLAILLES FARCIES\*

Pour farcir vos volailles, nous vous proposons notre farce composée de : porc, veau, jambon de Bayonne, foie de volailles **27,80 €/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 cognac

\* Supplément pour truffes et foie gras

Cuisson et découpe des volailles possibles le mardi 24 décembre

NOUS PRENRONS  
VOS COMMANDES

Jusqu'au 20 décembre **pour Noël**  
Jusqu'au 27 décembre **pour les fêtes de fin d'année**

## LE MAGASIN SERA OUVERT

17, 18, 19, 20 et 21 décembre : de **8h à 13h** et de **16h à 19h30**  
Dimanche 22 décembre : de **8h à 13h**  
Lundi 23 décembre : de **8h à 13h** et de **16h à 19h30**  
Mardi 24 décembre : **8h à 13h** et de **15h à 18h**  
25 et 26 décembre : **FERMÉ**  
27 et 28 décembre : **8h à 13h** et de **16h à 19h30**  
Dimanche 29 décembre : de **8h à 13h**  
Lundi 30 décembre : de **8h à 13h** et de **16h à 19h30**  
Mardi 31 décembre : de **8h à 13h** et de **15h à 18h**

|| **Réouverture** : mardi 7 janvier 2025

☎ 05 59 03 99 02

📍 5, promenade de la Barre - 64600 ANGLET

📧 robert.henault1@orange.fr

Suivez-nous : 📱 Henault - Boucherie Charcuterie Traiteur des 5 Cantons



Maison Henault - 930 914 015 R.C.S. Bayonne  
Imprimé par ABAF. Ne pas jeter sur la voie publique.  
Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière. L'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

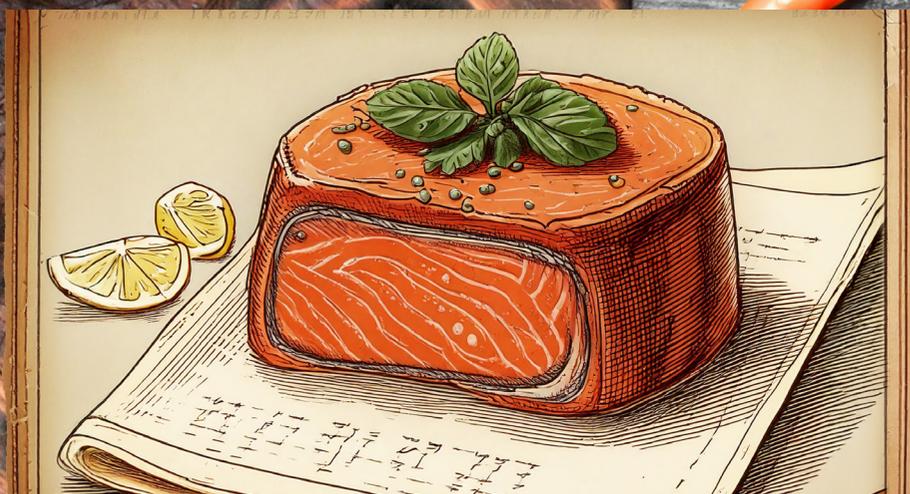
BOUCHERIE | CHARCUTERIE | TRAITEUR

# A. HENAUT

5 Cantons - Anglet

# SUGGESTIONS DES FÊTES

# 2024



### ENTRÉES FROIDES

Demi langouste à la parisienne (sur macédoine de légumes et mayonnaise)	38,00 €/part
Coquille de saumon	8,20 €/pièce
Terrine de saumon et saumon fumé	42,50 €/pièce
Foie gras de canard mi cuit dressé (80g)	16,50 €/part
Galantine de canard à l'orange au foie gras de canard	48,00 €/kg
Galantine de cochon de lait au foie gras de canard	46,00 €/kg
Galantine de dinde	34,50 €/kg
Galantine de perdreaux au foie gras de canard	44,00 €/kg
Pâté de canard en croûte	36,50 €/kg

Caviar d'aquitaine, Saumon fumé et Tarama de la MAISON BARTHOUIL  
Truffes fraîches (tuber melanosporum) sur commande au cours du jour

### ENTRÉES CHAUDES

Bouchée de fruits de mer	8,50 €
Bouchées à la reine aux ris de veau	8,50 €
Coquille Saint Jacques à la Dieppoise	8,50 €
Verrine de Noix de Saint Jacques en croute	14,50 €
Boudins blancs	18,80 €/kg
Boudins blancs truffés	33,80 €/kg
Crépinettes	18,60€/kg
Crépinettes de Bayonne	24,50 €/kg
Crépinettes truffées	34,80 €/kg
Escargots de Bourgogne	9,60 €/ douzaine

### POISSONS ET CRUSTACÉS

Gratin de saumon et fruits de mer (+5 € consigne)	12,50 €
Lotte à l'armoricaine	18,80 €
Filet de bar farci à la julienne de légumes, sauce Champagne	19,50 €

### VIANDES VOLAILLES ET GIBIERS

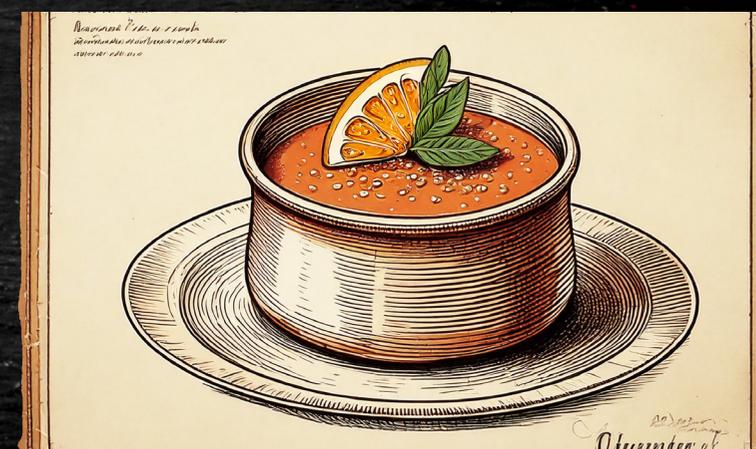
Civet de chevreuil aux airelles	13,50 €
Fricassée de canard aux cèpes	13,50 €
Moelleux de poularde Joinville aux ris de veau et écrevisses	16,80 €
Ris de veau madère	17,80 €
Suprême de pintade aux marrons	9,20 €

### GARNITURES

Gratin dauphinois	3,80 €
Cèpes à la persillade	9,50 €
Marrons au jus de volaille	4,20 €
Pommes dauphines 4 pièces	4,20 €
Pommes de terre aux cèpes	5,80 €
Tatin de légumes confits	3,50 €
Purée de pommes de terre à la truffe	6,50 €
Purée : - céleri ou marrons	3,80 €
Purée de pommes de terre	2,80 €

### DESSERTS

Crème brûlée à l'orange et orange confite	4,80 €
Forêt noire	4,80 €



**PLATS CUISINÉS**  
Tarif à la portion sauf indication contraire