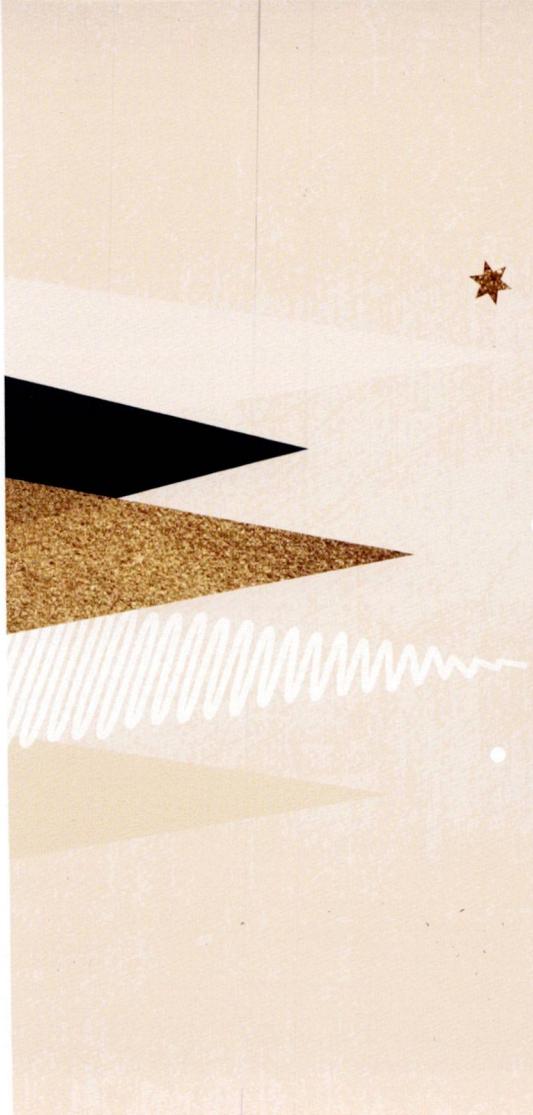


A.HENAUT

— 5 Cantons - Anglet —

# Suggestions des fêtes 2025



BOUCHERIE | CHARCUTERIE | TRAITEUR

## Nos entrées froides

- Demi langoustine sur une brunoise de légumes, sauce citron 38,00 €/part
  - Coquille de saumon 8,20 €/pce
  - Terrine de noix de Saint-Jacques et ses gambas 48,50 €/kg
  - Foie gras de canard mi-cuit dressé 80g 16,50 €/part
  - Galantine de canard à l'orange 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
  - Truffe fraîche (*tuber melanosporum*) - sur commande au cours du jour

## Nos entrées chaudes

- Bouchée de fruits de mer 8,50 €
- Bouchée à la reine au ris de veau 8,50 €
- Boudin blanc 18,80 €/kg
- Boudin blanc truffé 33,80 €/kg
- Coquille Saint-Jacques à la Dieppoise 8,50 €
- Crépinette de Bayonne 24,50 €/kg
- Crépinette truffée 34,80 €/kg
- Escargots de Bourgogne 9,60 €/douz.

## Nos viandes, volailles et gibiers

- Gratin de saumon et fruits de mer 12,50 €\*
- Lotte à l'armoricaine 18,80 €
- Filet de St Pierre à la crème d'asperge 19,50 €
- Cassolette de noix de Saint-Jacques et gambas à la julienne de légumes 14,50 €\*

\* + 5 € de consigne

## Nos desserts

- Entremet mandarine, cointreau 4,80 €
- Forêt noire 4,80 €



## Nos 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 3,20 €
- Purée de pommes de terre à la truffe 6,50 €
- Purée de patates douces 3,80 €

## NOS PLATS CUISINÉS

Tarif à la portion sauf  
indication contraire

Nos vaches label rouge des Landes

- |                               |             |
|-------------------------------|-------------|
| Chapon 3,5 à 4kg              | 16,80 €/kg  |
| Mini chapon 2,6 à 3,2kg       | 16,80 €/kg  |
| Chapon de pintade 2,2 à 2,6kg | 18,80 €/kg  |
| Dinde 3,6 à 4,2kg             | 17,80 €/kg  |
| Oie d'Anjou 3,1 à 4,8kg       | 28,00 €/kg  |
| Poularde à rôtir 2,2 à 2,5kg  | 14,80 €/kg  |
| Caille tradition              | 21,80 €/kg  |
| Canette                       | 13,80 €/kg  |
| Coquelet                      | 8,40 €/pce  |
| Pintade                       | 14,80 €/kg  |
| Pigeon                        | 16,80 €/pce |
| Poule                         | 7,50 €/kg   |
| Magret IGP des Landes         | 34,80 €/kg  |

Cuisson et découpe possible le 24 décembre

**DATE LIMITE  
DE COMMANDE**  
20 décembre pour l'  
embre pour les fêtes d'  
**HORAIRES D'OUVERTURE**

27 décembre pour les fêtes de **fin d'année**

## HORAIRES D'OUVERTURE

- 16,17,18,19,20 décembre de 8h à 13h et de 16h à 19h30

**Dimanche 21 décembre de 8h à 13h**

**Lundi 22 décembre de 8h à 13h et de 16h à 19h30**

**Mardi 23 décembre de 8h à 13h et de 16h à 19h30**

**Mercredi 24 décembre de 8h à 13h et de 15h à 18h**

**Jeudi 25 décembre FERMETURE EXCEPTIONNELLE**

**Vendredi 26 décembre EXCEPTIONNELLE**

**Samedi 27 décembre de 8h à 13h et de 16h à 19h30**

**Dimanche 28 décembre de 8h à 13h**

**Lundi 29 décembre de 8h à 13h et de 16h à 19h30**

**Mardi 30 décembre de 8h à 13h et de 16h à 19h30**

**Mercredi 31 décembre de 8h à 13h et de 15h à 18h**

**Réouverture le 6 janvier 2026**

## Joyeuses fêtes !

DE LA PART DE VOTRE BOUCHERIE

- Pour farcir vos volailles nous vous proposons notre farce composée de : Porc, veau, jambon de Bayonne, foie de volaille

Nous pouvons y ajouter des marrons, truffe, cèpes, pruneaux, boudin blanc, foie gras et fruits secs. Suivant vos suggestions nous pouvons la parfumer à l'Armagnac ou au Cognac. Supplément à prévoir pour : truffe et foie gras

05 59 03 99 02

Place des 5 cantons - 64600 ANGLETERRE

Place des 5 cantons - 64600 ANGLET  
maison.henault64600@gmail.com

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

