Volailles label rouge des Landes

Chapon (3,5 kg à 4 kg)	**16,80 €/kg**
Mini chapon (2,6 kg à 3,2 kg)	**16,80 €/kg**
Chapon de pintade (2,2 kg à 2,6 kg)	**19,70 €/kg**
Dinde (3,6 kg à 4,2 kg)	**18,20 €/kg**
Oie d'Anjou (3,1 kg à 4,8 kg)	**28,40 €/kg**
Poularde à rôtir (2,2 kg à 2,5 kg)	**15,80 €/kg**
Cailles traditions	**21,80 €/kg**
Canette	**15,00 €/kg**
Coquelet	**8,40 €/pièce**
Pintade	**14,80 €/kg**
Pigeon	**18,80 €/pièce**
Poule à bouillir	**7,50 €/kg**
Magret IGP Landes	**37,60 €/kg**

Volailles de Bresse

Chapon de Bresse (3,4 kg à 4 kg)	**61,20 €/kg**
Poularde de Bresse à rôtir (1,8 kg à 2,3 kg)	**50,40 €/kg**
Poulet de Bresse (1,8 kg à 2,4 kg)	**30,50 €/kg**

Volailles farcies

- Pour farcir vos volailles, nous vous proposons notre farce artisanale composée de : Porc, veau, jambon de Bayonne, foies de volailles — **29,80 €/kg**

Nous pouvons y ajouter selon vos envies : marrons, truffes, cèpes, pruneaux, boudins blancs, foie gras, fruits secs, ou la parfumer à l'Armagnac ou au Cognac.
(Supplément à prévoir pour : truffes et foie gras)

Horaires d'ouverture

Mardi 22/12	8h à 13h • 16h à 19h 30
Mercredi 23/12	8h à 13h • 16h à 19h 30
Jeudi 24/12	8h à 13h • 15h à 18h
Vendredi 25/12 (Noël)	FERMÉ
Samedi 26/12	8h à 13h • 16h à 19h 30
Dimanche 27/12	FERMÉ
Lundi 28/12	8h à 13h • 16h à 19h 30
Mardi 29/12	8h à 13h • 16h à 19h 30
Mercredi 30/12	8h à 13h • 16h à 19h 30
Jeudi 31/12 (Saint-Sylvestre)	8h à 13h • 15h à 18h
Vendredi 01/01 au Lundi 04/01	FERMETURE ANNUELLE

RÉOUVERTURE LE MARDI 5 JANVIER
N'hésitez pas à nous consulter pour toute commande particulière ou pour tout renseignement qui pourrait vous être utile.

DATE LIMITE DE COMMANDE

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

05 59 03 99 02
Place des 5 cantons - 64600 ANGLET
maison.henault64600@gmail.com
Suivez-nous : Henault - Boucherie Charcuterie Traiteur des 5 Cantons

SARL 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 et régulière.

A.HENAULT

5 Cantons - Anglet

BOUCHERIE | CHARCUTERIE | TRAITEUR

Carte des Fêtes 2026



Joyeuses fêtes !

DE LA PART DE VOTRE BOUCHERIE

Plats cuisinés - Entrées Froides

Demi-langouste à la parisienne	**38,00 €/part**
Coquille de saumon	**8,40 €/pièce**
Terrine de noix de Saint-Jacques et gambas	**52,00 €/kg**
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	**46,00 €/kg**
Pâté de canard en croûte	**36,50 €/kg**
Foie gras mi-cuit (la portion dressée)	**14,80 €**
Foie gras mi-cuit	**160,00 €/kg**
Terrine de foie gras mi-cuit 275 g (dont 8,00 € consigne)	**52,00 €**
Terrine de foie gras mi-cuit 425 g (dont 14,00 € consigne)	**84,00 €**
Terrine de foie gras mi-cuit 620 g (dont 18,00 € consigne)	**118,00 €**
Conserves de foie gras maison	**Au magasin**
Caviar d'Aquitaine, saumon fumé et tarama de la MAISON BARTHOUIL	**Au magasin**
Truffes fraîches (Tuber melanosporum)	**Sur commande (cours du jour)**



Plats cuisinés entrées chaudes

Bouchée à la reine aux ris de veau	**8,80 €/pièce**
Boudins blancs	**19,80 €/kg**
Boudins blancs truffés	**34,80 €/kg**
Coquille Saint-Jacques à la Dieppoise	**8,80 €/pièce**
Crépinettes	**18,60 €/kg**
Crépinettes de Bayonne	**26,50 €/kg**
Crépinettes truffées	**36,80 €/kg**
Escargots de Bourgogne	**9,60 €/douzaine**

Poissons et crustacés

Prix à la portion

Pavé de saumon sur julienne de légumes, sauce champagne	**13,50 €***
Rôti de lotte farci, sauce à l'armoricaine	**18,80 €**
Filets de turbot à la crème d'asperges vertes et girolles	**19,50 €**
Cassolette de noix de Saint-Jacques et gambas à la julienne	**14,50 €***

*** + 5,00 € de consigne**

Viandes, volailles et gibiers

Prix à la portion

Gigue de chevreuil sauce grand-veneur	**16,50 €**
Filet de canette à l'orange	**11,50 €**
Rôti de poularde farci aux marrons et garniture de pleurotes	**18,80 €**
Ris de veau madère	**18,80 €**
Cuisses de chapon de pintade sauce forestière	**17,20 €**

Garnitures

Prix à la portion

Gratin dauphinois	**4,00 €**
Cèpes à la persillade	**9,50 €**
Marrons au jus de volaille	**4,50 €**
Pomme dauphines (4 pièces)	**4,20 €**
Pommes de terre aux cèpes	**5,80 €**
Tatin de légumes confits	**3,50 €**
Purée de pommes de terre	**3,50 €**
Purée de pommes de terre à la truffe	**6,80 €**
Purée de céleri	**3,80 €**

Desserts

Prix à la portion

Entremet mandarine Cointreau	**4,80 €**
Fondant au chocolat et sa crème anglaise	**4,80 €**

NOS PLATS CUISINÉS

Tarif à la portion sauf indication contraire



