



La famille
HENAULT vous
accueille dans sa
boucherie charcuterie
traditionnelle.

Toutes nos viandes sont spécialement
sélectionnées pour vous et sont issues
généralement de bétail primé.

Côté volaille, le meilleur également avec
une provenance landaise et de la région de Bresse
et plein d'autres surprises.

Découvrez nos spécialités régionales du Pays Basque,
notre carte traiteur sans oublier le veau et l'agneau du
Limousin.

Vous apprécierez également notre rayon crèmerie, épicerie
et vin ainsi que notre charcuterie traditionnelle et nos plats
cuisinés et préparés "maison" afin d'assurer la qualité de nos
produits.

A. Henault

BOUCHERIE CHARCUTERIE TRAITEUR HENault

Ouvert du mardi au samedi
8h00 - 13h00 & 16h00 - 19h30

Pour passer commande :

- Tél. : 05 59 03 99 02
- maison.henault64600@gmail.com
- 5, promenade de la Barre - 64600 ANGLET



POISSONS

	PRIX PAR PORTION
Aïoli de cabillaud	15,50 €
Bouillabaisse de cabillaud	14,50 €
Bouillabaisse de Saint-Pierre	16,50 €
Brandade de morue	10,50 €
Brochettes de lotte, gambas et noix de Saint-Jacques	10,50 €
Cassolette de raie aux câpres sur lit de pommes de terre (inclus 5 € de consigne)	16,50 €
Chipirons à l'encre ou a l'armoricaine	13,50 €
Daurade à l'ail et au vinaigre de xérès	13,50 €
Daurade à la crème d'ail et au thym	13,50 €
Daurade à la crème d'asperges	13,50 €
Dos de cabillaud à la crème d'ail et aux piquillos	13,50 €
Dos de cabillaud aux agrumes	13,50 €
Dos de cabillaud en bouillabaisse	13,50 €
Filet de bar farci à la julienne de légume sauce safranée	16,80 €
Filet de bar farci à la mousseline de saumon sauce champagne	19,50 €
Filets de limande farcis à la mousseline de saumon sauce dieppoise	13,80 €
Gratin de saumon, merlu et fruits de mer	14,50 €
Lasagnes de saumon aux épinards	11,50 €
Lotte à l'armoricaine	18,80 €
Marmitako - en saison (ragoût de thon, poivrons et pommes de terre)	14,50 €
Merlu koskera	14,50 €
Merlu koskera sur lit de pommes de terre	15,50 €
Merlu sur lit de pommes de terre sauce verte	13,50 €
Morue à la Crème	10,50 €
Morue à la portugaise	10,50 €
Moules marinières	10,50 €
Pave de morue à la crème d'ail	14,50 €
Pave de saumon sur lit d'épinards sauce homardine	14,50 €
Pave de truite basque aux amandes	15,50 €
Turbot farci sauce champagne	22,00 €

GARNITURES

	PRIX PAR PORTION
Cèpes en persillade	9,50 €
Endives braisées	4,80 €
Galettes de pommes de terre	1,80 €
Gratin dauphinois	3,80 €
Gratin de chou-fleur	3,80 €
Gratin de macaroni	4,20 €
Piperade	5,00 €
Poêlée de légumes	4,50 €
Pommes dauphines (4)	4,20 €
Pommes de terre aux Cèpes	6,00 €
Pommes de terre navarraises	4,50 €
Purée de pommes de terre	3,00 €
Purée de patates douces	3,50 €
Ratatouille	5,00 €
Risotto aux gambas	7,50 €
Riz cantonais	4,50 €
Riz madras	3,00 €
Riz pilaf	2,50 €
Risotto aux Cèpes	9,00 €
Risotto chorizo et petits pois	6,00 €
Tian de légumes	5,00 €

DESSERTS

	PRIX PAR PORTION
Crème au chocolat	3,80 €
Crème brûlée	4,80 €
Crêpes au sucre	1,60 €
Crêpes fourrées a la crème légère au citron	3,00 €
Far breton	3,80 €
Forêt noire	4,80 €
Iles flottantes	4,50 €
Mousse au chocolat	4,20 €
Cœufs au lait	1,60 €
Panna cotta aux fruits rouge	3,80 €
Profiteroles au chocolat et crème anglaise	4,80 €
Pudding royal et sa crème anglaise	4,80 €
Riz au lait à la cannelle	3,80 €
Riz conde aux fruits	4,20 €
Tarte au citron	3,50 €
Tarte à l'orange	4,20 €
Tarte aux pommes	3,00 €
Tiramisu aux fruits rouges	4,80 €
Tiramisu	4,20 €
Verrine poires au chocolat crème anglaise	5,00 €
Verrine tarte au citron	4,80 €
Brioche perdue	2,20 €



A. HENault

5 Cantons - Anglet

BOUCHERIE | CHARCUTERIE | TRAITEUR | EPICERIE FINE



www.boucherie-5cantons.com | 05 59 03 99 02 |

APÉRITIF

PRIX UNITAIRE

40 Toasts froids	45,00 €
40 Toasts chauds	45,00 €
40 Mini gâteaux	45,00 €
20 Toasts froids	24,00 €
20 Toasts chauds	24,00 €
20 Mini gâteaux	24,00 €
24 Navettes	36,00 €
(jambon de Bayonne / fromage de brebis)	
24 Navettes crabe	48,00 €
24 Navettes foie gras mi-cuit	48,00 €
24 Navettes saumon fume	
écossais Barthouil	48,00 €
Assortiment de 18 verrines	36,00 €
Boudins antillais (1 kg minimum)	18,00 €

PAINS SURPRISES 40 PIÈCES

Charcuterie	45,00 €
Poisson	45,00 €

HÉRISSENS

Charcuterie	44,00 €
(jambon de Bayonne, saucisson, chorizo)	
Omelette espagnole	30,00 €

PLATEAU DE LÉGUMES DU MOMENT

Avec sauce, pour 8 personnes minimum.

	48,00 €
--	---------



ENTRÉES

PRIX PAR PORTION

ENTRÉES FROIDES

Assortiment de charcuterie	6,00 €
(jambon de Bayonne, saucisson, chorizo, saucisson à l'ail, andouille cuite, pâté basque et rillettes de canard)	
Assortiment de crudités	6,00 €
Coquilles de saumon	8,20 €
Demi-langouste à la Parisienne	38,00 €
Foie gras de canard mi-cuit	16,80 €
Œufs en gelée au crabe	2,50 €
Œufs en gelée au jambon	2,20 €
Œufs mimosas au thon	1,20 €
Terrine de queue de bœuf sauce tartare	6,00 €
Terrine de légumes coulis de tomate	5,80 €
Terrine de saumon et crevettes	6,80 €
Terrine de noix de st jacques et gambas	8,50 €

ENTRÉES CHAUDES

Bouchée à la reine aux ris de veau	8,50 €
Bouchée aux fruits de mer	8,50 €
Coquilles Saint-Jacques à la Dieppoise	8,50 €
Croquettes béchamel et jambon	
serano (1e kg)	28,20 €
Croquettes de morue (1e kg)	28,20 €
Escargots de bourgogne (la douzaine)	9,60 €
Moules farcies (1e kg)	26,80 €
Piquillos farcis à la morue	2,40 €
Cassolettes de noix de Saint-Jacques et gambas en croûte (inclus consigne 5 €)	19,50 €

VIANDES

PRIX PAR PORTION

BŒUF DE CHALOSSE

Bœuf bourguignon	10,50 €
Cannelloni à la bolognaise	2,50 €
Daube	10,50 €
Boulettes de bœuf sauce tomate	8,50 €
Langue de bœuf sauce piquante	9,50 €

AGNEAU BROUTARD DU LIMOUSIN

Txilindon	11,20 €
Curry d'agneau	11,20 €
Navarin d'agneau	11,20 €
Tajine d'agneau	11,20 €
Souris d'agneau confites au thym et au miel	11,20 €
Souris d'agneau confites a la crème d'ail	11,20 €

PORC FERMIER DU SUD OUEST

Jambon en croûte sauce madère (minimum 10 personnes)	12,50 €
Petit sale aux lentilles	9,80 €
Rôti de porc aux pruneaux	9,50 €

VEAU DE LAIT DU LIMOUSIN

Axoia	11,50 €
Blanquette	12,50 €
Osso bucco à la milanaise	11,50 €
Paupiettes de veau sauce madère	11,80 €
Paupiettes de veau à la provençale	11,80 €
Ris de veau sauce madère	18,80 €
Rôti de veau orloff	14,50 €
Tête de veau sauce ravigote	11,20 €
Veau marengo	12,50 €



VIANDES

PRIX PAR PORTION

VOLAILLES

Cailles rôties en crapaudine	7,80 €
Coq au vin	8,50 €
Canard à l'orange	9,50 €
Filet de canette à l'orange	9,80 €
Fricassée de filets de cailles marines	13,50 €
Fricassée de poulet à la fondue de poireaux	9,80 €
Fricassée de poulet aux poivrons	9,80 €
Jambonnettes de poulet farcies à la basquaise	9,80 €
Lapin a la moutarde, ou au romarin ou sauce chasseur	10,20 €
Pintade forestière	9,50 €
Poule au pot farcie avec légumes, riz, sauce blanche et sauce tomate	14,50 €
Poule au riz	9,80 €
Poulet aux oignons	8,50 €
Poulet basquaise	9,50 €
Suprême de pintade à la julienne de légumes	10,50 €
Suprême de pintade sauce forestière	10,50 €

PLATS UNIQUES

PRIX PAR PORTION

Cassoulet toulousain (manchon de canard, agneau, saucisse de Toulouse, saucisson à l'ail)	14,50 €
Choucroute garnie (d'octobre à avril	14,50 €
Couscous (agneau, boulette d'agneau, poulet et merguez)	14,50 €
Hachis parmentier	9,80 €
Lasagnes de bœuf	9,80 €
Lasagnes de poulet	9,50 €
Moussaka à l'agneau	11,50 €
Paella	8,80 €
Parmentier de canard confit	11,50 €