

PLATS UNIQUES

Prix / portion

Cannelloni farcis au boeuf ou poulet	5.80 €	Cassoulet toulousain	11.00 €
Choucroute garnie (septembre à avril)	12.50 €	Lasagnes au boeuf	7.80 €
Couscous	13.50 €	Lasagnes au poulet	7.80 €
Paëlla	8.50 €	Moussaka	8.50 €

GARNITURES

Prix / portion

Carottes sautées	2.80 €	Pommes de terre à la navarraise	3.50 €
Cèpes	9.50 €	Pommes de terre aux cèpes	4.80 €
Courgettes à la portugaise	3.20 €	Purée de pommes de terre	3.20 €
Endives braisées	3.50 €	Pois chiches à la navarraise	4.00 €
Galette de pommes de terre	1.80 €	Purée de patates douces	4.20 €
Gratin dauphinois	3.50 €	Ratatouille	4.00 €
Gratin de choux fleur	3.80 €	Riz cantonnais	2.20 €
Gratin de courgettes et tomates	4.00 €	Riz madras	1.80 €
Piperade	4.00 €	Riz pilaf	1.60 €
Poêlée de légumes	4.80 €	Risotto aux cèpes	4.00 €
Pommes boulangères	3.00 €	Semoule couscous	2.00 €
Pommes dauphines	3.80 €		

DESSERTS

Prix / portion

Crèmes brûlées	4.80 €	Pudding royal et sa crème anglaise	4.50 €
Crêpes au sucre	1.20 €	Riz au lait à la cannelle	3.20 €
Crêpes fourrées à la crème légère au citron	2.80 €	Riz condensé aux fruits	5.30 €
Far breton	3.20 €	Tarte à l'orange	4.20 €
Îles flottantes	4.50 €	Tarte au citron	3.20 €
Mousse au chocolat	3.50 €	Tarte aux framboises	4.20 €
Oeufs au lait	2.00 €	Tarte aux pommes	3.00 €
Profiterolles au chocolat et crème anglaise	4.50 €	Verrine tarte au citron	4.20 €

MAISON HENAULT

5 Cantons - Anglet

BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR

05 59 03 99 02

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

Place des 5 Cantons - Anglet

MAISON HENAULT

5 Cantons - Anglet

BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR

NOS PRODUITS

POUR L'APÉRITIF

Prix unitaire

Plateau de 40 Toasts froids	38.00 €
Plateau de 40 Toasts chauds	38.00 €
Plateau de 40 minis gâteaux	38.00 €
24 navettes jambon / fromage	27.80 €
24 navettes au crabe	27.80 €
24 navettes au foie gras	42.00 €
24 navettes saumon fumé Barthouil	44.00 €
Assortiment de 18 verrines	24.00 €
Boudins antillais (1kg minimum)	15.80 €
Accras de morue (1kg minimum)	28.50 €

PAINS SURPRISES 40 Pièces

Charcuterie	42.50 €
Poisson	42.50 €

HÉRISSENS

Charcuterie	38.00 €
Omelette espagnole	24.80 €
Fromages	28.00 €

ASSIETTES

Chiffonade chorizo (le kg)	32.50 €
Omelette espagnole en cubes (le kg)	16.50 €
Chiffonade jambon Bayonne (le kg)	44.50 €
Plateau de légumes du moment + sauces	38.00 €



ENTRÉES FROIDES

Prix / portion

Assortiment de charcuterie	6.00 €
Assortiment de crudités	6.00 €
Coquilles de saumon	7.80 €
Foie gras de canard	16.50 €
Saumon fumé et sa crème aux herbes	12.50 €
Terrine de légumes	4.20 €
Terrine de saumon et crevettes	6.20 €



ENTRÉES CHAUDES

Prix / portion

Bouchée aux ris de veau	8.00 €
Bouchée aux fruits de mer	7.50 €
Crêpe forestière	2.80 €
Coquille Saint-Jacques	8.00 €
Coquille Saint-Jacques aux cèpes	9.80 €
Cassolette de gambas à l'ananas (sauce au curry)	8.80 €
Cassolette de raie aux capres	8.80 €
Tartes chèvre et miel, tomates cerises	3.60 €



POISSONS

Prix / portion

Pavé de merlu à la crème de piquillos	10.80 €
Merlu Koskera	12.50 €
Piquillos farcis à la morue (3 par personne)	7.20 €
Moules à la marinère	6.80 €
Paupiettes de merlan sauce dieppoise	8.80 €
Pavé de saumon d'Ecosse sauce citron	12.80 €
Pavé de sandre à la julienne de légumes	14.50 €
Rôti de lotte farci au saumon et crème d'ail	16.80 €
Saumon à l'oseille	12.80 €
Soupe de poissons	10.00 €
Thon marmitako	16.50 €
Thon piperade	14.00 €
Ttoro	14.50 €



Poissons froids reconstitués dressés - MINIMUM 8 PERSONNES

(GARNITURE : crevettes, oeufs mimosas, tomates, mayonnaise nature et aux herbes)

Merlu (par personne)	18.00 €
Saumon (par personne)	16.50 €

LES VIANDES

Prix / portion

BOEUF

Carbonnade	8.50 €
Boeuf bourguignon	8.50 €
Daube	8.50 €
Hachis parmentier	7.20 €
Langue de boeuf sauce piquante	6.50 €

AGNEAU

Txilindron	8.80 €
Curry d'agneau	8.80 €
Haricots mouton	8.50 €
Navarrin d'agneau	8.80 €
Tajine d'agneau aux amandes,	8.80 €
abricots, pruneaux ou amande abricot	

PORC

Jambon en croûte sauce madère	8.80 €
(minimum 10 personnes)	
Petit salé aux lentilles	7.00 €
Rôti de porc aux pruneaux	7.80 €
Saucisses lentilles	6.50 €
Sauté de porc au vin rouge	7.80 €
Sauté de porc au caramel	8.80 €
et riz cantonais	

VIANDES FROIDES DRESSÉES

Gigot d'agneau	5.50 €
Poulet	4.50 €
Rosbeef	4.50 €
Rôti de porc	4.80 €
Rôti de porc confit	4.80 €
Rôti de veau	5.20 €

VEAU

Axoa	9.20 €
Blanquette	9.20 €
Ossobucco à la Milanaise	9.50 €
Paupiettes à la provençale	8.00 €
Paupiettes sauce madère	8.00 €
Ris de veau aux cèpes	19.50 €
Ris de veau madère	18.50 €
Rôti de veau orloff	9.80 €
Sauté de veau marengo	9.20 €
Sauté de veau aux pruneaux	9.20 €
Tête de veau ravigotte	7.80 €



VOLAILLES

Cailles farcies sauce aux raisins	9.80 €
Canard à l'orange	9.50 €
Cuisses de canard au poivre vert	7.80 €
Fricassée de poulet aux poivrons, citron ou poireaux	8.80 €
Fricassée de canard aux cèpes	13.50 €
Jambonnette de volaille farcie à la julienne de légumes	8.50 €
Lapin à la moutarde, au romarin, aux pruneaux, chasseur... ..	8.50 €
Lapin farci sauce à la moutarde ancienne	8.50 €
Magrets de canard sauce au poivre vert	11.50 €
Parmentier de canard confit	11.50 €
Pigeons farcis sauce aux cèpes	18.50 €
Poule au pot complète (riz, sauce blanche et sauce tomate)	9.50 €
Poule au riz sauce blanche	9.50 €
Poulet à la chinoise	8.50 €
Fricassée de filets de cailles marines	8.50 €
Suprêmes de pintade sauce forestière ou Vallée d'Auge	8.00 €

Prix donnés à titre indicatif. Nous pouvons être amenés à modifier nos prix en fonction du cours des matières premières

COMMANDE MINIMUM POUR 6 PERSONNES

Tous les plats fournis sont consignés