

RECEVEZ COMME UN CHEF !



BOUCHERIE JACQUOT

SAINT NICOLAS DE PORT

www.boucherie-jacquot.fr

Tel 03.83.48.10.31



AMUSE BOUCHES & ENTRÉES LÉGÈRES

Amuse-bouches salés froids assortiment	0.90 € / pièce
Amuse-bouches salés à chauffer assortiment	0.90 € / pièce
Mini crème brûlée au foie gras 40 g super à tiédir	4.80 € / pièce
Plateau amuse-bouches assortiment 24 pièces (à chauffer ou froid)	21.00 € / pièce
Plateau amuse-bouches assortiment 48 pièces (à chauffer ou froid)	43.00 € / pièce
Verrine en verre fraîcheur saumon roquette perles	4.90 € / pièce
Pain surprise assortiment	50.00 € / 50 pièces
Pain nordique	52.00 € / 60 pièces
Chiffonnade de jambon cru	39.00 € / kg
Jambon cru cebo 50% pata negra Bellota ibérique au magasin en chiffonnade	130.00 € / kg

ENTRÉES CÔTÉ MER

prix par personne

Opéra de St-Jacques et poisson	6.00 €
Parfait à la truite et asperge	6.00 €
Saumon fumé décoré	9.00 €
Médaille de saumon cuit à cœur	7.00 €
Demi langouste chair charnue 575/630	30.00 €
Cocktail de crevettes tradition	8.00 €
Cocktail de crevettes langoustes	18.00 €
Triangle de brochet garniture océane	6.50 €

ENTRÉES CÔTÉ TERRE

prix par personne

Foie gras de canard Maison (chutney)	9.50 €
Pâté en croûte canard girolles 20%foie gras	7.00 €
Mille feuilles de canard, foie gras	7.80 €
Charcuterie fine assortiment	5.50 €
EXCUSE 2023/2024*	
Bavaroise foie gras, insert de caille	8.00 €

ENTRÉES CHAUDES (prix par personne)

Coquilles St-Jacques	6.00 €
Cassolette de St-Jacques au Whisky	8.50 €
Bouchée aux fruits de mer (St-Jacques, crème de légumes fruits de mer)	6.50 €
Tourte aux grenouilles individuelle	6.00 €
Cassolette de ris de veau aux morilles flambées mirabelle	10.00 €
Tourte (individuelle) ris de veau et St-Jacques	8.00 €
Bouchée ris de veau, viande de veau, champignons, quenelles	6.50 €
Jambon en croûte sauce madère minimum 3 personnes (prix par pers.)	7.00 €

*EXCUSE 2023/2024 produit disponible du 6 décembre 2023 au 5 janvier 2024 de la Saint Nicolas à l'Épiphanie.

IMPORTANT : Nos plats sont faciles à mettre en œuvre. Les temps de chauffe sont indiqués dessus.
Par soucis de produits frais, votre commande Traiteur devra être passée 7 jours avant la date souhaitée.

Tarif à emporter sans prestation de service.

Les plats doivent être rendus dans la semaine qui suit le repas.

Nos plats ne sont pas consignés. Tout plat non rendu ou manquant sera facturé.

Viande Française ou origine C.E.E. **COMMANDES AU MAGASIN**

RENSEIGNEMENTS PAR TÉLÉPHONE.

Prix indiqués non contractuels.

A découvrir en boutique pour vous

Boudin blanc, saumon fumé sélectionné, escargots, galantines,
foie gras de canard sur demande, volailles festives, bœuf d'exception, gibier de la région.

Plateau pierrade
et plateau délice raclette et beaucoup d'autres surprises.

PLATS UNIQUES (prix par pers) (plats non disponibles en semaines 51 et 52)

Paella : moules, crevettes, gambas, poisson, porc, poulet	9.00 €
Couscous garni poulet, agneau, bœuf, merguez	9.00 €
Bœckeffe : trois viandes (terrine)	8.00 €
Choucroute garnie porc demi sel, lard, saucisse à cuire, knack, pommes de terre	8.00 €
Jambon cuit au bouillon de légumes aux épices d'hiver sur lit de pomme de terre	7.50 €
Potée Portoise : spécialité de Saint-Nicolas-de-Port	8.00 €

VIANDES CHAUDES (prix par personne)

Suprême de pintade sauce crème de girolles	9.00 €
Cuisse de canard confite au bouillon sauce champignons	8.00 €
Fricassée de chapon sauce au Vin Jaune	10.00 €
Filet mignon de porc sauce au madère	8.00 €
Joue de porc confite à la bourguignonne vin rouge	8.00 €
Filet mignon de veau sauce crème et vieux Porto	15.00 €
Paleron de veau confit au beurre sauce crème d'Isigny	10.00 €
Gigot de 7 heures sauce au thym	10.00 €
Souris d'agneau cuisinée jus au thym	10.00 €
Filet de bœuf en croûte avec sauce (mini 6 pers) prix par pers	14.00 €
Filet de bœuf périgourdin, cœur de foie gras en croûte avec sauce (minimum 6 pers) prix par pers	16.00 €

GIBIER EN SAISON

Mijoté de sanglier aux marrons	9.00 €
Civet de biche ou cerf aux marrons et champignons	9.00 €

TENDANCE : entrée ou plat (cocottes rouges individuelles)

Cocotte de saumon et gambas aux agrumes	9.00 €
---	--------

Garnitures de Légumes

Flan purée aux butternuts
3.00 € / pers

Fagot de haricots verts et tomates ou

Gratin sarladais ou

Gratin de légumes du jardin
3.00 € / pers

Hygiène et Sécurité

Nos buffets sont emportés.

Traçabilité de nos produits
disponible sur demande.

Guide des allergènes sur demande.

Le réchauffage des produits est indiqué
sur chaque produit mais peut varier.

Afin de ne pas rompre la chaîne du froid
faites de la place au frigo pour
les produits sensibles.

Nous pouvons avoir des problèmes
d'approvisionnement.

Merci de votre compréhension.

JOYEUSES FÊTES

MENU TRADITION 22 € pers.

Triangle de brochet
garniture océane
ou
Mille feuilles de canard au foie gras
en gelée chutney

Suprême de pintade
sauce crème aux girolles
ou
Filet mignon de porc
sauce au madère
ou
Mijoté de sanglier aux marrons

Gratin du jardin

Plateau de fromages

MENU PRESTIGE 26 € pers

2 entrées
-Foie gras de canard chutney magret fumé OU
Excuse 2023-2024, bavaroise foie gras,
OU
-Délice nordique rillettes de saumon

Bouchée au ris de veau OU
Cassolette de St-Jacques, au Whisky

Civet de biche ou cerf aux marrons
OU
Fricassée de chapon au Vin Jaune

Gratin du jardin

Plateau de fromages

Buffets (min 6 pers)

BUFFET à 24 € par pers.

Foie gras de canard maison
Délice Nordique rillettes de saumon
Charcuterie fine
Crudités variées (au choix)
Rosbif cuit
Rôti de porc braisé
Plateau de fromages
Condiments

BUFFET à 19 € par pers.

Opéra de Saint Jacques OU
Mille feuilles de canard au foie gras
Crudités variées (au choix)
Charcuterie fine
Rosbif cuit
Rôti de porc braisé
Plateau de fromages
Condiments

BUFFET à 12 € par pers.

Crudités variées (au choix)
Charcuterie fine
Viandes froides rosbif
et porc braisé
Condiments



BOUCHERIE JACQUOT

www.boucherie-jacquot.fr

2. rue Bonnardel BP 11

TEL 03.83.48.10.31

Du lundi au samedi :

7 h 30 - 12 h 30 * 14 h 30 - 19 h 15



Les Compagnons du Goût sont heureux de renouveler leur partenariat avec l'Association Petits Princes qui réalise les rêves d'enfants et d'adolescents gravement malades. Du 24 novembre au 23 décembre, une sucette en chocolat de Noël achetée 3€ chez votre Compagnon du Goût, c'est 3€ reversés à l'Association Petits Princes.

Un geste fort et solidaire à la fois, nous comptons sur vous !

Pour en savoir plus : www.compagnonsdugout.fr et www.petitsprinces.com

