



POUR DES
FÊTES
EXTRAORDINAIRES



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
Plateau amuse-bouches assortiment 24 pièces (à chauffer ou froid)	21.00 € / pièce
Plateau amuse-bouches assortiment 48 pièces (à chauffer ou froid)	42.00 € / pièce
Verrine en verre fraîcheur saumon roquette perles	4.90 € / pièce
Pain surprise assortiment	52.00 € / 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	125.00 € / kg

ENTRÉES CÔTÉ MER

prix par personne

Terrine de saumon à l'oseille	6.00 €
Opéra au St-Jacques et poisson	6.00 €
Demi Lune de saumon cuit à cœur	7.00 €
Demi langouste chair charnue 575/630	30.00 €

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	8.50 €
Charcuterie fine assortiment	5.50 €

L'excuse 2025/2026

EXCUSE comme une bûche salée, bavaroise foie gras de canard, insert de ris de veau
velours vert couleur de fêtes. POUR 2 ou 4 ,6 , 8 , 10, 12 personnes prix par pers 8,00 €

*EXCUSE 2025/2026 produit disponible du 5 décembre 2025 au 5 janvier 2026

ENTRÉES CHAUDES (prix par personne)

Coquille St-Jacques	6.50 €
Cassolette de St-Jacques au Whisky	8.50 €
Délice de crevettes au Chablis	8.50 €
Tourte aux grenouilles individuelle	6.50 €
Cassolette de ris de veau aux morilles flambées mirabelle	10.00 €
Tourte (individuelle) ris de veau et St-Jacques terre et mer	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 €

IMPORTANT

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.

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.

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 €
Baeckoffe : 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 sur lit de pomme de terre	7.50 €
Pavé de porc cuit au bouillon de légumes sauce weslh bière cheddar 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 veau sauce crème et vieux Porto	15.00 €
Paleron de veau confit au beurre sauce crème d'Isigny	12.00 €
Souris d'agneau cuisinée jus au thym	12.00 €
Filet de bœuf en croûte avec sauce (mini 6 pers) prix par pers	16.00 €

GIBIER EN SAISON

Mijoté de sanglier aux marrons	10.00 €
Civet de biche ou cerf aux marrons et champignons	11.00 €

TENDANCE : entrée ou plat (cocottes rouges individuelles)

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

GARNITURE de légumes

Gratin sarladais Ou Gratin de légumes du jardin 3.00 € / pers
Gratin d'antan légumes anciens et girolles en barquette bois 3.50 € /pers

MENU TRADITION 23€ par pers.

Terrine de saumon à l'oseille garniture océane
OU Mille feuilles de canard au foie gras
en gelée chutney

Suprême de pintade sauce crème aux girolles
OU Mijoté de sanglier aux marrons

Gratin du jardin

Plateau de fromages

MENU PRESTIGE 28€ par pers.

2 entrées, 1 froide, 1 à chauffer

Foie gras de canard chutney magret fumé
OU Excuse 2025-2026, bavaroise foie gras,
OU Opéra de St-Jacques garniture Océane

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

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 25 € par pers.

Foie gras de canard Maison
Terrine de saumon à l'oseille océane
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 12.50 € par pers.

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

RETROUVEZ NOS PRODUITS EN BOUTIQUE VOLAILLE FESTIVE

*volailles festives sélectionnées *

Chapon, dinde, mini chapon, pintade chaponnée, découpe de chapon

-Viande de bœuf sélectionnée

-Gibier frais sanglier, chevreuil, cerf sur commande

-Boudin blanc fine champagne

-Boudin blanc truffé 1%

-Foie gras de canard frais pour vous cuisiné 59 €/kg

-Foie gras de canard au Gewurztraminer 150 € /kg

-Saumon fumé sélection 89 €/kg

-Saucisson lorrain

-Saucisson à la truffe

-Fromage sélectionné par Lydie et Manon

-Pâté en croûte tradition

-Escargots pur beurre d'ail

-Bouchée à la reine.

-Et notre célèbre Saucisse de ménage



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



Depuis 2014, Les Compagnons du Gout soutiennent l'Association Petits Princes qui réalise les rêves d'enfants malades. Cette année encore, mobilisons-nous ensemble ! Un sachet de guimauves acheté en boutique 3€, c'est 3€ reversés intégralement à l'association. Un achat utile pour les enfants et leurs familles ! Pour en savoir plus : www.compagnonsdugout.fr et www.petitsprinces.com

