

HUBERT BOUTTIER
- La Chapelle d'Armentières -



Carte TRAITEUR 2025



DES
PRODUITS

ÉLABORÉS DE FAÇON ARTISANALE

Avec la plus grande des rigueurs, Hubert Bouttier a sélectionné pour vous ses meilleurs fournisseurs :

- Son boeuf, au goût incomparable, vient directement de La Chapelle d'Armentières (GAEC Fremaut - Delannoy).
- Son veau du Sud-Ouest est élevé sous la mère.
- Sa volaille landaise Marie Hot Label Rouge est élevée en plein air et en totale liberté.
- Son porc dit «du haut pays» est élevé dans les Hauts-de-France.
- Son agneau dit «L'agneau d'Or» est issu des Ardennes.



CHAQUE JOUR

Découvrez les plats préparés tels que lasagnes, couscous, paëlla, escalopes jurassiennes, endives au gratin, hachis parmentier, cassoulets...

DÈS LE VENDREDI ET POUR VOS RÉCEPTIONS DU WEEK-END

Dégustez nos entrées chaudes ou froides (selon la saison) : vols au vent au ris de veau ou à la volaille, divers feuilletés, croustades de fruits de mer, quiches lorraines, crêpes garnies, coquilles de saumon, diverses salades composées et crudités ...

SAMEDI ET DIMANCHE MATIN

Laissez-vous tenter par nos poulets rôtis !

ET POUR VOUS REMERCIER DE VOTRE FIDÉLITÉ

Vous cumulez des points pour bénéficier de réductions ..



+

+

+

AMUSES

Bouches

★

Pain surprise charcuterie	24,50 €
Pain surprise fromage	24,50 €
Pain surprise saumon fumé	38,00 €
Pain surprise mixte	33,50 €
Toasts assortis (par multiple de 20)	1,10 € pièce
Navettes garnies (par multiple de 20)	1,10 € pièce
(fromage, pâté de foie, jambon, rillettes, thon, crabe)	
Feuilletés chauds	38,00 € le kilo

Entrées

FROIDES



Foie gras de canard au Sauternes maison*	14,50 € les 100 gr
Langue Lucullus maison*	70,00 € le kilo
Assiette gourmande (mâche, foie gras, langue lucullus, gésiers, magret fumé, noix, oeufs de caille)	12,50 € pièce
Assiette nordique (mâche, saumon fumé, terrine de poisson, saumon cuit, jardinière de légumes, oeufs de caille, crevettes)	12,50 € pièce
Saumon fumé maison*	70,00 € le kilo
Verrine fraîcheur (avocat, crevettes grises, tourteau et saumon fumé)	7,50 € pièce
Langouste à la parisienne (demi)	20,50 € pièce
Coquille de saumon	5,00 € pièce
Saumon en Bellevue et sa tomate au thon** (minimum 10 pers.)	6,00 € par pers.
Terrine de saumon	35,00 € le kilo
Terrine aux noix de Saint-Jacques	47,50 € le kilo
Pâté en croute de saumon et petits légumes	29,50 € le kilo

* Possibilité de présentation sur plat dès 5 personnes. Forfait 5€ pour le plat de vos convives.

** Les cassolettes et autres contenants de présentation fournis sont consignés (chèque de caution séparé encaissé uniquement en cas de non retour des consignes sous quinzaine).



Entrées

CHAUDES

Bouchée à la volaille	4,00 € pièce
Bouchée aux ris de veau	5,50 € pièce
Croustade de ris de veau aux asperges	6,50 € pièce
Cassiolette de ris de veau aux morilles*	14,50 € pièce
Escargot de Bourgogne (la douzaine)	9,50 € pièce
Boudin blanc nature maison	22,00 € le kilo
Boudin blanc truffé 1 % maison	26,00 € le kilo
Coquilles Saint-Jacques sur sa julienne de poireaux	6,50 € pièce
Coquilles Saint-Jacques	6,50 € pièce
Feuilleté de saumon, Saint-Jacques et girolles	6,50 € pièce
Croustade de saumon et Saint-Jacques aux petits légumes	6,50 € pièce

* Les cassiolettes et autres contenants de présentation fournis sont consignés (chèque de caution séparé encaissé uniquement en cas de non retour des consignes sous quinzaine). Nos poissons peuvent contenir des moules, coques et crustacés. Liste des allergènes disponible en magasin.

Plats

CONSISTANTS



Poularde aux morilles et vin jaune	12,50 € la part
Chapon sauce champagne et girolles	12,50 € la part
Pintade aux pommes et cidre	11,50 € la part
Magret de canard au poivre vert	12,50 € la part
Caille farcie sauce au Porto	11,50 € la part
Grenadin de veau sauce champignon noir et jambon cru	11,50 € la part
Mignon de porc orloff	11,50 € la part
Pavé de biche aux airelles	14,50 € la part
Filet de sandre sauce champagne	11,50 € la part
Pavé de saumon sauce homardine	11,50 € la part

En accompagnement, choisissez 2 garnitures identiques pour l'ensemble des convives (minimum 4 personnes*)

1 dans chaque catégorie

→ Catégorie 1

- Gratin dauphinois
- Pomme de terre grand'mère
- Pomme paillason
- Pommes dauphines
- Purée de pomme de terre et céleri

→ Catégorie 2

- Tomate provençale
- Fagot d'haricots verts
- Poire au vin
- Flan de poireaux
- Poêlée de légumes

*pas de minimum les 24 et 31 décembre

Menu

23,00 € / PAR PERSONNE

Foie Gras de canard au Sauternes
et Coquille Saint-Jacques
Chapon sauce champagne et giroles
Et ses deux garnitures aux choix*

24,00 € / PAR PERSONNE

Foie Gras de canard au Sauternes
Feuilleté de saumon, Saint-Jacques et giroles
Poularde aux Morilles
Et ses deux garnitures aux choix*

25,00 € / PAR PERSONNE

Foie Gras de canard au Sauternes
et Croustade de Ris de Veau aux asperges
Magret de canard au poivre vert
ou
Poularde aux Morilles
Et ses deux garnitures aux choix*

30,50 € / PAR PERSONNE

Assiette gourmande
Coquille Saint-Jacques sur julienne de poireaux
Pavé de biche aux airelles
Et ses deux garnitures au choix*

En accompagnement, choisissez 2 garnitures identiques
pour l'ensemble des convives (minimum 4 personnes*)

1 dans chaque catégorie

→ Catégorie 1

- Gratin dauphinois
- Pomme de terre grand'mère
- Pomme paillasson
- Pommes dauphines
- Purée de pomme de terre et céleri

→ Catégorie 2

- Tomate provençale
- Fagot d'haricots verts
- Poire au vin
- Flan de poireaux
- Poêlée de légumes

VOLAILLES & VIANDES CRUES



Fêtes

Chapon fermier des Landes	17,90 € le kilo
Poularde fermière des Landes	15,60 € le kilo
Poularde de Bresse	47,50 € le kilo
Dinde fermière des Landes	21,50 € le kilo
Chapon de pintade fermier des Landes	23,20 € le kilo
Pintade fermière des Landes	13,70 € le kilo
Magret de Canard	28,50 € le kilo
Pigeon des Landes	13,50 € pièce
Caille fermière des Landes	4,50 € pièce
Cuisse de chapon	au cours le kilo
Suprême de chapon	au cours le kilo
Cuisse de poularde	au cours le kilo
Suprême de poularde	au cours le kilo
Cuisse de pintade	au cours le kilo
Suprême de pintade	au cours le kilo
Cuisse de Chevreuil	26,50 € le kilo
Civet de Marcassin	25,50 € le kilo
Filet de biche	70,00 € le kilo

GRAND PRIX D'EXCELLENCE 2015

Hubert Bouttier a reçu le Grand Prix d'Excellence 2015 et les Prix d'Honneur 2016, 2017 et 2018 de la Commanderie des Fins Goustiers d'Alençon aux Championnats d'Europe du meilleur Boudin Blanc.



Commanderie des Fins Goustiers
du Duché d'Alençon

LES Buffets

BUFFET N°1 À 16,50 €

300 GR PAR PERSONNE

Médaillon de Saumon Bellevue et sa tomate au thon • Rôti de boeuf •
Rôti de porc cuit • Poulet rôti • Plateau de cochonnailles • Rillettes de porc •
Terrine de campagne

BUFFET N°2 À 18,50 €

300 GR PAR PERSONNE

Médaillon de Saumon Bellevue et sa tomate au thon • Saumon fumé •
Terrine de saumon et sole aux petits légumes • Rôti de boeuf •
Poulet rôti • Plateau de cochonnailles • Rillettes de porc • Terrine du chef •
Pâté Grand'mère

BUFFET N°3 À 22,50 €

300 GR PAR PERSONNE

Pavé de saumon, crevettes et gambas • Saumon fumé maison •
Terrine de saumon et sole aux petits légumes • Rôti de boeuf •
Poulet rôti • Jambon à l'os • Plateau de cochonnailles • Rillettes de porc •
Terrine du Chef • Pâté de canard en croûte



Choisissez 6 sortes de crudités
en accompagnement (200 gr/personne):

- Carottes râpées
- Taboulé
- Céleri rave
- Betteraves rouges
- Salade de chou
- Salade de pâtes
- Salade piémontaise
- Salade de pommes de terre
- Concombre à la crème
- Salade strasbourgeoise
- Macédoine de légumes

Tous nos buffets comprennent un plateau de 5 sortes de fromages avec portions de beurre, ainsi que les condiments (mayonnaise, oignons, cornichons).
Ils sont prévus pour un minimum de 15 personnes.

LES *Délices* DE FÊTES !

Cochon de lait au foie gras	40,00 € le kilo
Galantine de pintade	36,00 € le kilo
Galantine de canard	36,00 € le kilo
Pâté en croûte de canard	30,50 € le kilo
Pâté en croûte de pintade aux morilles	30,50 € le kilo
Foie gras de canard cru	au cours le kilo



CONSEILS DE RÉCHAUFFAGE

(indications pour four à chaleur tournante préchauffé à 180°)

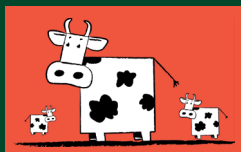
Entrées chaudes : four à 180°, il est conseillé de laisser l'aluminium. Percer votre aluminium pour laisser passer la chaleur plus vite. Sauf pour les différentes bouchées, croustades, coquilles St Jacques, escargots pour lesquels il faut ôter l'aluminium.
Durée : 20 à 25 minutes sauf escargots : 15 minutes.

Plats principaux : four à 180°, il est conseillé de laisser l'aluminium.
Percer votre aluminium pour laisser passer la chaleur plus vite: environ 30 minutes.

Garnitures : Four à 180°, il est conseillé de laisser l'aluminium, environ 15 minutes.
Sauf pour les PdT Grand-Mère : ôter l'aluminium, environ 25 minutes

Cuisson des volailles festives : Préchauffer le four à 220°, enfourner à 200°.
Le temps de cuisson est de 30min pour 500gr. Arroser votre volaille toutes les 15 minutes.

BON APPÉTIT !



COORDONNÉES

188 Route Nationale I La Chapelle D'Armentières

Tél. 03 20 35 21 84

HORAIRES

Du mardi au vendredi

de 9h00 à 12h30 et de 15h00 à 19h00

Le samedi

de 9h00 à 13h00 et de 15h00 à 18h30

Le dimanche et jours fériés

de 9h00 à 12h00

DATES LIMITES DE COMMANDE POUR LES FÊTES :

- Pour Noël : avant le 18 décembre
- Pour le Nouvel An : avant le 26 décembre

REJOIGNEZ-NOUS !



Hubert BOUTTIER vous accompagne dans tous les événements.

Noël, Saint Valentin, Fête des Mères, Fête des Pères, Pâques...

Mariages, Communions, Naissances, Anniversaires, Cocktail d'entreprises, Dîners...