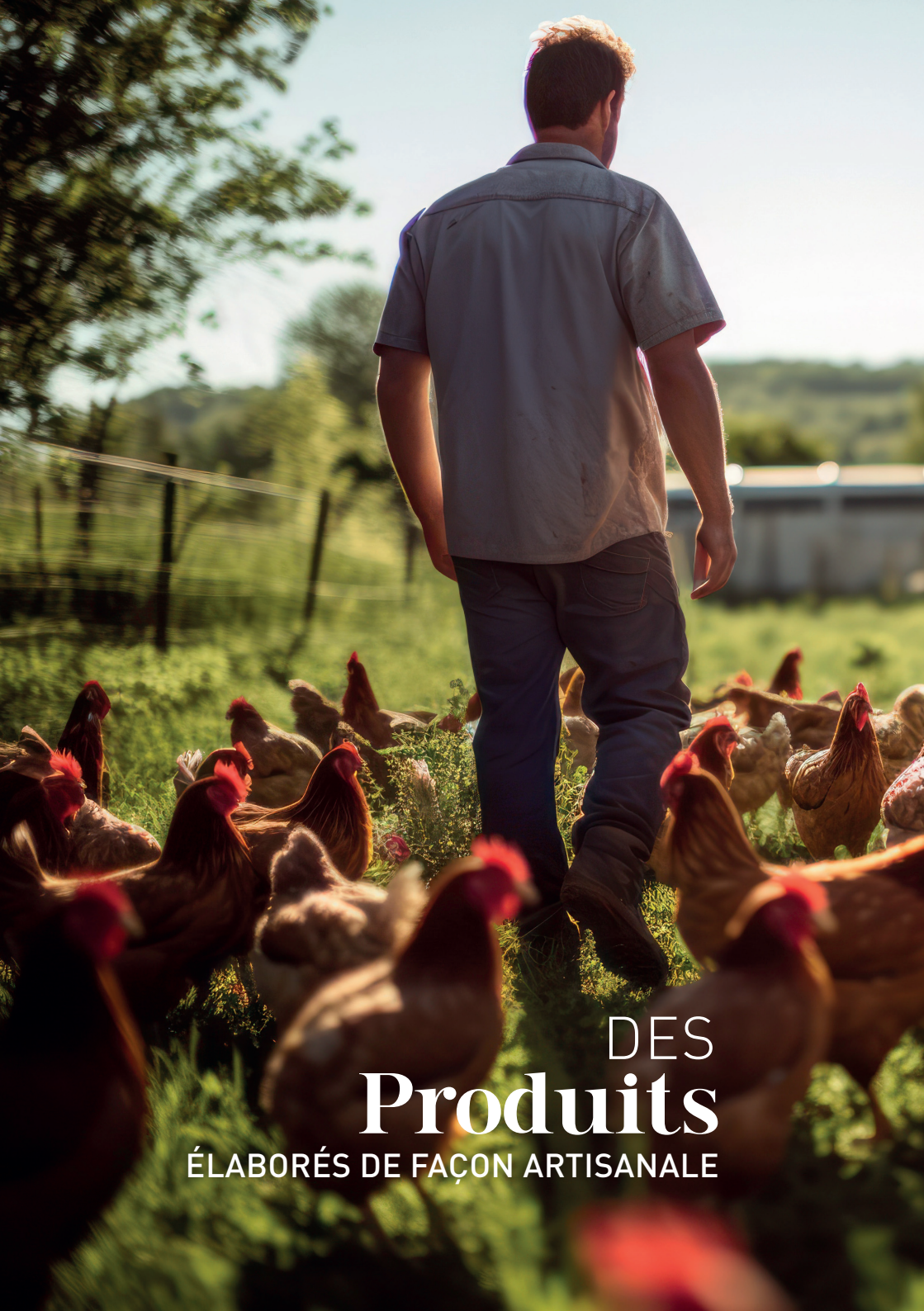
HUBERT BOUTTIER
- La Chapelle d'Armentières -

# Carte TRAITEUR


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 BOUCHE

| | |
|---|---|
| Pain surprise charcuterie | 26,50 € |
| Pain surprise fraîcheur (crabe, thon, oeuf, jambon) | 30,00 € |
| Pain surprise saumon fumé | 40,00 € |
| Pain surprise mixte | 35,50 € |
| Toasts assortis (par multiple de 20) | 1,10 € pièce |
| Navettes garnies (par multiple de 20) (fromage, pâté de foie, jambon, rillettes, thon, crabe) | 1,10 € pièce |
| Feuilletés chauds | 38,00 € le kilo |

Il y a environ 52 sandwichs dans un pain surprise.





# 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 |

* 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 | 4,50 € pièce |
| Bouchée aux ris de veau | 6,00 € pièce |
| Croustade de ris de veau aux asperges | 7,00 € pièce |
| Cassolette de ris de veau aux morilles* | 14,50 € pièce |
| Escargot de Bourgogne (la douzaine) | 9,50 € pièce |
| Boudin blanc nature maison | 23,00 € le kilo |
| Boudin blanc truffé 1 % maison | 27,00 € le kilo |
| Coquilles Saint-Jacques sur sa julienne de poireaux | 7,00 € pièce |
| Coquilles Saint-Jacques | 7,00 € pièce |
| Feuilleté de saumon, Saint-Jacques et girolles | 6,50 € pièce |
| Paupiette de saumon sauce Normande | 8,50 € pièce |

* 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). Nos poissons peuvent contenir des moules, coques et crustacés. Liste des allergènes disponible en magasin.



# PLATS CONSISTANTS

En accompagnement, **choisissez 2 garnitures identiques** pour l'ensemble des convives.

| | |
|---|---|
| Poularde aux morilles et vin jaune | 13,50 € la part |
| Chapon sauce champagne et girolles | 13,50 € la part |
| Pintade sauce Sauternes et châtaignes | 13,50 € la part |
| Magret de canard au poivre vert | 13,50 € la part |
| Caille farcie sauce au Porto | 12,50 € la part |
| Grenadin de veau sauce champignon noir et jambon cru | 12,50 € la part |
| Mignon de porc orloff | 12,50 € la part |
| Pavé de biche aux airelles | 14,50 € la part |
| Ballotin de sole sauce chorizo | 12,50 € la part |
| Papillotte de saumon aux petits légumes | 12,50 € la part |

**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

**Un minimum de 4 personnes pour 1 plat est demandé en dehors des 24 et 31 Décembre.**

# MENUS

En accompagnement, **choisissez**
**2 garnitures identiques**
pour l'ensemble des convives.

## 24,00 € / PAR PERSONNE

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

## 25,00 € / PAR PERSONNE

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

## 26,00 € / 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*

## 31,50 € / PAR PERSONNE

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

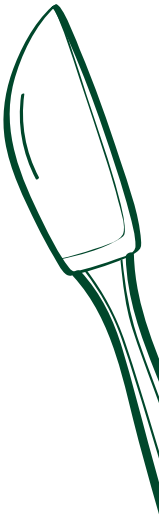
**1 dans chaque catégorie**

- 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

**Un minimum de 4 personnes pour 1 plat est demandé en dehors des 24 et 31 Décembre.**

# VOLLAILLES & VIANDES CRUES FÊTES

| | |
|---|---|
| Chapon fermier des Landes | 19,20 € le kilo |
| Poularde fermière des Landes | 16,70 € le kilo |
| Poularde de Bresse | au cours |
| Dinde fermière des Landes | 23,00 € le kilo |
| Chapon de pintade fermier des Landes | 24,00 € le kilo |
| Pintade fermière des Landes | 15,00 € le kilo |
| Magret de Canard (IGP des Landes) | 31,00 € le kilo |
| Pigeon des Landes | 13,50 € pièce |
| Caille fermière des Landes | 5,00 € 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, vinaigrette). 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.

# 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
Fermé le 1er dimanche de chaque mois

# DATES LIMITES DE COMMANDE POUR LES FÊTES

- Pour Noël : vendredi 18 décembre
- Pour le Nouvel An : jeudi 24 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...**

Conception : AGENCE GOOD MOOD - 03 66 64 28 17 - www.agence-goodmood.fr