

Des tables  
en or!



**BOUCHERIE JACQUOT**

SAINT NICOLAS DE PORT

[www.boucherie-jacquot.fr](http://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 .....	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 .....	125.00 € / kg

### ENTRÉES CÔTÉ MER

prix par personne

Rectangle de saumon fumé pain noir .....	6.00 €
Opéra au St-Jacques et poisson .....	6.00 €
Médaille de saumon cuit à cœur .....	7.00 €
Demi langouste chair charnue 575/630 .....	30.00 €
Cocktail de crevettes tradition .....	8.00 €
Triangle de brochet gelée safranée 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 .....	8.00 €
Charcuterie fine assortiment .....	5.50 €
EXCUSE 2024/2025* .....	
Bavaroise foie gras, insert volaille arôme truffe .....	8.50 €

### ENTRÉES CHAUDES (prix par personne)

Coquille St-Jacques .....	6.50 €
Cassolette de St-Jacques au Whisky .....	8.50 €
Cassolette de boudin blanc sauce au vieux Porto .....	8.50 €
Bouchée aux fruits de mer (St-Jacques, crème de légumes fruits de mer) .....	6.50 €
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 .....	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 2024/2025 produit disponible du 6 décembre 2024 au 5 janvier 2025 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 frais 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 (terrines) .....	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 €
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 .....	12.00 €
Gigot de 7 heures sauce aux herbes .....	10.00 €
Souris d'agneau cuisinée jus au thym .....	12.00 €
Filet de bœuf en croûte avec sauce (mini 6 pers) prix par pers .....	15.00 €
Filet de bœuf périgourdin, cœur de foie gras en croûte avec sauce (minimum 6 pers) prix par pers .....	18.00 €

## 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

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 23 € 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 27 € pers

2 entrées  
-Foie gras de canard chutney magret fumé OU  
Excuse 2024-2025, bavaroise foie gras,  
OU  
-Délice nordique rillettes de saumon  
\*\*\*\*\*  
Bouchée au ris de veau OU  
Cassolette de St-Jacques, au Whisky OU  
Cassolette de boudin blanc au Porto  
\*\*\*\*\*  
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  
triangle de brochet gelée safranée  
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](http://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 Goût soutiennent l'Association Petits Princes  
qui réalise les rêves d'enfants malades. Cette année encore, mobilisons-nous ensemble !  
Un cracker 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](http://www.compagnonsdugout.fr) et [www.petitsprinces.com](http://www.petitsprinces.com)

