

## SPECIALITES BOUCHERES CRUES

### **Blonde d'aquitaine:**

- Rôti de bœuf au roquefort
- Côte de bœuf au beurre d'ail
- Filet de bœuf en croûte
- Rôti de bœuf aux figues moelleuses

### **Veau de chez l'exploitant :**

- Rôti de veau orloff
- Grenadin de veau
- Paupiette de veau avec raisins
- Rôti de veau farci à l'indienne
- Rôti de veau farci aux fruits secs
- Rôti de veau à l'italienne

### **Porc céréales fermier.**

- Rôti de porc orloff
- Rôti nordique
- Rôti aux pruneaux et aux pommes
- Croustillant de porc aux raisins

### **Agneau Label Rouge**

- Epaule d'agneau aux fruits
- Gigot impérial
- Agneau Label Rouge

### **Volailles fermières des Landes**

- Dinde
- Chapon
- Canard
- Pintade
- Faisan
- Canette aux fruits
- Pigeon
- Caille
- Filet de dinde aux myrtilles

## PLATS CUISINES

Avec une part de gratin  
Riz-courgette

la part

- Filet de canard au miel et figues moelleuses ..... 6.20 €
- Caille aux raisins frais..... 4.35 €
- Caille en crapaudine farcie au foie gras et champignons..... 5.45 €
- Chapon vallée d'auge aux pommes ..... 6.40 €
- Jambon à l'os sauce normande ..... 5.20 €
- Pavé de biche aux aïelles... 6.40 €
- Gigue de chevreuil sauce diane (7/8 pers.) ..... 7.20 €
- Médailles d'autruche aux senteurs de Provence ..... 6.90 €
- Cuisse de pintade sauce forestière ..... 4.50 €
- Poirine de pintade farcie aux champignons et foie gras 5.50 €
- Selle de chevreuil ..... 7.20 € à la moutarde de fruits rouges
- Filet mignon de porc crème forestière ..... 5.60 €
- Tournedos Rossini..... 9.80 €
- Cuisse de poulet à l'ananas. 5.20 €
- Suprême de pintade ..... 5.60 €
- Noix de veau sauce ..... 5.90 €
- Sauce poivrade

## GARNITURES

1.40 € la pièce

- Gâteau d'aubergines
- Purée de potirons
- Flan de pommes à la cannelle
- Dariole de riz courgette
- Pomme de terre farcie
- Galette de pomme de terre



## MENUS

### **MENU A 11.80 €**

- 5 toasts chauds
- Brioche aux fruits de mer
- Jambon à l'os sauce normande
- Pomme de terre farcie

### **MENU A 13.50 €**

- 5 toasts chauds
- Gratinée de St Jacques riz-champignons
- Suprême de pintade
- Gratin dauphinois

### **MENU A 18 €**

- 5 toasts chauds
- Feuilleté aux crêpes
- Couronne de sole tropicale à la Dieppoise
- Chapon vallée d'Auge
- Gratin riz-courgette

### **MENU A 23 €**

- 5 toasts chauds
- Foie gras de canard « maison » avec brioche
- Saumon sauce oseille
- Pavé de biche aux aïelles
- Gratin riz-champignons

### **MENU ENFANT A 6.50 €**

- Crêpe au jambon
- Aiguillette de poulet
- Purée à l'ancienne



## **Boucherie**

## **Charcuterie**

## **Traiteur**

**Dominique DUVAL**  
et son équipe

*vous souhaitent de  
joyeuses fêtes de fin  
d'année*

32, avenue du Cotentin  
50000 St Georges  
Montcocq  
Tél. : 02.33.55.81.20

**Site Internet :**  
[www.traiteur-duval.com](http://www.traiteur-duval.com)

## POUR L'APERITIF

la pièce

- Canapés froids : ..... 0.42 €
  - Saumon fumé
  - Asperge
  - Crevette
  - Jambon fumé
  - Charcuterie diverse
- ✓ Petits fours chauds : ..... 0.42 €
  - Quiche lorraine
  - Pizza
  - Saucisse
  - Friand
  - Croque hawaïen
  - Feuilleté
- ✓ Mini-bouchées : ..... 0.48 €
  - Aux fruits de mer
  - Au ris de veau
  - Aux escargots
- ✓ Pain surprise :
  - 40 pièces..... 16.80 €
  - 60 pièces..... 22.00 €.
  - 80 pièces..... 27.00 €
- ✓ Verrines..... 0.60 €
  - rillettes de saumon
  - Crème de concombre

### A la coupe ou sur plat :

**Foie gras de canard « maison »**  
**Galantine maison,**  
**volaille, pintade, faisán, canard,**

Certains plats ne peuvent être réalisés qu'à partir d'une certaine quantité

## ENTREES FROIDES

- Mille feuilles saumon .....2.55 €
  - fumé à l'avocat
- Saumon fumé (80 g) .....2.42 €
- Terrine de foie gras .....3.55 €
  - avec figues et pain d'épices (80 g)
- Foie gras de canard « maison » .....4.40 €
- Aumônière de saumon fumé ..... 3.40 €
- Médaillon saumon .....3.85 €
- Terrine 3 poissons .....2.05 €
- Magret farci au mousson de canard (70 g) .....2.10 €
- Demi avocat garni .....2.55 €
- Coupe à l'avocat .....3.80 €
- Quart d'ananas cocktail.....2.95 €
- Coupe normande .....2.95€
- Coupe cocktail crevette .....3.10 €
- Maxi toast foie gras en gelée de griotte.....4.10 €
- Terrine de St Jacques a/asperges...3.95 €
- Demi langouste .....11.50 €
- Coquille de saumon .....2.45 €
- Coquille de crabe .....2.95 €
- Coupe salade gourmande au foie gras .....4.30 €
- Assiette landaise .....4.10 €
  - (magret fumé, terrine landaise)
- Feuilleté aux crêpes .....3.00 €
- Cannellonnis de saumon fumé au chèvre frais (3) .....3.45 €
- Œuf en gelée .....2.20 €
- Saumon mariné aux épices et aux agrumes.....3.70 €
- Coupe salade nordique .....2.85 €
- Bavarois de foie gras ..... au kg
- Royal de foie gras de canard aux figues .....3.90 €
- Coupe fèves et crabe .....3.20 €
- Bûches de langoustine .....3.50 €
- Pannequet de saumon fumé .....2.30 €
- Raviole d'avocat au saumon fumé ..2.40 €

## ENTREES CHAUDES

- Feuillantine de saumon à l'oseille..2.45 €
- Brioche aux fruits de mer .....3.50 €
- Cassolette de la mer \* .....2.95 €
- Aumônière de St Jacques .....3.55 €
  - (3 noix)
- Aumônière saumon-crevette....2.80 €
- Feuilleté St Jacques (3 noix) \* .2.95 €
- Coquille St Jacques (3 noix)\* ...3.30 €
- Cassolette de sole tropicale ....3.80 €
  - et moules aux amandes grillées\*
- Escargots farcis .....3.80 € la dz (de Bourgogne)
- Boudin blanc aux amandes.....2.25 €
- Bouchée au ris de veau .....3.20 €
- Tourte aux fruits de mer (4/6 pers.) la pièce ..... 11.80 €
- Tourte normande (4/6 pers.) la pièce ..... 11.50 €
- Chausson au foie gras et céleri-pomme .....2.85 €
- Tarte de saumon-brocolis (8 pers.).....22.80 €
- Tartelette de foie gras céleri-poire au sésame.....3.30 €
- Cassolette de fruits de mer en croûte de feuilletage.....3.20 €
- Cassolette de ris de veau .....4.80 €
- Croustade de ris de veau .....4.80 €
  - au madère
- Aumônière au ris de veau .....4.80 €



\* 1.50 € de consigne

\*\* 2.00 € de consigne

## POISSONS CHAUDS

Accompagné de riz et julienne de légumes

- Paupiette de saumon.....4.85 €
  - aux petits légumes
- Saumon à l'oseille ou aurore .....5.20 €
- Filet de lotte braisé à l'orange .....7.35 €
- Escalope de saumon en portefeuille avec pointe d'asperges vertes.....5.90 €
- Saumon au whisky .....5.20 €
- Saumon rôti au coulis de crevettes.....5.90 €
- Pot au feu de la mer .....7.55 €
- Maxi-cassolette de gratinée de St Jacques, riz-champignons\*\* .....5.90 €
- ½ langouste thermidor.....12.50 €
- Filet de sole sauce arabica.....5.20 €
- Cabillaud en papillote Sauce porto blanc .....6.10 €
- Couronne de sole tropicale A la dieppoise .....4.90 €
- Duo de saumon-St Pierre aux St Jacques.....6.20 €
- Couronne de rouget Et son fondant de St Jacques.....5.40 €
- Saumon aux amandes .....5.20 €
- Saumon sauce camembert .....5.20 €



Afin de mieux vous servir, le temps de faire la cuisine, merci de passer votre commande plusieurs jours à l'avance.