



Maison
Baudry



Boucherie
Charcuterie



TRAITEUR



FÊTES DE FIN D'ANNÉE
CARTE 2024



VIANDES



Boeuf Parthenaise

Rosbeef.....	26,90€ le kg
Rosbeef Rumsteak	30,90€ le kg
Rosbeef Filet.....	49,90€ le kg
Tournedos Filet.....	49,90€ le kg
Côte de boeuf	32,90€ le kg
Tournedos de milieu de Rumsteak.....	39,90€ le kg
Chateaubriand.....	39,90€ le kg
Rosbeef rumsteak	30,90€ le kg

Veau Limousin

Rôti	26,90€ le kg
Rôti aux figues	37,90€ le kg
Rôti aux champignons noirs et truffe	38,90€ le kg
Rôti orloff.....	28,90€ le kg

Gibier

Cuissot de Chevreuil	30,90€ le kg
Rôti de biche	27,90€ le kg
Rôti de marcassin	28,90€ le kg

Porc Océan

Filet mignon	19,90€ le kg
Rôti orloff	17,90€ le kg
Rôti aux abricots	17,90€ le kg
Rôti aux pruneaux	17,90€ le kg
Rôti de filet mignon aux cèpes	24,90€ le kg

Volailles

Chapon fermier des Landes environ 4kg	19,90€ le kg
Chapon de pintade des Landes environ 2,2kg	24,90€ le kg
Poularde fermière des Landes environ 2,5kg	16,90€ le kg
Pintade fermière	15,90€ le kg
Dinde fermière des Landes.....	23,90€ le kg
Oie blanche fermière des Landes.....	29,90€ le kg
Caille tradition	19,90€ le kg
Magret de canard.....	29,90€ le kg
Foie gras de canard cru des Landes	69,90€ le kg
Canette	15,90€ le kg
Canette farcie figue ou raisin	18,90€ le kg
Pintade farcie figue ou raisin	18,90€ le kg
Caille farcie au raisin.....	22,90€ le kg
Chapon farci aux châtaignes	23,90€ le kg

APERITIFS

Pain surprise charcuterie (50 toasts).....	30,00€ pièce
Pain surprise poisson (50 toasts).....	35,00€ pièce
Petits fours salés	0,90€ pièce
Bonbons croustillants de St Jacques	2,80€ pièce
Bonbons croustillants au foie gras de canard	2,80€ pièce
Mini Bun aux graines saumonées	2,80€ pièce
Mini chou escargot	1,00€ pièce
Assortiment de tapas	1,90€ pièce
Mini chou Tartufata	1,90€ pièce
Boudin blanc cocktail.....	22,90€ le kg
Boudin noir créole cocktail.....	22,90€ le kg
Saucisse de Francfort cocktail.....	22,90€ le kg
Mini gros grillon.....	22,90€ le kg
Pâté en croûte lunch.....	39,90€ le kg



ENTRÉES FROIDES

Foie gras de canard «maison»	6,50€ les 50gr
Rillettes d'oie	29,90€ le kg
Pâté en croûte pyramide pistache	41,90€ le kg
Pâté en croûte Richelieu	36,90€ le kg
Pâté en croûte au saumon et petits légumes	39,90€ le kg
Saumon fumé «dans notre fumoir».....	71,90€ le kg
Saumon gravlax.....	71,90€ le kg
Saumon farci aux herbes fraîches	39,90€ le kg
Galantine de canard à l'orange	32,90€ le kg
Galantine de chapon forestière	32,90€ le kg
Dôme de St Jacques, crevette, cœur saumoné	6,90€ la part
Flûte de foie gras et son éclat d'or	9,90€ pièce
Demi langouste en Bellevue (macédoine)	20,90€ pièce
Demi langouste Marine (perle des mers)	22,90€ pièce

ENTRÉES CHAUDES

Vol au vent au ris de veau.....	4,90€ pièce
Feuilleté de St Jacques au Riesling.....	5,90€ pièce
Escargot farci	9,90€ la douzaine
Cocotte de saumon et gambas parfumées aux agrumes	9,90€ pièce
Cassolette de St Pierre et écrevisses	9,90€ pièce
Boudin blanc nature	19,90€ le kg
Boudin blanc truffé à 1,5%	32,90€ le kg
Boudin blanc au foie gras	30,90€ le kg

POISSONS CUISINÉS

Coquille St Jacques, sauce normande.....	8,50€ pièce
Filet de St Pierre soufflé au homard, sauce homardine ...	10,00€ la part
Pavé d'omble chevalier, sauce au Riesling	9,90€ la part
Pavé de sandre aux amandes	9,50€ la part
Duo de filet de truite et sole tropicale sur son nid de légumes d'antan (plat complet)	11,90€ la part

VIANDES CUISINÉES

Médailillon de chapon et sa duxelle aux girolles	9,50€ la part
Pavé de cerf, sauce aux morilles	8,50€ la part
Tournedos de filet de canard sauce miel et xérès	9,50€ la part
Moelleux de bœuf au foie gras	9,50€ la part
Fondant de pintadeau aux châtaignes	9,00€ la part

LÉGUMES

Nid de pommes de terre aux légumes glacés	3,50€ pièce
Cassolette de gratin dauphinois aux girolles.....	4,00€ la part
Risotto de pleurotes et trompettes de la mort....	4,00€ la part
Poêlée festive (180 gr/part)	4,00€ la part
Pommes dauphines natures (x2)	4,00€ la part
Pommes dauphines truffées (x2)	5,00€ la part
Ecrasé de pommes de terre truffées	4,00€ la part

MENU 21,40 €



Dôme de St Jacques, crevette, cœur saumoné,
crème fouettée citronnée

Tournedos de filet de canard,
Sauce miel et xérès

Écrasé de pommes de terre truffées

MENU 32,30 €



Flute de foie gras et son éclat d'or

Cassolette de St Pierre et écrevisse aux agrumes

Pavé de cerf, sauce morilles

Risotto de pleurotes et trompettes de la mort



Conseils de réchauffage

Préchauffer le four :

Entrées chaudes : Vol au vent : 15 min à 180°C

Cassolette : 15 à 20 min à 180°C

Poissons : 15 min à 150°C

Viandes : 20 à 25 min à 150°C

Garniture : 10 à 15 min à 150°C



Afin de mieux vous servir en cette période de fêtes,
dates limites de fin de prise de commandes :

POUR NOËL :
Jeudi 19 Décembre

POUR LE 1^{er} DE L'AN :
Jeudi 26 Décembre

Nous vous remercions pour votre compréhension !



Nicolas et son équipe vous souhaitent
de Joyeuses Fêtes de Fin d'Année !

HORAIRES D'OUVERTURE

Lundi : 7h à 13h
Du Mardi au Samedi : 7h - 13h et 15h - 19h
Fermé le Dimanche

Sauf :

Lundi 23 Décembre : de 7h à 13h et de 15h à 19h
Mardi 24 Décembre : de 7h à 17h en continu

Lundi 30 Décembre : de 7h à 13h et de 15h à 19h
Mardi 31 Décembre : de 7h à 16h en continu

 [boucherie.maison.baudry](https://www.facebook.com/boucherie.maison.baudry)

12, rue de la Combe - 85490 BENET
02 51 00 95 91

maisonbaudry@orange.fr
www.maisonbaudry.fr