# Plats préparés pour les fêtes

## Noël & Saint Sylvestre



MAISON DURAND

ARTISAN BOUCHER DEPUIS 1992

BOUCHERIE TRAITEUR CHARCUTERIE

**02 43 97 21 27** 14 rue du Docteur Horeau 72130
Fresnay-sur-Sarthe **boucherie.durand72@orange.fr**
www.boucheriedurandetfils.fr

# MENU

## Saveur de fête

18.50 € par personne

Terrine de poisson festive - 1 tranche et sauce ciboulette

Bouchée royale des fêtes

Gigolette de pintade et sa farce maison sauce Côteaux du Layon forestière

Grenailles à la graisse de canard et ail
Tomate provençale

## Gourmets

25 € par personne

Saumon fumé maison

Filet Doré Austral sauce champagne

Fondant de chapon farcie au foie gras
sauce Monbazillac et girolles
Gratin dauphinois
Pomme au four à la confiture de groseille

## PRESTIGE

31.95 € par personne

Mini roll burger – Le p'tit Auvergnat
Pita cocktail – Pita Gasconne
Moricette – Fanc Comtoise

Foie gras maison

Cassolette de fruits de mer et noix de Saint-Jacques à la crème de Champagne

Pavé de veau sauce truffé
Risotto crémeux forestier
Flan légume d'Antan

## Enfant

7.95 € par personne

Mini hot-dog

P'tit burger maison
Pommes dauphine (2)

# PIÈCES COCKTAILS DES FÊTES MAISON

### Petits four les 100g — 4.50€
Pizza, croissant saucisse, feuilleté tartare saumon fumé, gougère comté, mini quiche escargot

### Mini Pita Cocktail — 2€
**Pita Parma** Jambon de Parme et sa crème de parmesan
**Pita Gasconne** Effiloché de canard et oignon confit

### Mini Square — 1.20€
**Carré gourmet** Foie gras maison et mangue
**Carré d'automne** Patate douce et Magret fumé

### Mini burger — 2.10€
**Saum'burger** Tartare et saumon fumé
**Royal figue** Chutney de figue et foie gras

### Mini moricette — 2.00€
**Le Franc comtoise** Jambon d'Auvergne, Comté 18 mois, beurre poivrée
**La Périgourdine** Rillettes à l'oie maison et pickles de graine de moutarde
**La Nordique** Saumon fumé maison, Crème de fromage frais citronnée et zeste de citron

### Mini hot dog — 2.00€
Knack fumé, Cheddar, Moutarde, ketchup, Oignon frit

### Pain surprise : 8-10/pers — 29.95€
**Le Festif** saumon fumé, rillettes à l'oie, mousson de canard, rosette, filet mignon fumé
**Le Marinier** rillettes de saumon, rillettes de maquereau, saumon fumé, Tartinade de thon, surimi

### Mini Bouchée feuilleté — 1.20€
**Escargot et maitres d'hôtel**
**Saint Jacques sauce marinière**

### Mini Roll burger (chaud) — 2.00€
**Le P'tit Auvergnat** Pulled pork, Saint-Nectaire du Doubs
**Le P'tit Viandard** haché de bœuf local, Cheddar

### Verrines — 2.00€
**Thon et tartare fraîcheur** Mousse de thon, tartare concombre et tomate
**Perle de saumon** Crème de saumon fumé et œufs de truite
**Ecrin de gravlax** Saumon Gravlax en marinade
**Velours de Betterave** Ail et fines herbes, betterave
**Panna Cota Parmigiano** et son croustillant
**Crunchy tartare** Jambon, ail et fines herbes, cacahuète

# HUÎTRES DE L'ILE D'OLERON
## (Commande avant le 15 décembre)

| | |
|---|---|
| **Bourriche de deux douzaine huître n°3** | **24.00€** |
| **Bourriche de quatre douzaine huître n°3** | **48.00€** |



# ENTRÉES CHAUDES

| | |
|---|---|
| **Brochette de Noix de Saint Jacques sauce lard et sa purée de pois cassés à la menthe**<br>À saisir dans une noix de beurre 30 sec de chaque côté | **8.95€** |
| **Coquille de Noix de Saint-Jacques** | **4.95€** |
| **Cassolette de fruits de mer et noix de Saint-Jacques à la crème de champagne** | **6.95€** |
| **Cassolette de Dos de Loup de Mer et poireaux à la moutarde à l'ancienne** | **6.95€** |
| **Bouchées Royale des fêtes** Chapon des landes et Girolles | **4.00€** |
| **Bouchée à la Reine** Ris de veau, poulet et Champignon de Paris | **4.50€** |
| **Vol au vent de la Mer** Noix de Saint Jacques, saumon frais, fruits de mer | **4.50€** |
| **Douzaine d'escargots, maître d'hôtel** | **7.95€** |

# POISSONS

| | |
|---|---|
| **Filet de Doré Austral sauce beurre blanc** | **8.95€** |
| **Filet de Dorade royale sauce champagne** | **9.95€** |
| **Filet d'empereur sauce safranée** | **8.95€** |

## ACCOMPAGNEMENT au choix

**Julienne de légumes**

**Fondue de la mer**

**Risotto**

# ENTRÉES FROIDES

| | |
|---|---|
| **Duo de saumon fumé et Gravlax en marinade beurre au citron** (60g) sur plat décoré | **6.95€** |
| **Saumon fumé maison beurre au citron** (60g) sur plat décoré | **6.95€** |
| **Foie gras de canard maison** (50g) sur plat décoré | **7.50€** |
| **Terrine de poisson festive** sur plat décoré | **3.95€** |
| **Coquille de Saumon macédoine** | **3.95€** |

# VIANDES

| | |
|---|---|
| Pavé de Rumsteack local (cru) sauce aux poivres | 7.95€ |
| Roti de Biche Sauce Grand Veneur | 7.95€ |
| Roti de Sanglier Sauce Grand Veneur | 7.95€ |
| Civet de Cerf | 7.95€ |
| Suprême de Chapon de pintade sauce Coteaux de Layon forestière | 7.95€ |
| Fondant de Chapon farci au foie gras, sauce Monbazillac et girolles | 7.95€ |
| Ballotin de Caille et sa farce maison aux figues, sauce miel et figues | 8.50€ |
| Moelleux de Lapin gourmand basse température sauce Normande | 7.95€ |
| Gigolette de pintade et sa farce marron, raisin, Cognac, Sauce Coteaux du Layon Forestières | 7.95€ |
| Tournedos de canard sauce aux poivres | 8.95€ |
| Pavé de veau sauce truffée | 7.95€ |
| Cuisse de canard confite | 7.95€ |

# LÉGUMES

| | |
|---|---|
| Tomate provençale | 1€ |
| Flan de légume d'antan | 2€ |
| Risotto crémeux forestier | 2€ |
| Flan Butternut | 2€ |
| Gratin Dauphinois | 2€ |
| Flan forestier | 2€ |
| Écrasé de pomme de terre au beurre et sel de Guérande | 2€ |
| Grenailles à la graisse de canard et ail | 2€ |
| Galette de pomme de terre | 2€ |
| Mousseline de patate douce à la crème | 2€ |
| Pommes dauphine (3) | 2€ |
| Pomme au four et à la confiture de groseille | 2€ |
| Purée de céleri et pomme grillée | 2€ |

# COTÉ BOUTIQUE

**11 € par personne**

## LOT Raclette Famillial

Fromage à raclette Nature (200g/pers)
1 tranche de Jambon blanc
1 tranche de Jambon sec
1 tranche de Bacon
1 tranche d'Andouille
1 tranche de Saucisson à l'ail
1 tranche de Rosette
1 tranche de Braséola
1 tranche de Coppa
1 tranche de Cervelas
1 tranche de Filet Mignon fumé

**12 € par personne**

## LOT Raclette des gourmands

4 Sortes de fromage (200g/pers) (Nature, Morbier, Braisé fumé, Ail des ours, au lait cru)
1 tranche Jambon blanc
1 tranche Jambon Sec
1 tranche de Coppa
1 tranche de Braseola
1 tranche de Bacon
1 tranche d'Andouille
1 tranche Saucisson à l'ail
1 tranche de Rosette

**32 € le lot**

## OFFRE SPÉCIALE MONT - D'OR

*pour 2 personnes*

**Plateau de charcuterie Maison**
2 tranches de Jambon blanc
2 tranches de Jambon sec
2 tranches de bacon
2 tranches de rosette
2 tranches de coppa
2 tranches de filet mignon fumé
2 tranches de Braséola
2 tranches d'andouille
2 tranches de saucisson à l'ail

***Mont-d'or***
*400g*

+

***Pomme de terre grenaille***
*300g*

**9 € par personne**

## PLANCHA DES VIANDARDS

Bœuf
Veau
Dinde
Canard
Agneau

**8 € par personne**

## PLANCHE APÉRITIF Extra Gourmet

Foie gras
Saumon fumé
Rillette à l'oie
Charcuterie maison
Fromages

# Les Plateaux festifs

En 2026, donnez encore plus de saveur à vos fêtes avec nos plateaux de fromages festifs. Une sélection inédite, mêlant grands classiques et nouveautés gourmandes, idéale pour surprendre vos convives et sublimer vos tables de fin d'année avec élégance et originalité.

## Plateau 6-8 personnes

- Saint Nectaire fermier - Maréchal
- Meule de Savoie- Belle Réserve
- Étoile de Fontenille au Paprika
- Curé Nantais fumé
- Brindille Lochoise
- Tomme fermière
- Pitchounet

**39.95 €**

*Le plateau de fromages est accompagné d'1 beurre aux truffes (20g), d'1 beurre demi-sel croquant (20g) et d'1 confiture (40g).*







## Plateau 10-12 personnes

- Saint Nectaire fermier - Maréchal
- Meule de Savoie- Belle Réserve
- Étoile de Fontenille au Paprika
- Curé Nantais fumé
- Brindille Lochoise
- Tomme fermière
- Pitchounet

**54.95 €**

*Le plateau de fromages est accompagné d'1 beurre aux truffes (20g), d'1 beurre demi-sel croquant (20g), d'1 beurre demi-sel (20g) et d'1 confiture (40g).*

COTÉ BOUTIQUE

# SPECIALITES BOUCHERES CRUES

Possibilité cuisson et découpe OFFERTE

| | |
|---|---|
| **Melonette de dinde**<br>-Normande (farce veau, pomme, lardons, raisin sec)<br>-Indienne (farce veau, pomme confit au miel curry canelle)<br>-Forestière (farce de veau au champigon) | **22.95€/kg** |
| **Pintade farci**<br>-Farce de noël (farce fine, marron, foie volaille, boudin blanc)<br>-Normande (pomme, raisin, lard fumé, flambé au calvados) -Fourme d'Ambert<br>(Fourme d'Ambert, poire, noisette) | **24.95€/kg** |
| **Chapon de Noël au griottes**<br>farce fine, mousson de canard, jambon sec, gésier confit, griottes | **29.95€/kg** |
| **Chapon farci de Noël**<br>farce fine, marron, foie de volaille, boudin blanc | **29.95€/kg** |
| **Filet mignon**<br>- Savoyard (reblochon, lard fumé)<br>- Espagnol (emmental, chorizo) | **23.95€/kg** |
| **Roti de veau**<br>- Maître d'hôtel<br>- Italienne (tomate, parmesan, basilic, jambon sec) | **29.95€/kg** |
| **Roti magret de canard fois gras et figue** | **32.95€/kg** |
| **Pavé de boeuf roulé Maître d'hôtel** | **27.95€/kg** |

# GIBIERS CHASSE FRANCAISE

| | |
|---|---|
| **Roti cuissot de sanglier (sans os )** | **32.95€/Kg** |
| **Roti de cerf** | **33.95€/Kg** |
| **Saute de cerf** | **28.95€/Kg** |
| **Faisan** | **17.00€/Pièce** |

# VOLLAILLES FESTIVES

Possibilité cuisson et découpe OFFERTE

| | |
|---|---|
| **Dinde fermière** | **20.20€/Kg** |
| **Chapon fermier jaune** | **17.90€/Kg** |
| **Mini chapon fermier** | **18.60€/Kg** |
| **Poularde fermiere** | **15.60€/Kg** |
| **Chapon pintade** | **21.90€/Kg** |
| **Caille** | **23.95€/Kg** |
| **Poularde de Bresse** (commander à l'avance) | **45.95€/Kg** |
| **Chapon de Bresse** (commander à l'avance) | **67.95€/Kg** |

# CHARCUTERIE DES FÊTES MAISON

## Boudins blanc- Grand prix d'excellence 2025 100% maison

| | |
|---|---|
| **Nature** | **18.95€/Kg** |
| **Forestier** | **19.95€/Kg** |
| **Truffés** | **29.95€/Kg** |

## Pâtés en croûte 100% maison

| | |
|---|---|
| **Fresnois**<br>Volaille | **36.95€/Kg** |
| **Alexandre Dumaine**<br>Filet de veau, Filet mignon de porc, Foie gras, truffe | **49.95€/Kg** |
| **Lièvre à la Royale**<br>Viande de lièvre, Foie gras, Truffe | **49.95€/Kg** |
| **Faisan Douce France**<br>Viande de faisans, ris de veau, girolles, cèpes, Truffes, Noisette, Médaillon canard | **49.95€/Kg** |
| **Saint Jacques aux petits légumes**<br>Filet de merlan frais, Saint Jacques, Petits légumes, Champignon de Paris, Trompette de la mort | **49.95€/Kg** |

## Galantines 100% maison

| | |
|---|---|
| **Ballotines de pintade à l'embeurrées de choux** | **32.95€/Kg** |
| **Suprême de Cailles aux pleurotes** | **35.95€/Kg** |
| **Suprême de Lapin aux poivres verts** | **35.95€/Kg** |
| **Galantine de ris de veau et morilles** | **39.95€/Kg** |
| **Galantine de Chapon** | **29.95€/Kg** |

## Tourtes 100% maison

| | |
|---|---|
| **Tourte de veau aux champignons des bois**<br>Viande de veau, Cèpes, Trompette de la mort | **29.95€/Kg** |
| **Tourte du Mareyeur**<br>Filet de Merlan frais, Noix de Saint-Jacques, petits légumes, trompette de la mort | **29.95€/Kg** |
| **Tourte Saint Hubert**<br>Viande de gibier, girolles, Cèpes, Trompette de la mort | **29.95€/Kg** |

# Les conseils du Chef

Tous nos plats sont fabriqués sur place à partir de **produits frais**.
Afin de garantir un service de qualité, merci d'anticiper vos commandes :

Noël : avant le **19 décembre**
Saint-Sylvestre : avant le **24 décembre**



## POUR UNE MEILLEURE ORGANISATION

- Nous vous remercions de privilégier :
- Un menu identique pour tous vos convives.
- D'éviter de panacher les plats et accompagnements.
- De respecter les menus sans modifications.
- Un bon de commande vous sera remis lors de votre commande, merci de le rapporter.

**Attention** : aucune commande ne sera prise par mail ou sur notre site internet pendant les fêtes.

## Merci de votre compréhension et de votre confiance !

# Horaires d'ouverture
## les semaines de fêtes



**Lundi 21 décembre** : Fermé

**Mardi 22 décembre** : 8h - 13h et 14h30 - 19h

**Mercredi 23 décembre** : 8h - 13h et 14h30 - 19h

**Jeudi 24 décembre** : 8h - 15h

**Vendredi 25 décembre** : Noël Fermé

**Samedi 26 décembre** : 8h - 19h

**Dimanche 27 décembre** : 8h30 - 13h

**Lundi 28 décembre** : Fermé

**Mardi 29 décembre** : 8h - 13h et 14h30 - 19h

**Mercredi 30 décembre** : 8h - 13h et 14h30 - 19h

**Jeudi 31 décembre** : 8h - 15h

**Vendredi 1er janvier** : Fermé

**Samedi 2 janvier** : Fermé

**Dimanche 3 janvier** : Fermé

Réouverture le Mardi 5 janvier dès 8h.

# NOTES



MAISON DURAND

ARTISAN BOUCHER DEPUIS 1992

BOUCHERIE TRAITEUR CHARCUTERIE

**02 43 97 21 27** 14 rue du Docteur Horeau 72130
Fresnay-sur-Sarthe **boucherie.durand72@orange.fr**
www.boucheriedurandetfils.fr