

POUR DES
FÊTES
EXTRAORDINAIRES

Maison JEAN

Eleveur - Boucher - Charcutier - Traiteur

Les Abrets, 04/76/32/04/37 , contact@maisonjean.fr

<http://www.maisonjean.ollca.com>



Les incontournables des fêtes

Saumon Écossais, fumage MAISON, salé au sel sec	7.80€/Les 100Grs
Cervelas à la Truffe (3%) MAISON	6.80€/Les 100Grs
Cervelas pistaché / forestier MAISON	5.00€/Les 100Grs
Foie gras de canard (origine France) fait MAISON	15.50€/Les 100Grs
Assiette de foie gras MAISON et sa compotée de mangue / brioche à tête	17.50€/La part.
Escargots de Bourgogne Très Gros	10€/La Dz
Boudin blanc Nature ou Truffé (3%) MAISON	de 24.00 à 35.00€/Kg
VERRINES FRAÎCHEUR (70Grs) mangue-St-Jacques / foie gras-compote poires /	
noix St-Jacques-petits légumes / saumon roquette basilic	5.50€/Pce
PÂTÉ EN CROûTE MAISON Richelieu ou lamelles de veau	de 29 à 32€/Kg
Nouveau Pâté croûte cocktail pistache/caille raisins/magret canard abricot/	16.50€/Pce

Sans oublier notre grand choix de fromages affinés de la MÈRE RICHARD
épicerie fine, champignons secs, vins Fins et CARTES CADEAUX



Entrées diverses

Assortiment de charcuterie (150Grs) présenté sur planche	6.75€/La part.
Lomo de porc, jambon MAISON, jambon cru, viande séchée, terrines MAISON, coppa, Assortiment de crudités (220Grs)	6.40€/La part.
Assortiment de viandes froides (100Grs)	5.00€/La part.
Terrine de légumes et sa mayonnaise MAISON	4.00€/La part.
Terrine écrevisses et médaillon langoustine / mayonnaise MAISON	4.95€/La part.
Bûche de truite aux pépites de jambon SERRANO mayonnaise MAISON	5.00€/La part.
Médaillon de saumon, macédoine, crevettes et sa mayonnaise MAISON	8.50€/La part.
Nouveau Bûche de langouste thym citron et sa mayonnaise MAISON	8.50€/La part.
1/2 queue de Langouste en gelée (Origine Cuba)	25.00€/La part.

POISSONS

Coquille Saint-Jacques à la Normande	6.50€/La part.
Nouveau FILET DE LOUP DE MER SAUCE CRUSTACÉS	9.50€/La part.
Nouveau PAVÉ D 'OMBLE CHEVALIER SAUCE BEURRE BLANC	9.80€/La part.
CURRY DE CABILLAUD ET GAMBAS (sauté de cabillaud)	9.90€/La part.
Nouveau LOTTE À L'ARMORICAINE	9.90€/La part.

BŒUF

PALERON DE BOEUF CONFIT ET SA SAUCE BOURGEOISE	9.00€/La part
Cœur de rumsteck en croûte sauce forestière (5 mini)	13.00€/La part
Filet de bœuf farci au foie gras, en croûte sauce à la Truffe (5 mini)	18.00€/La part

VOLAILLES

Fondant de chapon farci aux cèpes , sauce aux cèpes	8.50€/La part
Suprême de Poulet aux morilles	10.00€/La part
1/2 magret de Canard sauce au poivre vert	10.20€/La part
Suprême de Pintadeau sauce morilles	11.50€/La part
Nouveau Filet de Chapon sauce Périgourdine à la truffe	12.50€/La part
Chapon sauce morilles	13.00€/La part

VEAU

Médailon de Veau sauce cèpes	9.45€/La part
Grenadin de Veau aux girolles ...	11.10€/La part

GIBIERS

Civet Marcassin	8.70€/La part
Civet de Biche	8.90€/La part
Civet de Chevreuil	9.50€/La part

PORC

Jambon à l'os sauce Madère	7.20€/La part
Sauté de Porc à l'ancienne	7.95€/La part
Civet de Porcelet	7.85€/La part

ACCOMPAGNEMENTS

Nouveau Lingot de polenta aux cèpes	1.00€/La part
Nouveau Buisson de pommes de terre sarladaises	2.50€/La part
Râpé de pommes de terre	1.35€/La part
Pommes dauphines (la part de 4 pièces)	3.50€/La part
Gratin de courge	4.20€/La part
Gratin de cardons à la LYONNAISE	4.20€/La part
Gratin dauphinois	4.50€/La part
Poêlée gourmande pleurotes asperges et pois gourmands	4.50€/La part
Nouveau Poêlée ardéchoise (aux marrons)	4.20€/La part

Volailles Festives

Chapon Fermier Label Rouge	21€/Kg
Dinde Fermière Label Rouge	25€/Kg
Poulet Fermier 5 Mois LOCAL	16.50€/Kg
Pintade Fermière	16.50€/Kg
Pintade Chaponnée	28€/Kg
Poularde de Bourgogne	20.50€/Kg

Volailles Festives sur commande

Chapon de Bresse AOP	50.00€/Kg
Dinde de Bresse AOP	31.00€/Kg
Poulet de Bresse AOP	24.00€/Kg
Poularde de Bresse AOP	35€/Kg

Plats uniques à la portion

Tartiflette (mini 10 parts)	8.80€/La part
Choucroute Garnie : chou cuit MAISON à la graisse de canard avec :	9.20€/La part
jambon, lard cuit, côte fumée, saucisson cuit, Francfort	
Pommes de terre cuites	1.20€/La part
Véritables Lasagnes Italiennes	9.00€/La part
Couscous (mini 10 parts)	12.00€/La part
Paella ROYALE (mini 5 parts)	12.00€/La part



Possibilité de devis pour tous événements

Mariage, anniversaire, baptême, communion...

Location de tourne broche /brasero/ Grill à Raclette demandez nos brochures et tarifs

Apéritif

Assortiment de feuilletés MAISON (8 pièces aux 100Gr)	3.50€/Les 100Grs
Bouchée quiche variée (0.55€/pièce par 100 pièces)	0.85€/La Pce
Canapé bistrot *	1.15€/La Pce
Nouveau Plateau tapas ****	1.80€/La Pce
Mini Lunch**	1.80€/La Pce
Mini Verrine assortie***	1.95€/La Pce
Pain surprise POISSON (environ 30 pièces)	26.00€/La Pce
Pain surprise CHARCUTERIE (environ 60 pièces)	42.00€/La Pce

* Jambon serrano, fromage frais pain noir, caviar tomate, rondelle chèvre, pain mie tomate : rillettes d'oie moutarde ancienne pain mie noix : fromage frais miel, saucisse

** Saumon atlantique fumé, crème citronnée/tomates confites et fromage frais/Bacon, moutarde à l'ancienne

*** Salade de fèves aux tomates marinées, crémeux et copeaux de parmesan / saumon fumé mariné à la ciboulette, crémeux acidulé à l'aneth, décor œufs de truite / mini ratatouille acidulée, marinade de poivrons au pesto et crumble de chèvre / crumble tex mex, guacamole effeuillé de cabillaud aux herbes

**** "Tapas" sur pain focaccia : jambon Serrano, olives noires, concassée de tomates et sablé au parmesan.

Manchego, tomates confites, crème basilic, huile d'olive et roquette. Pancetta, piquillo, crème d'aubergines, huile d'olive et roquette. Comté, tomate cerise, crème fromage moutardée et épices.



Boucherie MAISON JEAN

Christophe JEAN

37 bis rue Jean Jannin

38490 LES ABRETS

04/76/32/04/37

contact@maisonjean.fr



web



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 sachet de guimauves 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 et www.petitsprinces.com

