

RECEVEZ COMME UN CHEF !



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	15.00€/Les 100GrS
Assiette de foie gras MAISON et sa compotée de mangue / brioche à tête	17.00€/La part
Escargots de Bourgogne Très Gros	8.30€/La Dz
Boudin blanc Nature ou Truffé (3%) MAISON	de 21.00 à 32.50€/Kg
Nouveau VERRINES FRAÎCHEUR (70GrS) mangue-St-Jacques / foie gras-compote poire /	
noix St-Jacques-petit légumes / saumon roquette basilic	4.20€/Pce
Nouveau CROQUILLE D'ESCARGOT	1.00€/Pce
PÂTÉ EN CROÛTE MAISON Richelieu ou lamelle de veau	de 24.65 à 29.50€/Kg
Nouveau Pâté croûte cocktail caille raisin ou pistache	16.50€/Pce

Sans oublier notre grand choix de fromages affinés de la MÈRE RICHARD

épicerie fine, vins et

Cartes cadeaux



Entrées diverses

Assortiment de charcuterie (150GrS) sur planche	6.00€/La part
Rosette de Lyon, jambon MAISON, terrines MAISON, coppa, bacon, pancette...	
Assortiment de crudités (220GrS)	6.10€/La part
Assortiment de viandes froides (100GrS)	5.00€/La part
Terrine de légumes et sa mayonnaise MAISON	3.80€/La part
Terrine écrevisses et médaillon langoustine / mayonnaise MAISON	4.75€/La part
Bûche de truite aux pépites de jambon SERRANO mayonnaise MAISON	4.75€/La part
Médaille de saumon, macédoine, crevette et sa mayonnaise MAISON	8.30€/La part
1/2 queue de Langouste en gelée (Origine Cuba)	28.00€/La part

POISSONS

Coquille Saint-Jacques à la Normande	6.25€/La part
Nouveau PAVÉ DE MAIGRE SAUCE CURRY VERT	8.95€/La part
Nouveau PAVÉ DE BAR EN ÉCAILLES DE POMME DE TERRE	9.90€/La part
Nouveau LOTTE À L'ARMORICAINE	9.20€/La part

BŒUF

Cœur de rumsteck en croûte sauce forestière (5 mini)	11.50€/La part
Filet de bœuf farci au foie gras, en croûte sauce à la Truffe (5 mini)	15.00€/La part

VOLAILLES

Suprême de Poulet sauce écrevisses	9.35€/La part
Suprême de Poulet aux morilles	9.50€/La part
1/2 magret de Canard sauce au poivre vert	9.90€/La part
Suprême de Pintadeau sauce morilles	10.50€/La part
Nouveau Filet de Chapon sauce aux cèpes	11.50€/La part
Chapon sauce morilles	13.00€/La part

VEAU

Médailillon de Veau sauce cèpes	9€/La part
Grenadin de Veau aux girolles	10.90€/La part

GIBIERS

Civet Marcassin	8.40€/La part
Civet de Biche	8.50€/La part
Civet de Chevreuil	8.90€/La part

PORC

Jambon à l'os sauce Madère	6.50€/La part
Sauté de Porc à l'ancienne	7.50€/La part
Civet de Porcelet	7.50€/La part

Accompagnements

Nouveau Lingot de polenta	0.70€/La part
Râpé de pomme de terre	1.35€/La part
Pommes dauphines (la part de 4 pièces)	3.30€/La part
Gratin de courge	3.40€/La part
Gratin dauphinois	3.50€/La part
Gratin de cardons à la LYONNAISE	3.65€/La part
Poêlée gourmande pleurotes asperges et pois gourmands	4.00€/La part
Nouveau Légumes fondant de saison :	
pommes de terre, fèves, pleurotes, haricots verts, graisse de canard	4.00€/La part

Volailles Festives

Chapon Fermier Label Rouge	17.30€/Kg
Dinde Fermière Label Rouge	20.12€/Kg
Poulet Fermier 5 Mois LOCAL	15.30€/Kg
Pintade Fermière	16.20€/Kg
Pintade Chaponnée	22.00€/Kg
Poularde de Bourgogne	19.20€/Kg

Volailles Festives sur commande

Chapon de Bresse AOP	50.00€/Kg
Dinde de Bresse AOP	37.06€/Kg
Poulet de Bresse AOP	29.95€/Kg
Poularde de Bresse AOP	40.00€/Kg

JOYEUSES FÊTES

Plat unique à la portion

Tartiflette (mini 10 parts)	7.60€/La part
Choucroute Garnie : chou cuit MAISON à la graisse de canard avec : jambon, lard cuit, côte fumée, saucisson cuit, Francfort	8.20€/La part
Pomme de terre cuite	1.00€/La part
Véritables Lasagnes Italiennes	8.90€/La part
Couscous (mini 10 parts)	11.00€/La part
Paella ROYALE (mini 5 parts).....	11.50€/La part



Possibilité de devis pour tout événement

Mariage, anniversaire, baptême, communion...

Location de tourne broche / Grill à Raclette

sur demande

Apéritif

Assortiment de feuilletés MAISON (8 pièces aux 100Gr)	3.80€/Les 100Gr
Bouchée quiche variée (0.55€/pièce par 100 pièces)	0.80€/La Pce
Canapé bistrot *	1.10€/La Pce
Mini Lunch **	1.65€/La Pce
Mini Verrine assortie ***	1.85€/La Pce
Pain surprise POISSON (environ 30 pièces)	25.00€/La Pce
Pain surprise CHARCUTERIE (environ 60 pièces)	39.00€/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, sauce

** Saumon atlantique fumé et crème citronnée / tomate confite 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



Boucherie MAISON JEAN

Christophe JEAN

37 bis rue Jean Jannin

38490 LES ABRETS



web



Les Compagnons du Goût sont heureux de renouveler leur partenariat avec l'Association Petits Princes qui réalise les rêves d'enfants et d'adolescents gravement malades. Du 24 novembre au 23 décembre, une sucette en chocolat de Noël achetée 3€ chez votre Compagnon du Goût, c'est 3€ reversés à l'Association Petits Princes.

Un geste fort et solidaire à la fois, nous comptons sur vous !

Pour en savoir plus : www.compagnonsdugout.fr et www.petitsprinces.com





Menu Gourmand

ENTRÉE

**BRIOCHE, MOUSSE DE CANARD
ACCOMPAGNÉE D'UN CHUTNEY DE
POMME ET SON CONFIT D'OIGNONS**

**POISSON:
COQUILLE ST JACQUES**

PLAT

**FONDANT DE POULET AUX MARRONS
SAUCE DES SOUS BOIS PERSILLÉE
ET SON BUISSON DE POMME DE
TERRE SALARDAISE**

DESSERT

BUCHETTE AU CHOCOLAT PRALINÉ

22 €





Menu Prestige



ENTRÉE



ASSIETTE DE FOIE GRAS MAISON ET
SA COMPOTE DE MANGUE
ACCOMPAGNEE DE SABRIOCHE
PARISIENNE

PLAT



PAVE DE BAR ET SON ECAILLE DE
POMMES DE TERRE SAUCE AU
BEURRE BLANC

FILET DE CHAPON SAUCE AUX CÈPES
ET SON BOUQUET DE PETITS
LÉGUMES CROQUANTS
ACCOMPAGNEE DE LINGOT DE
POLENTA

DESSERT



IMPERIAL CHOCOLAT MANDARINE

40€



EN VENTE ICI

NOTRE OFFRE FESTIVE

Bûches glacées

(4-5 personnes)



19,90 €



13,50 €

Verrines glacées

pour Trou Normand*

Sans oublier...



19,90 €

Ravioles



9,95 €

Mousses
de Liqueur[®]
Smoos[®]



9,90 €

Crèmes glacées et Sorbets