

## Volailles et gibiers

- Dinde fermière prêt à cuire  
13.80 le kg
- Poularde prêt à cuire  
14.80€ le kg
- Chapon fermier prêt à cuire  
15.80€ le kg
- Mini chapon prêt à cuire  
22.50€ le kg
- Pintade chaponnée prêt à cuire  
17.80€ le kg
- Oie fermière prêt à cuire  
15.80€ le kg
- Pigeon prêt à cuire  
8.90€ pièce
- Faisan prêt à cuire  
15.00€ l'unité
- Canard dinde prêt à cuire  
16.80€ le kg
- Cailles prêt à cuire  
4.80€ pièce
- Tournedos de canard  
22.00€ le kg

## Viande

- Côte de bœuf  
25.80€ le kg
- Tournedos filet  
46.00€ le Kg
- Façon Tournedos  
37.00€ le kg
- Rôti de bœuf  
25.80€ le kg
- Filet mignon de porc  
18.80€ le kg
- Rôti de porc orlof  
15.80€ le kg
- Veau orlof  
26.80€ le kg
- Gigot agneau (France)  
17.80€ le kg

Pour vos vins ou cadeaux  
LE RELAIS DES VIGNOBLES  
1 rue D'ÉSCOVILLE  
14840 CUVERVILLE  
02 31 78 68 51

Boucherie Charcuterie Traiteur  
François LEMARINIER  
36 allée st Jacques  
14630 CAGNY  
Tél 02 31 23 40 34/06 78 393 393  
Mail :  
boucherielemarinier@orange.fr

Vous propose  
Pour vos fêtes  
de fin d'année  
2020

## Pour l'Apéritif

- Pain surprise 60 sandwichs 36.00€
- Assortiment de feuilletés 26.00€ le kg  
(Quiche poireaux, lorraine, saumon, pizza, escargot au roquefort, escargots au saumon fumé, pâté croute etc...)
- Toasts froids variés 0.80€ pièce  
(Foie gras, perle marine, saumon fumé, rilette de sardine, tartare de saumon, boudin noir, mousse de pruneau et jambon sec mousse de campagne etc...)
- Saucisson sec maison sans peau  
28 sortes 6.00€ pièce foie gras sup 2.00€  
(Pain d'épices, camembert, livarot etc...)
- Mini pain cocktail (bœuf, terrine de gibier) 0.80€ pièce
- Mini burger de philou au camembert et foie gras 1.00€ pièce



LE  
**PHILOU**  
NORMAND

Menu prestige à 28.00€

5 Toasts chauds

-Mise en bouche

(Velouté de st jacques)

Médaillon de foie gras

Accompagné d'un mini pain aux raisins

Cocotte de rognon de veau **ou**

Cocotte de st jacques au poireau

Médaillon de chapon aux cèpes **ou**

Brochette de filet de bœuf

Poêlée sylvestre

Menu à 25.00€

5 toasts chauds

Médaillon de foie gras

Brioche de gambas **ou**

Brioche d'escargots

Souris d'agneau confit au thym **ou**

Gigot de 7h **ou**

Filet mignon basse température

Gratin dauphinois

Fagot haricot vert

Menu à 20.00€

5 toasts chauds

Vol au vent 3 parfums

Ris de veau/ gésier/ st jacques

Cailles farcies au foie gras **ou**

Sauté de sanglier aux giroles

Purée de légumes

Menu à 16.00€

5 toasts chauds

Roulade de saumon

(Saumon fumé, saumon cuit)

Paleron de porc aux légumes à

l'ancienne glacés **ou**

Jambon à l'os de sanglier

Flan de légumes

Entrées

Demi-langouste à la parisienne 20.00 €

**Ou chaude aux petits légumes**

Saumon fumé maison 46.00€ le kg

Saumon gravelas 35.80€ le kg

Verrine de tartare de tomates, avocat et crevettes 3.50€

Tartare de saumon 3.80€

Coquille de saumon 3.20€

Bouchée aux fruits de mer 3.50€

Brioche à la dieppoise 5.80€

Gaufre au saumon sauce nordique 5.80€

**Cassolette : P**

Trio de poissons aux légumes 7.50€

Cocotte de st jacques 2 noix 7.50€

Cabillaud au chorizo 7.50€

Foie gras extra maison 99.00€ le kg

Assortiment de charcuterie 4.80€ P

Galantines variées 23.80€ le kg

Pavé de vire Sauce pommeau 6.80€ P

Bouchée à la reine 3.50€ pièce

**Boudin blanc nature 18.80€ le kg**

**Grand Prix D'excellence 2017**

Boudin blanc aux morilles 24.00€ le kg

Croustillant Normand 6.40€ P

(Lardon, gésier de volailles, camembert, pont l'évêque et livarot)

Escargot de Bourgogne 7.00 la dz

Brioche d'escargots 6 escargots 6.00€ P

Cassolette de ris de veau 12.00€ P

Filet Mignon Fumé 25.80€ le kg

Boule d'épaule fumée entière 20.00€ le kg

Plats cuisinés à la part

Lotte à l'américaine 10.80€ P

Filet de dorade royale sur un lit de petits légumes 10.80€ P

Caille farcie au foie gras 8.20€ P

Palet de veau dans la longe

Sauce morilles 8.50€ P

Filet de chapon à la crème de velouté de morilles 12.00€ P

Sauté de chapon au foie gras 7.50€ P

Filet mignon de porc aux giroles

Basse température 7.50€ P

Émincé de sanglier 7.80€ P

Mille feuilles de veau forestier 6.80 € P

Souris d'agneau au thym 10.50€ P

Jambon à l'os de sanglier 7.50€ P

Tournedos de magret de canard

Sauce cidre 8.90€ P

Paleron de bœuf cuisson 72 heures

. 8.00€ P

**Cassolette :**

-Pintade à la pomme 7.50 € P

-de pigeonneau sauce rouge 7.50€ P

**Légumes**

Poêlée ardéchoise 10.00€ le kg

Râpé de pomme de terre 1.20€ pièce

Fagot d'asperges 1.30€ pièce

Gratin dauphinois 1.50€ pièce

Pomme de terre grenailles 6.00€ kg

Tomate provençale 0.80€ pièce

Flan de légumes 1.50€ pièce

\* P = pièce