



Maison  
Baudry



Boucherie  
Charcuterie

Fêtes de  
Fin d'Année

Carte 2023





## VIANDES

### Boeuf Parthenaise

Rosbeef.....	26,90€ le kg
Rosbeef Rumsteak .....	29,90€ le kg
Rosbeef Filet.....	49,90€ le kg
Tournedos Filet.....	49,90€ le kg
Pavé de Rumsteak .....	34,90€ le kg
Tournedos de milieu de Rumsteak.....	39,90€ le kg
Chateaubriand.....	39,90€ le kg
Côte d'Angus.....	39,90€ le kg

### Veau Limousin

Rôti .....	26,90€ le kg
Rôti aux figes .....	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 croustillant de Brie.....	1,00€ pièce
Mini chou escargot .....	1,00€ pièce
Saltufo aux truffes d'été .....	6,90€ pièce
Mini figue au foie gras .....	3,50€ pièce
Coquille citronnée au saumon .....	1,20€ 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.....	28,90€ le kg



## ENTRÉES FROIDES

Foie gras de canard «maison» .....	6,50€ les 50gr
Rillettes d'oie .....	29,90€ le kg
★ Pâté en croûte de pintade aux morilles et champignons noirs .....	31,90€ le kg
Pâté en croûte pyramide pistache .....	40,90€ le kg
Pâté en croûte Richelieu .....	36,90€ le kg
Pâté en croûte au saumon et petits légumes .....	39,90€ le kg
Pressé de crabe au tourteau .....	6,00€ la part
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
Cochon de lait farci .....	39,90€ le kg
Demi langouste en Bellevue.....	18,50€ la demi



## 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
Tatin de cabillaud, gambas et curry .....	7,90€ pièce
Boudin blanc nature .....	19,90€ le kg
Boudin blanc truffé à 1,5% .....	29,90€ le kg
Boudin blanc au foie gras .....	29,90€ le kg
Crépinette au Cognac.....	2,80€ pièce
Crépinette truffée à 1%.....	3,50€ pièce



## POISSONS CUISINÉS

Coquille St Jacques, sauce normande.....	7,50€ pièce
Médaille de lotte panco, au coeur truffé .....	9,50€ la part
Filet de St Pierre soufflé au tourteau, sauce champagne	10,00€ la part
Omble chevalier, sauce au Riesling .....	10,00€ la part
Coquille du pêcheur (Bar, St Jacques, Lieu fumé, Butternut) .....	9,50€ la part



## VIANDES CUISINÉES

Médaille de chapon et sa duxelle aux girolles .....	9,50€ la part
Sauté de cerf, sauce grand veneur .....	9,00€ la part
Pavé d'autruche, sauce morille .....	8,50€ 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 .....	3,50€ la part
Pomme dauphine nature (x2) .....	3,00€ la part
Pomme dauphine truffée (x2) .....	4,00€ la part
Trio de jeunes carottes .....	3,50€ la part



## MENU 22,50 €

### Assiette duo de saumon

(saumon fumé et pâté en croûte au saumon et petits légumes)

### Fondant de pintadeau aux châtaignes

### Nid de pommes de terre aux légumes glacés



## MENU 33,00 €

### Pressé de crabe au tourteau

### Omble chevalier, sauce Riesling

### Trio de jeunes carottes

### Moelleux de boeuf au foie gras

### Cassolette de gratin dauphinois aux girolles



1 menu acheté  
=  
3 Petits Fours  
OFFERTS



## 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 :  
**Mardi 19 Décembre**

POUR LE 1<sup>er</sup> DE L'AN :  
**Mardi 26 Décembre**

Nous vous remercions pour votre compréhension !



# Boucherie Charcuterie



Maison  
Baudry



*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 Dimanche 24 Décembre de 7h à 17h  
et Dimanche 31 Décembre de 7h à 16h

 [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](mailto:maisonbaudry@orange.fr)  
[www.maisonbaudry.fr](http://www.maisonbaudry.fr)