



Boucherie
Charcuterie

Maison
Baudry



FÊTES DE FIN D'ANNÉE
CARTE 2025



VIANDES



Boeuf Parthenaise

Rosbeef.....	29,90€ le kg
Rosbeef Rumsteak	33,90€ le kg
Rosbeef Filet.....	56,90€ le kg
Tournedos Filet.....	56,90€ le kg
Côte de boeuf	32,90€ le kg
Tournedos de milieu de Rumsteak.....	44,90€ le kg
Chateaubriand.....	44,90€ le kg
Fondue	33,90€ le kg

Veau Limousin

Rôti	29,90€ le kg
Rôti aux figues	39,90€ le kg
Rôti aux champignons noirs et truffe	40,90€ le kg
Rôti orloff.....	31,90€ le kg

Gibier

Cuissot de Chevreuil	39,90€ le kg
Rôti de biche	30,90€ le kg
Rôti de marcassin	29,90€ le kg

Porc Océan

Filet mignon	21,90€ le kg
Rôti orloff	18,90€ le kg
Rôti aux abricots	18,90€ le kg
Rôti forestier	18,90€ le kg
Rôti de filet mignon forestier	26,90€ le kg
Rôti de filet mignon fromager	26,90€ 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.....	32,90€ le kg
Rôti de magret de canard au foie gras	42,90€ le kg
Foie gras de canard cru des Landes	69,90€ le kg
Canette	15,90€ le kg
Chapon farci aux châtaignes	23,90€ le kg
Chapon au beurre truffé	27,90€ le kg

FARCE FINE

Forestière	18,90€ le kg
Châtaigne	18,90€ le kg
Noël	18,90€ le kg
Foie gras	21,90€ 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 chou escargot	1,00€ pièce
Cannelé au chorizo	1,00€ pièce
Assortiment de tapas	2,30€ pièce

Assortiment de verrines

(aux choix Saumon fumé/oeuf truite, Cabillaud/Guacamole,
Fève/fromage, Ratatouille/chèvre 2,50€ pièce

Assortiment mini cocktail

(mini boudin créole et blanc, saucisse Francfort) 22,90€ le kg

Mini gros grillon..... 22,90€ le kg

Pâté en croûte lunch..... 39,90€ le kg



ENTRÉES FROIDES

Foie gras de canard «maison» 6,50€ les 50gr

Rillettes d'oie 29,90€ le kg

Pâté en croûte pyramide pistache 41,90€ le kg

Pâté en croûte Richelieu 36,90€ le kg

Pâté en croûte au saumon et petits légumes 39,90€ le kg

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

Galantine de chapon forestière 32,90€ le kg

Terrine de St Jacques, crevette et cœur saumoné .. 34,90€ le kg

Demi langouste en Bellevue (macédoine) 20,90€ pièce

ENTRÉES CHAUDES



Vol au vent au ris de veau..... 5,90€ pièce

Feuilleté de St Jacques au Riesling..... 5,90€ pièce

Escargot farci 9,90€ la douzaine

Délice crevette 8,90€ pièce

Délice St Jacques	9,90€ pièce
Cassolette de St Pierre et écrevisses	9,90€ pièce
Boudin blanc nature	21,90€ le kg
Boudin blanc truffé à 1,5%	34,90€ le kg
Boudin blanc au foie gras	32,90€ le kg
Boudin blanc aux chanterelles	31,90€ le kg

POISSONS CUISINÉS

Coquille St Jacques, sauce normande.....	8,50€ pièce
Filet de St Pierre soufflé au homard, sauce homardine ...	10,50€ la part
Dos de loup de mer, sauce curry breton	9,90€ la part
Paupiette de saumon et sa pétoncle, sauce champagne	10,90€ la part

VIANDES CUISINÉES

Médailillon de chapon, sauce Monbazillac et raisin ..	9,50€ la part
Pavé de cerf, sauce aux morilles	8,50€ la part
Tournedos de canard, sauce truffe d'été	9,90€ la part
Aumônière de veau, sauce girolles	9,90€ la part



LÉGUMES

Cassolette de gratin dauphinois aux girolles.....	4,50€ la part
Risotto forestier	4,50€ la part
Ecrasé de pommes de terre truffées	4,50€ la part
Poêlée festive (150 gr/part)	31,20€ le kg
Pommes dauphines natures (x2)	24,90€ le kg
Pommes dauphines truffées (x2)	30,90€ le kg

MENU 21,90 €

Délice de crevette
(entrée chaude)

Pavé de cerf
Sauce Morille

Risotto Forestier

MENU 31,50 €

Foie gras de canard Maison

Délice de St Jacques
(entrée chaude)

Tournedos de Canard
Sauce truffe d'été

Poêlée festive
(environ 180gr/part)



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 :

Vendredi 19 Décembre 2025

POUR LE 1^{er} DE L'AN :

Vendredi 26 Décembre 2025

Nous vous remercions pour votre compréhension !



TRAITEUR

Maison
Baudry

Boucherie
Charcuterie



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 :

Le 23 Décembre : de 7h à 13h et de 15h à 19h

Le 24 Décembre : de 7h à 17h en continu

Le 30 Décembre : de 7h à 13h et de 15h à 19h

Le 31 Décembre : de 7h à 16h en continu

 [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

www.maisonbaudry.fr

Ne pas jeter sur la voie publique.