



*Carte
des Fêtes*



HANON
VOTRE TRAITEUR - BOUCHER

APÉRITIFS

- Mini-bouchée escargot 0,75 € pièce
- Mini-bouchée ris de veau 0,75 € pièce
- Assortiments de petits fours 7,70 € la douzaine
(Mini-quiche, mini-pizza, mini-croque, mini-hot-dog)
- Mini-cake au saumon ou au foie gras et figue 4,90 € pièce
- Trio de verrines de Noël 4,50 € le trio
(Avocat mangue et gambas, crème de poireau et st jacques, poire et foie gras au pain d'épice)
- Assortiment de petit croustillant 7,70 € les 8
(Saumon petit légume, lard fumé oignon pruneaux, chèvre tomate confite et miel, volaille curry)
- Ananas apéritif 16,00 € pièce
- Trio de choux 3,50 € le trio
(Chèvre et sésame grillé, Saumon fumé fromage frais et ciboulette, foie et confit d'oignon)

NOS PAINS SURPRISES

- Pain surprise charcuterie et/ou fromage 26 € pièce
- Pain surprise Fraicheur (saumon, thon, surimi) 30 € pièce
- Pain surprise Prestige (foie gras, jambon de Bayonne, rilette d'oie) 32 € pièce
- Pain surprise Nordique (pain suédois, 3 garnitures au choix) 28 € pièce

NOTRE GOURMET & PIERRADE

- Pierrade 180 gr de viande par personne (Bœuf, veau, volaille) 6,90 € la part
- Gourmet de Noël (minimum 4 personnes) 14,90 € la part
Viande : Bœuf, canard, veau, boudin blanc
Spécialités : 1 au foie gras, 1 aux figes et amandes, 1 au Porto
Fruits : Ananas, kiwi, mandarine et raisin
Légumes : Pomme de terre, chou-fleur, poivrons, maïs, fagot d'asperge

ENTRÉES FROIDES

- 1/2 Langouste Bellevue 17,50 € pièce
- Ananas surprise 8,50 € pièce
(Demi-ananas Victoria, miette de crabe et surimi)
- Assiette Terre et Mer 7,90 € pièce
(Foie gras, saumon fumé, magret canard fumé, confit d'oignon et brioche)
- Foie gras de canard maison 11€ les 100 gr
- Foie gras de canard maison
au pain d'épices et pépite de poire 13,00 € les 100 gr
- Saumon fumé maison 6,90€ les 100 gr
- Salade de langouste 4,90 € pièce
- Confit d'oignon maison 23,90 € le kg

ENTRÉES CHAUDES

- Boudin blanc maison 20,90 € le kg
- Boudin blanc truffé à 3% 26,90 € le kg
- Cassolette de gambas et saumon au Riesling en croûte 6,50 € pièce*
- Cassolette d'escargot de bourgogne,
crème beurre d'ail et mélange forestier 6,50 € pièce*
- Timbale de ris de veau 7,50 € pièce*
- Coquille de Saint-Jacques 6,20 € pièce
- Bouchée à la reine 3,50 € pièce
- Escargot de bourgogne pur beurre 7,50 € pièce
- Tatin de magret de canard fumé aux pommes 4,90 € pièce
- Vol-au-vent ris de veau 6,50 € pièce
- Éclair aux Saint-Jacques et sa fondue de poireaux 5,50 € pièce

*2€ de consigne par cassolette.

NOS PLATS

- Magret de canard rôti au miel et cidre 8,90 € *la part*
- Poularde farcie à la forestière 8,90 € *la part*
- Souris d'agneau confite au romarin 9,50 € *la part*
- Tournedos de bœuf Rossini sauce foie gras 9,20 € *la part*
- Alouette de dinde farcie au foie gras et marron 8,70 € *la part*
- Mijoté de veau à l'orange et aux 4 épices 8,50 € *la part*
- Filet mignon de porc farci aux abricots secs
et amandes, sauce muscat 8,30 € *la part*
- Filet de bœuf Wellington 11,50 € *la part*
- Filet de lieu noir sauce maracuja 8,50 € *la part*

NOS ACCOMPAGNEMENTS

- Pommes dauphines 12,90 € *le kg*
- Gratin dauphinois 2,90 € *pièce*
- Purée de céleri 2,90 € *pièce*
- Beignets de chou-fleur 10,90 € *le kg*
- Pommes paysannes 11,90 € *le kg*
- Cassolette de légumes 2,90 € *pièce**
- Fagots d'asperges vertes 2,90 € *pièce*
- Pommes aux airelles 2,90 € *pièce*
- Tomates provençales 2,20 € *les 2 pièces*
- Écrasé de pomme de terre truffée 3,90 € *pièce**
- Purée de pomme de terre Vitelotte 2,90 € *pièce**
- Fricassée de champignon 11,90 € *le kg*

*2€ de consigne par cassolette.

NOTRE GAMME DE VOLAILLES FESTIVES

- Chapon.....16,50 € le kg
- Dinde.....16,20 € le kg
- Poularde.....15,90 € le kg
- Chapon de pintade.....18,20 € le kg
- Pintade.....11,90 € le kg
- Coquelet12,90 € le kg
- Pigeon.....14,90 € le kg
- Canard10,90 € le kg
- Canette13,50 € le kg
- Mini-chapon.....16,90 € le kg
- Caille16,90 € le kg

NOUS VOUS PROPOSONS DE CUIRE VOS VOLAILLES

Par volaille, avec une sauce..... 20,00 €

NOUS VOUS PROPOSONS ÉGALEMENT DES VOLAILLES PRESTIGES :

Chapon, dinde, chapon de pintade, mini-chapon 19,90 € le kg

DÉCOUPE DE VOLAILLE SUR COMMANDE :

Cuisse de chapon, suprême de chapon, suprême de pintade...

TOUTES NOS VOLAILLES SONT LABEL ROUGE



PLATEAUX DE FROMAGE

- Assortiment de quatre fromages : 5,50 € la part
Écume de Wimereux / Mimolette de la côte d'opale / Bûche de chèvre / Mont des cats

Nos Menus

MENU À 22 €

Assiette de saumon fumé
Bouchée à la reine
Filet mignon de porc farci
aux abricots secs et amandes
Pommes paysannes
Fagot d'asperges vertes

MENU À 28 €

Assiette Terre et Mer
Cassolette d'escargots
Alouette de dinde farcie au foie gras et marron
Gratin dauphinois
Écrasé de champignons

MENU À 30 €

Ananas surprise
Timbale de ris de veau
Filet de bœuf Wellington
Cassolette de légumes
Écrasé de pomme de terre truffée

MENU À 25 €

Salade de langouste
Coquille de Saint Jacques
Filet de lieu noir sauce Maracuja
Pommes paysannes
Fagot d'asperges vertes

PENSEZ À ACCOMPAGNER VOS SALADES

Nos galantines maison,
Véritable porcelet farci maison et notre gamme de pâté en croûte

GIBIER: (SUR COMMANDE)

Chevreuil, biche, sanglier, faisan, autruche...

Passage des Commandes

avant le 20 décembre pour Noël
avant le 27 décembre pour Nouvel An
Aucune livraison ne sera possible le 24 et 31 décembre

Le magasin sera ouvert:

le dimanche 20 décembre jusqu'à 16h
et le lundi 21 décembre de 9h à 12h30 et de 15h30 à 19h
Le mardi 22 et mercredi 23 : horaires normaux
le jeudi 24 de 8h30 à 15h.
le lundi 28 décembre de 9h à 12h30 et de 15h30 à 19h
le jeudi 31 décembre de 8h30 à 15h

Le magasin sera fermé

le vendredi 25 décembre et le vendredi 1^{er} Janvier 2021

Vous pouvez également commander sur notre site internet

www.hanon-traiteur.com



Sébastien Hanon

109, rue Gabriel Péri

59700 Marcq-en-Barœul

03 20 72 10 78

www.hanon-traiteur.com

*Sébastien Hanon et son équipe
vous souhaitent
de bonnes fêtes de fin d'année*