Apéritifs *à partager*



1518 **La Planche apéritive de Noël** **39.95 €**

Charcuteries fines (serrano, rosette, coppa,…),
pot de rillette, filet de poulet braisé,
saucisson gargantua.
Fromages : camembert, chèvre, beaufort.
Légumes et fruits en déco
Pour environ 6 personnes



1524 **Apéro charcuterie fromage – plateau 350g** **12.50 €**

1501 **Pain surprise charcutier fromager** **45.80 €**
48 pièces (Rosette, mortadelle, mousse de foie, rillette, gouda)

1502 **Pain surprise poissons** **59.00 €**
48 pièces (1/2 saumon fumé, 1/4 surimi cocktail, 1/4 thon)

1535 **Verrines: (6 pièces)** **12.90 €**
2 x Asperges à la Flamande, œuf dur, ciboulette
2 x Saumon fumé, Crème d'aneth au gingembre & Œufs de truite
2 x Chèvre, Pomme Granny caramélisée au miel, Pain d'épices & lardons

1538 **Mini-bouchées – chaud (10 pièces)** **11.90 €**
3 ris de veau , 3 vol-au-vent , 4 chorizo - ratatouille

1546 **Plateau de mini-quiches 12 pièces** (Lorraine, Maroilles, Poireaux) **9.90 €**

1297 **Mini boudin blanc** – 10 x 30g **9.50 €**
1289 **Mini boudin blanc truffé** – 10 x 30g **11.00 €**
1258 **Mini pâté en croûte** - 500g de canard au foie gras **33.00 €**

3621 **Foie gras de canard maison** – bocal de 100g **12.90 €**

Spécialités des fêtes

100 % fait maison - disponible à la coupe au comptoir

1207 **Saumon fumé au bois de hêtre – origine Norvège** **78.00 €/kg**

1206 **Foie Gras de candard - Nature** **139.00 €/kg**
1242 **Foie Gras de canard Aux figues** **159.00 €/kg**
1230 **Foie Gras de canard Truffé** **159.00 €/kg**
1212 **Terrine Lucullus** **89.00 €/kg**

1296 **Galantines – poularde, canard, pintade, chapon de Bresse** **69,00 €/kg**
1209 **Cochon de lait farci** **49,00 €/kg**

1201 **Boudin blanc nature** **27,90 €/kg**
1202 **Boudin blanc truffé** **34,90 €/kg**
1220 **Boudin blanc aux morilles et ris de veau** **34,90 €/kg**

1223 **Mini boudin blanc** **29,90 €/kg**
1224 **Mini boudin blanc truffé** **36,90 €/kg**

1208 **Pâté en croûte de canard au foie gras et airelles,** **69,00 €/kg**
gelée réduite au calvados
1241 **Pâté en croûte aux aiguillettes de pigeonneaux,** **79,00 €/kg**
médaillon de foie gras, truffe, pistaches, champignons.

1238 **Mini pâté en croûte de canard au foie gras et airelles** **59,00 €/kg**



Entrées

froides à partager

La part

1319 **Foie gras 60 g garni** **12.90 €**
gelée de porto, toast, confit de figue et pickels d'oignons

1318 **Saumon fumé 70 g** **9.90 €**
garni toast, crème d'aneth aérée, citron

froides

1301 **Coquille de saumon (médaillon)** **8,50 €**

1302 **Médaillon de saumon et demi-tomate aux crevettes grises** **12.50 €**

1306 **Ananas surprise** **12.50 €**
crabe, saumon cuit et fumé, crevettes grises, sauce cocktail

chaudes festives

*consigne de 5 € par cassolette

6305 **Cassolette de ris de veau aux morilles** **13.90 €**
sauce vin jaune du Jura, fleuron feuilleté

6242 **Cassolette de la mer aux deux poissons** **9.90 €**
Eglefin & saumon, sauce Riesling, crevettes grises,
fondue de poireaux et poivrons

6115 **Cassolette de Saint Jacques** **9.90 €**
sauce bisque safranée, brunoise de légumes

chaudes classique

6101 **Coquille Saint-Jacques à la Normande** **8.90 €**
6001 **Vol-au-vent** **5.95 €**
6002 **Bouchée ris de veau** **7.90 €**
6003 **Crêpe au jambon** **4.50 €**
6014 **Crêpe aux aiguillettes de pintade et champignons sauvages** **5.90 €**
6402 **Escargots × 12, beurre à l'ail** **9.90 €**

potage

2102 **Velouté Argenteuil** (asperges) 1 Litre **9.90 €**

Plats festifs

prix / pers

4401-4411 **Jambon braisé sauce Champagne** **9,90 €**

4480-4481 **Rôti de veau farci aux champignons forestiers,** jus de veau au porto **9,90 €**

4476-4478 **Filet de canard aux airelles sauce vin rouge** **12,90 €**
infusé à la cannelle et anis étoilé - poire au vin

4414-4415 **Filet mignon de porc fondant au vieux Lille en robe de lard** **9.90 €**

4430-4431 **Civet de biche grand veneur** **11.90 €**

* à commander à partir de 2 couverts servi dans des barquettes aluminium
* en plat chauffant à partir de 8 pers * accompagnements en supplement

Mijotés

de Nouvel An

* disponible uniquement pour le Nouvel An

prix / pers

4418-4428 **Blanquette de veau** **9.50 €**

4404-4427 **Carbonade flamande** **8.50 €**

4449-4450 **Osso bucco de dinde à la milanaise** **6.50 €**

2450-2451 **Couscous Royal – légumes, semoule et harissa** **11.90 €**

* à commander à partir de 2 couverts servi dans des barquettes aluminium
* en plat chauffant à partir de 8 pers * accompagnements en supplement

Volaille entière

Une belle volaille entière rôtie, découpée en morceaux et présentée en plat chauffant napée de son jus de cuisson.

4201 **Chapon fermier Label Rouge** – 3 à 4 kg, 8–10 pers. **29,00 €/kg**

4202 **Pintade fermière Label Rouge** – 1,5 à 1,8 kg, 3–4 pers. **23,00 €/kg**

4203 **Pintade chaponnée Label Rouge** – 2 à 2,2 kg, 5–6 pers. **29,90 €/kg**

4204 **Dinde fermière Label Rouge** – 3 à 4 kg, 8–10 pers. **26,00 €/kg**

4205 **Poularde fermière Label Rouge** – 3 à 4 kg, 8–10 pers. **26,00 €/kg**

farces en supplement

prix pesé à cru

4250 **Farce traditionnelle** **27,90 €/kg**
(Champignons, pistaches, volaille, foie de volaille, Sauternes)
4251 **Farce aux raisins et Madère** **28,90 €/kg**
4252 **Farce festive au foie gras** **34,90 €/kg**
4253 **Farce champignons forestiers et Armagnac** **28,90 €/kg**

sauces en supplement

1/2 litre pour 5 personnes

4323 **Sauce suprême pour volaille** **6,50 €**
4322 **Sauce suprême truffée** **9,50 €**
4308 **Sauce Champagne** **7.50 €**
4328 **Sauce venaison aux airelles** **8.50 €**

Le plat chauffant !

Prêt à rechaufer
et à servir directement à table!

Niveau N°5 pendant 1 minute
Niveau N°2 pendant 20 minutes

C'est prêt !



*consigne de 50€

Accompagnements

2805 **Gratin dauphinois** 2 parts – 320 g **5.70 €**
2838 **Pomme de terre macaire** – 2 pièces de 180 à 200 g **6.60 €**
2844 **Pommes Duchesse** – 200 g (6 à 8 pièces) **5.00 €**
2877 **Petites pommes de terre grenaille rôties** – 400 g **4.50 €**



2910 **Tomate provençale** – 6 pièces **6.50 €**
2917 **Endive braisée** – 4 pièces **6.00 €**
2982 **Légumes d'hiver :** (carottes, panais, choux de Bruxelles) 300 g **6.50 €**
2995 **Poire au vin** – 4 pièces **9.50 €**
2929 **Légumes à réchauffer** – 400 g **9.50 €**
2 tomates provençales, 2 endives braisées,
100 g de légumes d'hiver glacés, 2 demi poires au vin

Goûtu
Eddie Terrier

Gourmets

gourmet des fêtes

plateau de 2 personnes

Steak extra de bœuf Blonde d'aquitaine
filet de poulet fermier, mini-steak haché d'agneau,
mini-brochette de boeuf, cordon bleu,
saucisse de Noël au canard foie gras et truffe,
côte d'agneau local Haut-Pays,
filet de porc d'Antan, mini boudin blanc



3306 - **€ 19.00 / pers (300g)**

gourmet viandard

plateau de 4 personnes

Une sélection de viandes d'exception :
une entrecôte Wagyu du Japon de 200g,
pavé de bœuf Angus maturé,
onglet Simmental,
tournedos rossini au foie gras,
brochette de bœuf Parthenaise,
grenadin de veau du Limousin,
Porc de Bigorre ou Ibérique,
agneau de prés salés du Mont St Michel,
tartare de bœuf Aubrac maturé





3305 - **€ 24.90 / pers (250g)**
3310 - **€ 29.90 / pers (300g) avec Wagyu**

pierrade

Un assortiment de viandes du terroir à cuire sur la pierre :
Nature : steak de bœuf, escalope de veau,
escalope de dinde, filet de porc, filet de canard
Mariné : poulet picanta, steak de bœuf au poivre,
escalope de porc ribs

3320 - **€ 15.00 / pers (300g)**

légumes à réchauffer

2 endives braisées,
2 demi poires au vin,
2 Tomates provençales,
100g légumes d'hiver glacés

2929 - **€ 9.50 (400g)**



ou

2 endives braisées,
2 demi poires au vin
2 Tomates provençales,
100g légumes d'hiver glacés,
+ 4 pièces pommes duchesse

3319 - **€ 13.8 (600g)**



Exemple de présentation à votre table

location de mini-réchaud

2708 **Location de mini-réchaud** (gel inflammable compris) **3.00 €/pers**



*consigne de 10€

— Commandes & retraits —

1- **Vous pouvez vous rendre dans notre magasin ou nous contacter par téléphone ou par e-mail, ou via le site internet.**
2- **Passez votre commande et effectuez le réglement**
3- **Votre commande est confirmée dès que vous recevez un numéro de commande**
4- **Veuillez vous munir de ce numéro lors du retrait de votre commande**

1. Commandez à temps !

Afin de vous garantir la disponibilité de nos produits, nous vous conseillons
de passer votre commande le plus tôt possible.
- Ouverture des commandes :
le samedi 6 décembre lors de l'après-midi dégustations
- Nous clôturons toutes les commandes:
Noël : le samedi 19 décembre à 18h
Nouvel An : le samedi 26 décembre à 18h

2. Comment commander?

En magasin : 16, rue du Musée – 59270 Bailleul
Par téléphone : 03 28 49 27 69
Par e-mail : terrier-et-fils@orange.fr
Sur internet : www.goutu-et.fr (QR code) ou
www.maison-terrier.fr

3. Où retirer votre commande?

Choisissez la solution qui vous convient le mieux :
- en magasin:
16, rue du Musée – 59270 Bailleul
- casiers mt automates :
167, rue de Lille – 59270 Bailleul
- casiers automatenshop :
Placiusplein 8 – 8951 Dranouter

4. Ouvertures exceptionnelles

Le 24 et le 31 décembre
nous serons ouverts de 8h à 17h
Fermeture le 25-12 et le 01-01

Les prix sont indiqués sous réserve de modifications

Maison Terrier

Depuis 6 générations

BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR



Menu des fêtes 2026