

SPÉCIALITÉS DES FÊTES

1206 Foie Gras de canard	139.00 €/kg
1242 Foie Gras aux figues	139.00 €/kg
1230 Foie Gras truffé	159.00 €/kg
1219 Foie Gras Lucullus	139.00 €/kg



3621 Foie gras €11.50
le bocal 100 g

1201 Boudin blanc	24.50 €/kg
1202 Boudin blanc truffé	29.50 €/kg
1220 Boudin blanc aux ris de veau et morilles	29.50 €/kg
1236 Boudin blanc de poissons (St jacques, Eglefin)	39.00 €/kg

1209 Cochon de lait farci	49.00 €/kg
1296 Assortiment de galantines (de canard, de poularde, de perdreaux)	59.00 €/kg

1274 Terrine de St Jacques au Noilly Pratt	59.00 €/kg
1207 Saumon fumé au bois de hêtre	78.00 €/kg



1294 Pâté en croûte Mignon de veau, foie gras, truffes, pistaches	69.00 €/kg
1233 Pâté en croûte de faisan au foie gras, ris de veau, 3 champignons	69.00 €/kg



VIANDES FESTIVES

PRÉPARATIONS DE VIANDES «PRÊTES À CUIRE»

888 Rôti de Magret de Canard au foie gras (environ 1 kg/ 1 kg 200)	49.00 €/kg
894 Ballotin de filet de Pintade aux Morilles (environ 500 g)	34.90 €/kg
858 Ballotin de filet de Chapon farci aux fruits secs (environ 700 g à 1 kg)	49.00 €/kg
882 Melon d'agneau à l'Italienne (500 g ou 1 kg)	45.90 €/kg
139 Tournedos d'Onglet	32.00 €/kg



GIBIER



Biche / Cerf

2235 Filet de Dos, Tournedos	79.00 €/kg
2234 Rôti de cuissot	49.00 €/kg
2236 Morceaux à civet	29.00 €/kg

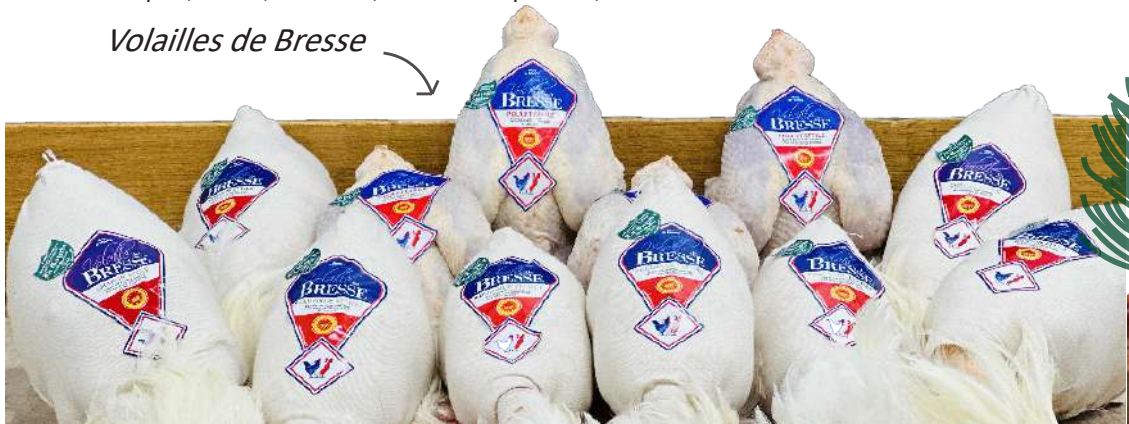
Sanglier / Marcassin

2213 Rôti de gigue	39.00 €/kg
2224 Morceaux à civet	29.00 €/kg

VOLAILLES DES FÊTES

Chapon, Dinde, Poularde, Pintade chaponnée, ...

Volailles de Bresse





BOEUF

Maturé (1 à 3 mois): optimal pour déguster pendant les fêtes

Races: Simmental, Rouge des Flandres (local), Holstein, Normande, Angus, Blonde d'Aquitaine (local), Limousine, Charolaise, Aubrac, Bazadaise, Blanc Bleu (local)

9008 Châteaubriand	95.00 €/kg
9005 Côte à l'os	59.00 €/kg
9001 Côte à l'os "au four"	69.00 €/kg
0155 Côte à l'os "au four" (non maturé)	49.00 €/kg

VEAU DU LIMOUSIN

Filet, grenadin, rôti, osso bucco, côte, morceaux à mijoter, ...

*"Dites nous vos souhaits culinaires,
nos bouchers prépareront vos morceaux adéquats."*



9008 Châteaubriand
95.00 €/kg



9100 **Wagyu** Japon
290.00 €/kg



Côte à l'os
"au four"

LE PORC NOIR DE BIGORRE AOP

Filet Mignon, Filet rôti, Côte échine, Côte première, Joue, Araignée, Sauté ...



LES MINIS

1223 Mini boudin blanc
29.50 €/kg

1224 Mini boudin blanc truffé
35.50 €/kg

1273 Mini Knacki
26.50 €/kg

1291 Mini pâté en croûte mignon
59.00 €/kg

6402 Escargots beurre à l'ail
€ 9.90 la douzaine

JAMBON A L'OS ENTIER BRAISÉ

La pièce de 5kg environ (10-15 pers.)
4210 € 85.00



“Vendu dans sa papillote avec légumes aromatiques et jus de cuisson”

LES PETITES VOLAILLES

997 Caille désossée farcie au raisin (1 pers.)
€ 8.90

998 Pigeon désossé farcie au foie gras (2 pers.)
€ 17.90



MAISON TERRIER
16 rue de Musée - 59270 Bailleul

Ouvert: mar, mer, je : 8h - 13h et 14h - 19h / ven, sam : 8h - 19h / dim : 8h - 12h30
Fermé: mercredi 25 décembre et 1er janvier
Ouverture exceptionnelle: lundi 23 et 30 décembre 8h - 19h

Tel: 03 28 49 27 69

www.maison-terrier.fr

suivez-nous sur

