

Aubard

CHARCUTERIE

Menu des Fêtes 2019

43, bd Alsace-Lorraine
05 59 55 02 27
BAYONNE

18, rue Poissonnerie
05 59 59 52 03
BAYONNE

Docks de la Négresse
05 59 47 27 46
BIARRITZ

Halles des 5 Cantons
7 Rue Paul Courbin
05 59 29 84 87
ANGLET

Les volailles fermières du Pays Basque

Prêtes à cuire

Chapon (3 à 3.5 kg)	14.30 €	le kg
Dinde (2.7 à 3.3 kg)	14.30 €	le kg
Oie (4.5 kg)	18.50 €	le kg
Poularde (1.7 à 2.1 kg)	14.30 €	le kg
Pintade (1.3 à 1.6 kg)	10.70 €	le kg
Chapon de Pintade (1.7 à 2.1 kg)	16.20 €	le kg
Canette (1.3 à 1.7 kg)	10.70 €	le kg
Caille	15.90 €	le kg
Pigeonneau	23.90 €	le kg

Les Volailles de Bresse

AOC Prêtes à cuire

Chapon de Bresse (3,6 à 4,2 kg)	43.50 €	le kg
Poularde de Bresse (1,8 à 2,3 kg)	35.50 €	le kg
Poulet de Bresse (1,8 à 2,4 kg)	20.50 €	le kg

Nous pouvons farcir vos volailles avec nos farces "maison"

Farce aux Marrons	18.50 €	le kg
Farce aux Champignons	19.50 €	le kg
Farce Truffée	21.50 €	le kg
Farce Foie-Gras	21.50 €	le kg

Apéritif

Chiffonnade de Jambon de Bayonne IGP - 12 mois	1.80 €	la part
Chiffonnade de Jambon de Porc du Kintoa AOC - 24 mois	3.50 €	la part
Chiffonnade de Jambon Iberico Pata Negra - 36 mois	4.80 €	la part
Chiffonnade de Jambon Blanc maison à la Truffe	2.50 €	la part

Crêpinettes :

Crêpinette de Kintoa	2.40 €	la pièce
Crêpinette Basquaise	2.40 €	la pièce
Crêpinette Truffée à 3%	2.90 €	la pièce

Boudin :

Boudin Blanc Nature	15.90 €	le kg
Boudin Blanc Forestier	19.50 €	le kg
Boudin Blanc Truffé à 3%	24.90 €	le kg

Plateau de Tapas des Fêtes (20 pièces) :

Crème de Foie Gras, Chutney de Fruits Secs et Coppa 25 € le plateau
Crème de Truffe « Maison » et Gravlax de Saumon d'Ecosse Label Rouge
Crème Butternut-Marron, Jambon de Bayonne, Marrons / Tarama, Crevettes et crème de Wasabi

Plateau de Minis Clubs Sandwichs Festif (20 pièces) :

Ganache de Foie Gras aux Noisettes Torréfiées, Jambon Blanc Maison et sa crème de Truffe, 25 € le plateau
Truite Fumée et sa crème au citron, Crabe Mimosa

Coffret de 12 « verrines cocktail » :

Panna Cotta de Foie Gras, Figue et Pain d'Épice Maison 22.80 € le coffret
Tartare de St Jacques aux Herbes Fraîches / Mimosa à la Truffe, Crabe et Noisettes Torréfiées

Nos fameuses tartes et quiches déclinées

en bouchées festives (20 pièces) : 21 € le plateau
Foie Gras de Canard-Oignons au Pain d'Épices, Butternut-Eclats de Marrons,
Canard Fondant-Sauce Truffée, Truite Fumée-Poireau

Afin de pouvoir honorer correctement vos commandes, il est préférable de faire vos réservations **les 21 et 28 Décembre au plus tard.**
Tous les magasins seront ouverts les dimanches 22 et 29 le matin, les lundis 23 et 30 aux horaires habituels
(le magasin de Saint-Esprit sera fermé le dimanche 29).

Entrées Froides

• Belle tranche de Foie Gras de Canard Mi-Cuit	6.50 €	la part
• Pâté en Croûte de Canard Forestier (la tranche)	4.50 €	150 g
• Pâté en Croûte de Pintade, Morilles et Foie Gras (la tranche)	6 €	150 g
• Terrine de St-Jacques et Écrevisses (la tranche)	6 €	150 g
• Galantine de Poularde à la Truffe Noire	38 €	le kg
• Galantine de Cochon Kintoa aux Pistaches	38 €	le kg
• Belle demi-langouste à la mayonnaise	26 €	la pièce
• Gravlax de Saumon Label Rouge (en pavé, à trancher)	50 €	le kg
• Saumon fumé Label Rouge en tranches (Origine Ecosse)	75 €	le kg

Entrées Chaudes

• Escargots de Bourgogne au beurre persillé maison (très gros)	9 €	la douzaine
• Bouchée à la Reine aux ris de veau français	7 €	la pièce
• Ris d'agneau aux cèpes	9.50 €	la part
• Ris de veau braisé sauce cèpes	15.50 €	la part
• Vol-au-Vent à la Lyonnaise (écrevisse, blanc de volaille, quenelle de brochet, sauce Nantua)	8 €	la pièce
• Grosse coquille St-Jacques et fruits de mer (St-Jacques, crevettes, moules)	8 €	la pièce
• Cassolette de queues de gambas et noix de St-Jacques en persillade	9 €	la pièce*
• Cassolette de Ravioles de Homard et Foie Gras, bisque de Homard	9.70 €	la pièce*

Poissons

• Filets de sole farcis aux cèpes	10.50 €	la part
• Duo St Jacques et Sole à la fondue de poireaux	10.50 €	la part*
• Chipirons façon St Jean de Luz	9.70 €	la part
• Gigot de Lotte rôti, crémeux Butternut-Truffe	13.50 €	la part
• Pavé de Bar, bisque de Homard	12 €	la part
• Homard entier Thermidor	28 €	la pièce

Viandes

• Médallions de Poularde sauce Cèpes	12 €	la part
• Cuisse désossée de chapon fermier farcie aux champignons	11 €	la part
• Echine de Cochon de Lait de Kintoa braisé aux Piquillos	10.€	la part
• Souris d'agneau confite aux éclats de châtaignes	10 €	la part
• Caille semi-desossée farcie aux Ris de Veau et Foie Gras	12.50 €	la part
• Magret de canard sauce aux cèpes	9 €	la part
• Suprême de Pintade aux Champignons	7.50 €	la part
• Fricassée de Chapon sauce Vin Jaune et Morilles	12 €	la part
• Filet de Bœuf et sa tranche de Foie Gras poêlé façon Rossini	16 €	la part

Accompagnements

• Gratin Dauphinois aux cèpes	4 €	la part
• Poêlée de pommes de terre aux cèpes et lardons de Kintoa	3.60 €	la part
• Pommes dauphines (3 pièces)	3 €	la part
• Tagliatelles de Légumes Croquants	3.60 €	la part
• Purée à la Truffe Noire Française	6 €	la part
• Cèpes cuisinés	9 €	la part
• Mousseline de Patate Douce	3.60 €	la part
• Rôsti de Pomme de Terre	2.50 €	la part
• Marrons Confits	3.60 €	la part

Afin de pouvoir honorer correctement vos commandes, il est préférable de faire vos réservations **les 21 et 28 Décembre au plus tard.**
Tous les magasins seront ouverts les dimanches 22 et 29 le matin, les lundis 23 et 30 aux horaires habituels
(le magasin de Saint-Esprit sera fermé le dimanche 29).

Joyeux Noël et Bonne Année !

www.charcuterie-aubard.fr

* : + consigne