

# Aubard

CHARCUTERIE

## Menu des Fêtes 2018

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	17.90 €	le kg
Farce aux Champignons	18.90 €	le kg
Farce Truffée	20.90 €	le kg
Farce Foie-Gras	20.90 €	le kg

### Apéritif

Chiffonnade de Jambon de Bayonne IGP - 12 mois	1.60 €	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	2.30 €	la pièce
Crêpinette Basquaise	2.30 €	la pièce
Crêpinette Truffée à 3%	2.70 €	la pièce

### Boudin :

Boudin Blanc Nature	15.90 €	le kg
Boudin Blanc Forestier	18.90 €	le kg
Boudin Blanc Truffé à 3%	23.90 €	le kg

### Plateau de Tapas des Fêtes (20 pièces) :

Crème de foie gras, coppa et crispy d'oignons / Mousse de Tonka, St Jacques et Comté Crème de truffe « maison » et Gravlax de saumon d'Écosse Label Rouge Crème butternut, chips de jambon de Bayonne, marrons Crèmeux Bleu des Basques, poire safranée	24 €	le plateau
--	------	------------

### Pain surprise prestige :

(foie gras, saumon fumé, jambon de Bayonne 18 mois, chèvre-tomates confites)	32 €	la pièce
--	------	----------

### Coffret de 12 « verrines cocktail » :

Crème de truffe « maison » et coppa / Tartare de St-Jacques aux herbes fraîches Gravlax de saumon d'Écosse Label Rouge, crème Wasabi	21.60 €	le coffret
---	---------	------------

### Nos fameuses tartes et quiches déclinées

en bouchées festives (20 pièces) : Foie gras de canard-oignons, butternut-éclats de marrons, canard fondant, saumon fumé-poireau	20 €	le plateau
---	------	------------

Afin de pouvoir honorer correctement vos commandes, il est préférable de faire vos réservations  
**les 21 et 28 Décembre au plus tard.**

## Entrées Froides

• Tranche de Foie Gras de Canard Mi-Cuit	6.20 €	la part
• Pâté en croûte de Pintade, Morilles et Foie Gras (la tranche)	6 €	150 g
• Pâté en croûte de St Jacques et Noilly Prat (la tranche)	6 €	150 g
• Terrine de St Jacques au Monbazillac (la tranche)	6 €	150 g
• Terrine de Saumon fumé, Chapon et Girolles (la tranche)	6 €	150 g
• ½ Langouste à la mayonnaise	24 €	la pièce
• Galantine de Canard à la Truffe Noire	36.50 €	le kg
• Galantine de Cochon Kintoa aux Pistaches	36.50 €	le kg
• Pâté en Croûte de Canard Forestier	22.50 €	le kg
• Saumon fumé Label Rouge en tranches (Origine Ecosse)	75 €	le kg
• Gravlax de Saumon d'Écosse Label Rouge, en pavé (à trancher)	50 €	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 (feuilletage maison)	7 €	la pièce
• Ris d'agneau français aux cèpes	9.50 €	la part
• Ris de veau français sauce madère	15 €	la part
• Croustade aux fruits de mer (feuilletage maison, St-Jacques, crevettes, moules)	7 €	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 sauce Homardine	9.50 €	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 farcie à la crème de truffe, sauce aux petits Légumes	13 €	la part
• Homard entier Thermidor	28 €	la pièce
• Pavé de Turbot sauvage à la crème de truffe	17 €	la part

## Viandes

• Médaillons 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 chataignes	10 €	la part
• Caille farcie au Foie Gras et sauce aux raisins	10.50 €	la part
• Magret de canard sauce aux cèpes	9 €	la part
• Fricassée de Chapon sauce Vin Jaune et Morilles	11.50 €	la part
• Filet de Bœuf bardé à la ventrèche de Kintoa, jus corsé à la truffe	15 €	la part

## Accompagnements

• Gratin Dauphinois aux cèpes	4 €	la part
• Poêlée de pommes de terre aux cèpes et lardons à la graisse de canard	3.50 €	la part
• Pommes dauphines (3 pièces)	3 €	la part
• Tagliatelles de Légumes Croquants	3.60 €	la part
• Purée à la Truffe Noire Française	5.50 €	la part
• Cèpes cuisinés	9 €	la part
• Purée de Panais aux Éclats de Cèpes et Noisettes	3.50 €	la part
• Purée de Carottes aux Éclats de Marrons	3.50 €	la part

Afin de pouvoir honorer correctement vos commandes, il est préférable de faire vos réservations

**les 21 et 28 Décembre au plus tard.**

*Joyeux Noël et Bonne Année !*

\* : + consigne

[www.charcuterie-aubard.fr](http://www.charcuterie-aubard.fr)