Les Volailles Fermières du Pays Basque et des Landes

Prêtes à cuire

Chapon	(3 à 3,5 kg) 6-8 pers.	**14,50 € le kg**
Mini Chapon	(2 à 2,5 kg) 4-6 pers.	**15,50 € le kg**
Dinde	(3,5 à 4 kg) 8-10 pers.	**14,50 € le kg**
Oie	(4 à 4,5 kg) 6 pers.	**18,70 € le kg**
Poularde	(1,7 à 2,2 kg) 4-6 pers.	**14,50 € le kg**
Pintade	(1,3 à 1,6 kg) 4 pers.	**11 € le kg**
Chapon de Pintade	(1,7 à 2,2 kg) 4-6 pers.	**16,50 € le kg**
Canette	(1,3 à 1,7 kg) 4 pers.	**11 € le kg**
Caille	(260 à 280g) 1 pers.	**16,90 € le kg**
Pigeonneau	(400 à 500 g) 1-2 pers.	**24,90 € le kg**

Les Volailles de Bresse AOP

Prêtes à cuire

Chapon de Bresse AOP	(3,6 à 4,2 kg) 6-8 pers.	**44 € le kg**
Poularde de Bresse AOP	(1,8 à 2,5 kg) 4-6 pers.	**36 € le kg**
Poulet de Bresse AOP	(1,7 à 2,5 kg) 4-6 pers.	**21 € le kg**

Nous pouvons farcir vos volailles avec nos farces Maison

Farce aux Marrons	**18,90 € le kilo**
Farce aux Champignons	**19,90 € le kilo**
Farce à la Truffe	**21,90 € le kilo**

Plats à partager Spécial 31 Décembre

Choucroute Royale Garnie — **10 € / pers**

Paella Royale — **9 € / pers**

Jambon Braisé sauce Madère — **9 € / pers**

Raclette Complète — **10 € / pers**
Fromage à raclette (Nature au Lait Cru, Fumée, à l'Ail des Ours, Morbier), et Charcuterie Maison (Jambon Blanc, Saucisson, Chorizo, Coppa, Jambon de Bayonne et Ventrêche fumée)

IMPRIMERIE J. MENDIBOURE ANGLET - Ne pas jeter sur la voie publique

Charcuterie basque AUBARD Bayonne 1946

FÊTES DE FIN D'ANNÉE 2020

Charcuterie basque AUBARD Bayonne 1946

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

18, rue Poissonnerie
BAYONNE
05 59 59 52 03

Docks de la Négresse
BIARRITZ
05 59 47 27 46

Halles des 5 Cantons
ANGLET
05 59 29 84 87

Apéritif

Chiffonnade de Jambon de Bayonne IGP - 12 mois — **1,80 € la part**

Chiffonnade de Porc du Kintoa AOP - 24 mois — **3,50 € la part**

Chiffonnade de Jambon Pata Negra Bellota - 42 mois — **4,80 € la part**

Chiffonade de Jambon Blanc Maison à la Truffe — **2,50 € la part**

Plateau de Tapas des Fêtes (20 pièces) — **27 € le plateau**
Crème de Foie Gras, Fruits secs, Coppa / Crème de Truffe, Saumon Fumé d'Ecosse Label Rouge / Brouillade à la Truffe et Jambon Blanc Truffé / Crème de Cèpes, Jambon de Bayonne et Brebis

Plateau de Minis Clubs Sandwichs (20 pièces) — **27 € le plateau**
Ganache de Foie Gras, aux Noisettes Torréfiées / Jambon Blanc Maison et sa crème de Truffe / Rillette au Saumon citronnée maison / Tarama, Crevettes et crème de Wasabi

Coffret de 12 Verrines Cocktail — **24 € le coffret**
Panna Cotta au Brebis, Pesto et Tomate Confite / Tartare de St Jacques aux Herbes Fraiches / Brouillade à la Truffe et Jambon Blanc Truffé, huile à la Truffe

Bouchées Chaudes Festives (20 pièces) — **30 € le plateau**
Tartelette Foie gras et oignons / Mini Croque Truffé / Tartelette d'Escargots en persillade / Mini Burger au Veau fondant, crème de Truffe

Merci de commander **avant le 21 décembre** pour vos commandes de Noël,
et **avant le 28 décembre** pour le réveillon du Nouvel An.

www.charcuterie-aubard.fr

Suggestions

Foie gras de Canard Mi-Cuit (Ballotin de 250 g)	25 € pièce
Caviar de France - Caviar du Bassin (Boîte 30 g)	60 € pièce
Jambon Blanc Maison à la Truffe	35 € le kilo
Figues farcies au Foie Gras (3 pièces)	12 € les 3
Demi Magret fourré au Foie Gras (250 g environ)	18 € la pièce
Crépinette de Kintoa	2,50 € la pièce
Crépinette truffée à 3 %	3 € la pièce
Boudin Blanc Nature	16,50 € le kilo
Boudin Blanc Forestier	19,90 € le kilo
Boudin Blanc Truffé à 3 %	25,90 € le kilo

Entrées froides

Belle tranche de Foie Gras de Canard Mi-Cuit	6,50 € la pièce
Pâté en Croûte de Canard Forestier (la tranche)	4,80 € les 150 g
Pâté en Croûte de Pintade, Morilles et Foie Gras (la tranche)	6 € les 150 g
Verrine d'Œuf Mollet à la Norvégienne (Truite fumée)	5 € la part
Galantine de Cochon Kintoa, Champignons, Pistaches	40 € le kilo
Belle demi-Langouste, mayonnaise	26 € la pièce
Saumon fumé Label Rouge Ecosse en tranches	75 € le kilo

Entrées chaudes

Escargots de Bourgogne au beurre persillé maison (très gros)	9,20 € la douzaine
Bouchée à la Reine aux Ris de Veau	7 € la pièce
Vol au Vent à la Lyonnaise *(Ecrevisse, Volaille, Quenelle de Brochet, sauce Nantua)*	8 € la pièce
Coquille St Jacques et Fruits de Mer (crevettes, moules)	8 € la part
Cassolette de Queues de Gambas et Noix de St Jacques en persillade	9 € la pièce*
Cassolette de Ravioles de Langoustines et Foie Gras, Bisque de Crustacés	9,70 € la pièce*

* : + consigne

Poissons

Filets de Sole farcis, sauce aux Cèpes	11 € la part
Duo de St Jacques et Sole à la Fondue de Poireaux	11 € la part*
Chipirons façon St Jean de Luz	10 € la part
Gigot de Lotte rôti, crémeux Butternut-Truffe	13,50 € la part
Pavé de Bar en écailles, sauce citronnée, perles citron	12,90 € la part
Homard Entier Thermidor	28 € la pièce

Viandes

Fricassée de Chapon sauce Vin Jaune et Morilles	13 € la part
Médaillons de Poularde sauce Cèpes	12,50 € la part
Cuisse désossée de Chapon farcie aux Champignons	11,50 € la part
Echine de Cochon de Lait braisée aux Piquillos	11 € la part
Souris d'agneau confite aux éclats de châtaignes	11 € la part
Caille semi-désossée farcie aux Ris de Veau et Foie Gras	13 € la part
Magret de Canard sauce Cèpes	9,50 € la part
Filet de Bœuf extra, jus à la Truffe	13,50 € la part
Ris d'Agneau aux Cèpes	10 € la part
Ris de Veau braisé sauce Cèpes	16 € la part

Accompagnements

Gratin Dauphinois aux Cèpes	4 € la part
Poêlée de Pommes de Terre aux Cèpes et Lardons de Kintoa	4 € la part
Pommes Dauphines (3 pièces)	3 € la part
Tagliatelles de Légumes Croquants	4 € la part
Purée à la Truffe	6,50 € la part
Cèpes cuisinés	9,50 € la part
Mousseline de Patate Douce	3,60 € la part
Rosti de Pomme de Terre	2,50 € la part
Marrons confits	4 € la part

Le Sucré

Délicieux aux 3 Chocolats *Duo de mousses chocolat noir et blanc, brownie, coque chocolat au lait*	4 € la pièce
Dome Rubis *Mousse Framboise, cœur coulis de framboise, coque chocolat*	4 € la pièce

* : + consigne