LA MAISON JACQUEMIN

BOUCHERIE-CHARCUTERIE-TRAITEUR

Maison Jacquemin

CARTE DES FÊTES 2025

3 BIS Z.A DU PARC
42490 FRAISSES
TÉL. 04.77.56.15.87

Nos Menus pour les fêtes

Menu 1 — 16 € / p.

- **Entrée :** roulé norvégien **OU** ballotine de poularde
- **Plat :** Timbale de lieu noir et écrevisses **OU** suprême de pintade, sauce cidre/pommes caramélisées
- **Accompagnements :** flan de légumes et gratin dauphinois

Menu 2 — 18 € / p.

- **Entrée :** darne de saumon **OU** pâté en croûte caille/marrons
- **Plat :** Suprême de chapon farci aux marrons **OU** omble chevalier à la genevoise
- **Accompagnements :** pommes dauphines et flan de légumes

Menu 3 — 23 € / p.

- **Entrée :** coquille St-Jacques **OU** feuilleté ris de veau aux morilles
- **Plat :** cuisse de chapon, sauce morilles **OU** flétan, sauce champagne
- **Accompagnements :** crumble de patates douces et pommes dauphines

Menu 4 — 31 € / p.

- **2 Entrées:** Dôme norvégien, **ET** foie gras 100%
- **Plat :** filet de boeuf Wellington **OU** lotte sauce armoricaine
- **Accompagnements :** mousseline de butternut et risotto à la truffe

Nos Conseils De Cuisson

Pour les escargots maison, réchauffez-les au four à 160°C, jusqu'à ce que le beurre bouillonne légèrement.
Pour les coquilles St-Jacques maison, enfournez-les environ 20 minutes à 170°C jusqu'à ce qu'elle soit bien gratinée.
Pour les feuilletés individuels, enfournez-les à 180°C pendant une quinzaine de minutes. Pour les grands feuilletés, pensez à les protéger avec un aluminium (pour éviter qu'ils sèchent); mettez-les à 180°C pendant au moins 30 minutes.
Les viandes en sauce se réchauffent dans les barquettes à 180°C alors que les poissons se réchauffent à 150°C mais un peu plus longtemps. Pensez à enlever l'opercule carton et à couvrir la barquette d'un papier d'aluminium.

N'hésitez pas à demander d'autres conseils à vos bouchers.

Côté traiteur

LES IDEES APERITIVES

Toast festif / Mini wrap / Mini-chou escargot ..... 0,80€/pce

Mini burger / mini brioche fourrée / Mini bagel ..... 0,90€/pce

Verrine (tartare de tomate/guacamole-thon/perle marines/lentilles-foie gras) ..... 1,25€/pce

Mini croque foie gras ..... 1,50€/pce

Mini fours salés ..... 32,90€/kg

Pain surprise ..... 35€/pce

Mini pâté en croûte canard/pistaches **OU** veau/noisettes ..... 26,90€/kg

LES ENTREES FROIDES

Entremet crudités (tomates/thon/carottes) ..... 3,90€/pce

Darne de saumon ..... 4,90€/pce

Terrine Saint-Jacques ..... 4,50€/part

Terrine de lieu noir et légumes ..... 3,90€/part

Pâté en croûte de la mer (lotte/flétan/légumes/safran) ..... 29,90€/kg

Saumon fumé supérieur norvégien (fumage maison) ..... 59,90€/kg

Roulé Norvégien ..... 3,90€/part

Dôme Norvégien ..... 4,90€/part

Demie queue de langouste ..... 18,90€/pce

Pressé de lentilles foie gras ..... 7,50€/part

Foie gras 100% bloc OU marbré magret fumé et figues ..... 10€/part ou 110€/kg

Galantine de chapon festive ..... 32,90€/kg

Porcelet farci ..... 27,90€/kg

Terrine de sanglier/marrons OU chevreuil/noisettes ..... 19,90€/kg

Pâté croûte pintade/foie gras/figues ..... 29,90€/kg

Pâté en croûte chapon / morilles ..... 29,90€/kg

LES ENTREES CHAUDES

Coquille Saint-Jacques ..... 6,20€/pce

Feuilleté aux deux saumons ..... 5,50€/part ou 23,90€/kg

Feuilleté fruits de mer ..... 5€/part ou 21,90€/kg

Feuilleté individuel Saint-Jacques ..... 4,20€/pce

Bouchée à la reine aux morilles ..... 4,80€/pce

Feuilleté d'escargots individuel ..... 3,20€/pce

Feuilleté jambon/champignons ..... 4€/part ou 15,90€/kg

Feuilleté ris de veau aux morilles ..... 7€/part ou 27,90€/kg

Douzaine d'escargots ..... 7,50€/dz

Côté traiteur

LES VIANDES CHAUDES

Civet de sanglier ..... 7,20€/part
Filet de veau, sauce cèpes ..... 9,50€/part
Dos de cerf, sauce grand veneur ..... 9,50€/part
Cuisse de chapon, sauce morilles ..... 8,80€/part
Suprême de pintade sauce cidre, pommes caramélisées ..... 7,50€/part
Suprême de chapon farci aux marrons ..... 8,50€/part
Filet de boeuf Wellington ..... 10,50€/part

LES POISSONS CHAUDS

Pavé de saumon à l'oseille ..... 7,80€/part
Gratin de fruits de mer ..... 7,20€/part
Lotte, sauce armoricaine ..... 9,50€/part
Flétan, sauce champagne ..... 8,80€/part
Omble chevalier à la genevoise ..... 8,20€/part
Timbale de lieu noir et écrevisses ..... 6,20€/part
Quenelle de bar façon Manuel Martinez ..... 7,20€/part

ACCOMPAGNEMENTS

Gratin dauphinois ..... 3€/part
Gratin dauphinois aux morilles ..... 5,50€/part
Pommes dauphines ..... 2,50€/part
Pommes noisettes ..... 1,50€/part
Flan de légumes ..... 2,50€/part
Mousseline de butternut aux marrons ..... 3,20€/part
Tatin de légumes ..... 2,90€/part
Morilles à la crème ..... 15€/part
Poêlée de saison ..... 3,50€/part
Risotto à la truffe ..... 4,90€/part
Gourmandises de châtaignes et champignons de Paris ..... 3,90€/part
Crumble de patates douces au parmesan ..... 4,50€/part

CHARCUTERIES

Saucisson à cuire Nature ..... 13,90€/kg
Saucisson à cuire pistaches..... 19,90€/kg
Saucisson à cuire truffes/pistaches ..... 49,95€/kg
Boudin blanc Nature ..... 15,90€/kg
Cèpes.....18,90€/kg
Truffes... 25,90€/kg
Boudin blanc Verveine ... 17,90€/kg

Côté boucherie

LES RÔTIS (crus)

Roulé de pintade aux girolles ……. 21,90€/kg
Roulé de pintade boudin blanc, pistaches, foie gras ……. 27,90€/kg
Roulé de dinde aux morilles ……. 27,90€/kg
Rôti de canard tomates confites/jambon cru/origan …… 32,90€/kg
Rôti de canard périgourdin, foie gras et cèpes …… 39,90€/kg
Roulé de veau aux girolles / italien / automnal / cèpes …… 21,90€/kg
Rôti de filet de boeuf périgourdin (cèpes, foie gras) …… 49,90€/kg
Rôti de filet de boeuf prestige (truffe, foie gras) ……. 59,90€/kg
Baron d'agneau beurre d'escargot ……. 27,90€/kg
Chapon farci aux morilles ……. 27,90€/kg
Chapon farci aux figues et pain d'épices …… 27,90€/kg
Chapon farci boudin blanc, pistaches et foie gras ……. 32,90€/kg

Différents roulés pintade, chapon, poularde.. …… prix sur demande

LES VOLAILLES (crues)

Dinde fermière Label Rouge (finie au lait) ……. 19,90€/kg
Chapon fermier Label Rouge (fini au lait) ……. 17,90€/kg
Poularde fermière Label Rouge (finie au lait) …… 16,90€/kg
Canard …… 12,90€/kg
Cannette …… 15,90€/kg
Caille Label Rouge …… 21,90€/kg
Pigeon …… 30,90€/kg
Cuisse de chapon …… 19,90€/kg
Suprême de chapon …… 28,90€/kg
Pintade chaponnée ……. 23,90€/kg
Poulet de Bresse …… 24,90€/kg
Poularde de Bresse non roulée ……. 30,90€/kg
Poularde roulée de Bresse …… 42,90€/kg
Chapon de Bresse …… 54,90€/kg

Nos gibiers : sanglier (épaule ou cuissot), cerf (épaule ou cuissot), chevreuil (épaule ou cuissot), **tarifs sur demande.**

Cette année 2025 a été aussi extraordinaire que les précédentes, avec des nouveautés aussi bien côté traiteur que côté boucherie. Le laboratoire traiteur a été entièrement repensé pour une meilleure expérience gustative.

2026 annonce quelques nouveautés, en commençant par l'amélioration de notre partie restauration. En effet, après de nombreuses demandes de votre part, nous avons décidé d'ajouter une formule viande (à choisir en magasin !).

Nous passons cette année notre neuvième Noël (déjà ! que le temps passe..) avec vous, Merci une nouvelle fois pour votre confiance et votre fidélité depuis huit ans !

Nous vous souhaitons de très belles fêtes de fin d'année et nos meilleurs veux pour 2026 ! ! !

A bientôt à la boucherie
L'équipe de La Maison Jacquemin

Horaires pour les fêtes

Dimanche 21 décembre : **FERME**
Mardi 23 décembre : 6h00 — 19h00
Mercredi 24 décembre : 6h00 — 17h00
Jeudi 25 décembre : 9h00 — 11h00 **(uniquement pour récupérer les commandes)**

Mardi 30 décembre : 6h00 — 19h00
Mercredi 31 décembre : 6h00 — 17h00
Jeudi 1 janvier 2022 : FERME

Tél. 04.77.56.15.87

Pensez à passer vos commandes pour Noël avant le vendredi 19 décembre et avant le vendredi 26 décembre pour le Nouvel An.