

## Nos entrées festives froides

Assortiment de ballotines et rilette d'oie maison ( 3 pc / pers)	4.20 € la part	Coquille de saumon saumon fumé ou gravlax	5.95 € 6.10 €
Assortiment de paté en croustes maison ( 3 pc / pers)	3.50 € la part	Pyramide d'écrevisse	6.10 €
Plateau de charcuterie festive	6.10 à 8.50 €	Fond Norvégien	5.85 €
Foie gras de canard présenté	6.90 € la part	Millefeuille de saumon	6.50 €
Terrine 5 légumes	3.90 € la part	Tartare de st jacques et agrumes	6.90 €
		Terrine de saumon et crevette à l'armoricaine	4.10€

## Nos poissons et entrées festives Chaudes

Filet d'églefin sauce Bercy	6.90 €	Escargots (les 6 pièces)	4.80 €
Paupiette de saumon sce armoricaine	7.30 €	Boudin blanc	Le kg 20.50 €
Coq St jacques aux petits légumes	7.20 €	Boudin blanc truffé à 2%	Le kg 37.50 €
Médaille de lotte sauce cognac	7.30 €	Bouchée à la reine	5.30 €
feuilleté de fruit de mer	6.20 €	Cassolette ris de veau	8.50 €
Coq st jacques et petits légumes	7.30 €	Filet de sole dieppoise	9.30 €

## Nos plats chauds

Filet mignon chèvre et jamb fumé	9.70 €	Jambon à l'os	7.70 €
Filet volaille au poire sce porto	11.70 €	sauce mère porto ou cidre	
Souris d'agneau confite 1/2 pc	8.50 €	Jambon croûte sauce mère	8.70 €
Paupiette de chapon au foie gras	11.30 €	Faux filet sauce Périgueux	12.50 €
Roti de veau Orloff	9.90 €	Chapon sce foie gras	13.90 €
Noisette d'agneau sce villageoise	9.90 €	Dinde aux marrons	13.20 €
		Filet de canard rôtie sce cognac	11.50 €

## Nos légumes la part

Pommes dauphines	3.00 €	Gratin dauphinois	3.30 €
Duo de fagot HV et carotte croq	3.00 €	Flan de légumes	3.20 €
Gratin de courgette	3.30 €	Potatoes au curry	3.10 €

## Nos volailles fermières de Challans label rouge

Chapon	le kg 17.30 €	Pintade	le kg 13.90 €
Dinde noire	le kg 18.50 €	Chapon de pintade	le kg 22.50 €
Cuisse de chapon	le kg 19.50 €	Poularde	le kg 17.90 €
Suprême de chapon	le Kg 25.50 €	Suprême de pintade	le kg 21.50 €
Farce fine de Noël	le kg 19.95 €	Cuisson et découpe volaille	la pc 14.50 €
Sauce	3.50€/pers		

Ces spécialités bouchères, ces volailles peuvent être cuisinées par nos soins et accompagnées de légumes et de sauce. Une fiche recette et du bouillon vous sont offerts pour les fêtes pour l'achat d'une volaille

## Nos desserts

### Bûche traditionnelle

4 pers 18.60 €, 6 pers 25.90 €  
sur commande uniquement chocolat, café et praliné

### Buche bavaroise

4 pers 19.90 €, 6 pers 28.90 €

### Fraicheur poire chocolat

Génoise croustillant chocolat mousse poire dés de poire

### Fruits rouges écarlate

financier, mousse fruit éclat fruit rouge

### Trio gourmand

Dacquoise chocolat, mousse chocolat blanc noir et lait

### Buches des îles

Biscuit financier coco, dés mangue et ananas, mousse exotique

### Royal chocolat

Dacquoise chocolat, croustillant praliné mousse chocolat

### Forêt noire

6 pers 33.50 € 8 pers 43.50 €

Biscuit chocolat trio de cerise, Mousse chocolat et chantilly

### Buche glacé

6 pers 23.50 €

Meringues, glace vanille et chocolat

### Petits fours frais

les 24pc 31.50 € les 50 pc 61.50€

### Pyramides chouquettes garnies

## Nos plateaux de fromages

### Minimum plateau pour 4 pers

3 sortes : brie, chèvre cendrée et tomme meulière 3.60 €/ pers  
5 sortes : brie, chèvre cendrée, tomme meulière, st nectaire et fourme 5.95 €/ pers

## Nos pains

### Pour le Saumon

Pain de mie 4.10 € - Plateau de 24 pièces 28.50 €

### Pour le foie gras

Pain d'épices 7.30 €  
douceur figue abricot noisette 4.30 € - Assortiment de 25 pièces 35.50 €

### Pour les huîtres

Seigle 2.85 € - 48 sandwich 39.50 €  
Nordique 3.30 €

### Pour le fromage

Pain aux noix 3.20 € - Plateau de 24 pièces 26.50 €  
Meule noisettes raisins le kg 9.95 €  
Pain au chanvre le kg 9.95 € - Plateau de 30 pièces 29.50 €

### Pour le repas

Berrichon 3.20 €  
Symphonie 3.20 € - Plateau de 24 pièces 29.50 €  
tradition 1.30 €  
Couronne tradition 2.70 € - 32 sandwich 41.50 €  
Tradition graines 1.35 €  
Brochette 4 mini boules pain 2.50 €  
Couronne 6 boules pain 4.10 € - plateau de 30 pièces 16.50 €

## Nos apéritifs

### Mini croque :

Plateau de 24 pièces 28.50 €

### Mini hamburger :

Assortiment de 25 pièces 35.50 €

### Pain surprise mixte:

48 sandwich 39.50 €

### Amuse-gueules salés :

Plateau de 24 pièces 26.50 €

### Mini navettes :

Plateau de 30 pièces 29.50 €

### Tapas chaud chorizo chevre :

Plateau de 24 pièces 29.50 €

### Pain polaire :

32 sandwich 41.50 €

### Gougères :

plateau de 30 pièces 16.50 €

# Maison Harlé

Boucherie • Charcuterie • Traiteur • Boulangerie • Pâtisserie

## Ouverture

le dimanche 22 déc et lundi 23 déc de 8h à 13h  
le mardi 24 déc de 6h30 à 18h00 le mercredi 25 de 8h à 12h30  
le dimanche 29 déc et lundi 30 déc de 8h à 13h  
le mardi 31 déc de 6h30 à 18h00

Fêtes  
de  
fin d'années

Fermé les jeudis 19 et 26 décembre, le mercredi 1er et jeudi 2 janvier

### MENU à 29.50€

Assortiment ballotines et rilette d'oie  
Ou Assortiment de pâté crouste

\*\*\*\*\*

Saumon gravlax  
Ou terrine de saumon et crevette

\*\*\*\*\*

Suprême de dinde sauce foie gras  
Ou rôti de veau Orloff sauce crémée moutardée  
Gratin dauphinois et gratin de courgette

\*\*\*\*\*

Bûche de Noël bavaroise

### MENU à 39.50€

Foie gras de canard  
Ou Millefeuille de saumon

\*\*\*\*\*

Feuilleté de Fruit de mers

Ou Coquille St Jacques aux petits légumes

Ou Bouchée à la reine

\*\*\*\*

Ballotine de pintade farcie sauce villageoise

Suprême de chapon sauce foie gras (+ 1.00€)

Filet de bœuf en croûte feuilleté sauce mère (+2.50€)

Eglefin sauce beryc

\*\*\*\*\*

Duo de fagots (haricot vert et carotte croquante) et sa Pomme Anna

Flan de légumes et potatoes au curry

\*\*\*\*\*

plateau 3 fromages brie chèvre et tomme meulière

Bûche de Noël bavaroise



Tous nos plats sont fabriqués dans nos laboratoires  
Pour une meilleure organisation et le respect des prix, nous vous demandons de bien vouloir passer votre commande :

pour 24 et 25 décembre date limite: **le samedi 21 décembre\***

pour le 31 décembre date limite: **le samedi 28 décembre\***

\*Sous réserve de disponibilités

Après ces dates nous ne garantissons plus de commandes en traiteur

Toutes les commandes ne sont prises qu'au magasin avec un acompte obligatoire :  
celles-ci seront servis dans des plats jetables

ou vous avez la possibilité de déposer vos plats 3 jours avant votre retrait de commande  
avec votre nom et numéro de commande collé au dos

94 rue de Metz 77260 SAMMERON Tél. : 01 60 22 13 05

Email [boucherie@harle-traiteur.fr](mailto:boucherie@harle-traiteur.fr)

Site Internet <http://www.harle-traiteur.fr>

