

Hillard

BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR

FÊTES 2025

POUR PATIENTER

Plateau surprise 36 ou 18 pièces 44,40 € ou 22,20 €

Mauricettes à la mousse de canard, navettes à la rillette de canard, triangles à la mortadelle, pains nordiques au saumon fumé, wraps au fromage frais et au jambon cuit, verrines salées au fromage blanc et œufs de truite

Réductions à chauffer 36 ou 18 pièces 39,60 € ou 19,80 €

Croques-monsieur, nems de poulet, mini-quiches, feuilletés d'escargots, navettes à la bolognaise

Cake salé Jambon, olive, emmental 12,00 €

Noël

ENTRÉES

Emeraude de saumon et nuage d'avocat 9,00 €

Mousse d'avocat légère et tartare de saumon frais

Feuilleté de l'écume marine 9,80€

Saint-Jacques et crevettes en feuilleté doré, mesclun frais

Terrine gourmande de volaille, éclats de nougat 9,50€

Terrine maison aux saveurs douces et croquantes, accompagnée de salade Waldorf

PLATS

Cabillaud en rivage d'or	16,50 €
<i>Dos de cabillaud nappé de sauce crustacé, servi avec son riz safrané</i>	
L'instant gibier	16,90 €
<i>Civet de cerf</i>	
Fondant de caille au cœur de foie gras	21,90 €
<i>Filet de caille tendre et fondant, cœur de foie gras et sauce veloutée au foie gras</i>	
Goujonette du sous-bois	19,00 €
<i>Suprême de chapon en goujonettes dorées, nappé de sauce aux morilles</i>	

Nos plats ci-dessus sont accompagnés d'un écrasé de pommes de terre aux truffes d'été

Le Gourmand	10,00 €
<i>Hamburger maison au boeuf, emmental fondant et bacon croustillant, accompagné de pommes fantaisies.</i>	

SPÉCIALITÉS

Mignon de porc en croûte [mini 2 pers]	6,50 €/ pers
<i>Duxelle de champignons, bacon</i>	
Le rôti de chapon des Landes farci env. 600gr	34,00 € le kg
Pintade fermière semi-désossée farcie	30,60 € le kg
Rôti de veau en papillote	34,00 € le kg
Poularde semi-désossée farcie	34,80 € le kg
Chapon semi-désossé farci	39,80 € le kg
Pavé de boeuf en croûte	15,00€ / pers
<i>Portion individuelle. Rumsteack</i>	
<i>Duxelle de champignons, ganache de foie gras</i>	
Plateau de pierrade	
Fondue bourguignonne	
Sauce aux morilles ou foie gras les 100 gr	2,50 €



NOUVEL AN

ENTRÉES

Eclats parisiens de saumon fumé 9,50 €

Assiette fraicheur au saumon fumé délicatement tranché

Le petit croustillant bourguignon à la carotte 9,50 €

Feuilleté aux escargots, sauce champignons et purée de carottes

PLATS

Magret de canard aux cèpes, gratin doré 18,00 €

Margret de canard rôti, sauce aux cèpes, accompagné d'un gratin fondant de pommes de terre

Lasagne de la mer et jardin d'épinards 15,00 €

Fruits de mer (moules, crevettes, pétoncles) et champignons, nappés de béchamel et parmesan fondant

Le Gourmand 10,00 €

Hamburger maison au boeuf, emmental fondant et bacon croustillant, accompagné de pommes fantaisies.

DESSERT

Dessert du moment 5,00 €

Selection sucrée prêt à servir

Nos volailles prêtes à cuire

	le kg
Chapon Label Rouge des Landes	20,50 €
Cuisse de chapon	23,00 €
Suprême de chapon	32,00 €
Dinde	25,00 €
Pouarde Label Rouge des Landes	18,00 €
Pintade fermière des Landes	16,50 €
Canette de barbarie	
Canard de barbarie	
Caille des Vosges	
Magret de canard / Filet de canard	au cours
Filets de cailles	
Cuisse de canard confite	
Suprême de pintade	
Cuisse de pintade	
Suprême de pouarde	29,00 €
Cuisse de pouarde	23,50 €



Nos viandes

Filet de bœuf, rosbif, pierrade, fondue, filet mignon de veau, rôti de noix de veau, gigot d'agneau, cuissot de porcelet...au cours du jour lors de votre commande.

Nos gibiers frais

Nous proposons toute la gamme de gibier frais de chasse sur commande et au cours du jour lors de votre commande.

Chevreuil, Sanglier, Biche, Cerf, Lièvre...

www.boucheriehillard.fr



DANS NOS VITRINES

Foie gras de canard maison	15,00 €
<i>Origine sud-ouest - les 100 gr</i>	
Saumon fumé Écossais Label Rouge	9,90 €
<i>salé et fumé par nos soins - les 100 gr</i>	
Escargots de Bourgogne pur beurre la dz	9,50 €
Coquille de fruits de mer la pce	9,50 €
Vol au vent la pce	5,00 €
Vol au vent aux cuisses de grenouilles la pce	7,50 €
Paté lorrain festif au cœur de foie gras la pce	5,20 €
Tourte Lorraine mini 4 pers - prix par pers	3,90 €
Tourte aux cuisses de grenouilles	7,50 €
<i>4 ou 6 pers- prix par pers</i>	
Tourte crémeuse de volaille aux morilles	6,50 €
<i>4 ou 6 pers- prix par pers</i>	
Jambon en croûte, sauce Porto	7,50 €
<i>mini 4 pers - prix par pers</i>	
Assiette de cochon de lait	8,00 €
Boudin blanc le kg	19,80 €
Boudin blanc « Le Sublime » le kg	29,90 €

Nos diverses spécialités et charcuteries de fêtes

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS À LA DEMANDE

~~29,20 €~~ 24,90 €

COLIS PLAISIR

1 Vol au vent

1 Douzaine d'escargots

1 Coquille de fruits de mer

1 Paté lorrain festif

Merci de faire vos réservations pour Noël et Nouvel an au magasin, un bon de commande vous sera délivré.

Pour valider votre commande, un acompte sera demandé.

RÉSERVATIONS JUSQU'AU 19 DÉCEMBRE 12H

OUVERTURE DU MAGASIN

Lundi 22 déc : 8h - 17h

Mardi 23 déc : 8h - 18h

Mercredi 24 déc : de 8h à 13h

Lundi 29 déc : 8h - 14h

Mardi 30 déc : 8h - 12h30 15h-19h

Mercredi 31 déc : 8h - 12h

www.boucheriehillard.fr



The logo for Hillard, featuring the brand name in a stylized, gold-colored script font enclosed within a circular border.

LA MAISON HILLARD
ET SON PERSONNEL
VOUS SOUHAITENT
DE JOYEUSES FÊTES