



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 €

*Dos de cabillaud nappé de sauce crustacé,
servi avec son riz safrané*

L'instant gibier

16,90 €

Civet de cerf

Fondant de caille au coeur de foie gras

21,90 €

*Filet de caille tendre et fondant, coeur de foie gras
et sauce veloutée au foie gras*

Goujonette du sous-bois

19,00 €

*Suprême de chapon en goujonnettes dorées,
nappé de sauce aux morilles*

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

Le Gourmand

10,00 €

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

SPÉCIALITÉS

Mignon de porc en croûte <i>(mini 2 pers)</i> <i>Duxelle de champignons, bacon</i>	6,50 €/ pers
Le rôti de chapon des Landes farci <i>env. 600gr</i>	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 <i>Portion individuelle. Rumsteack</i> <i>Duxelle de champignons, ganache de foie gras</i>	15,00€ / pers
Plateau de pierrade	
Fondue bourguignonne	
Sauce aux morilles ou foie gras <i>les 100 gr</i>	2,50 €

NOUVEL AN

ENTRÉES

Eclats parisiens de saumon fumé 9,50 €

Assiette fraîcheur au saumon fumé délicatement tranché

Le petit croustillant bourguignon à la carotte 9,50 €

Feuilleté aux escargots, sauce champignons et purée de carottes

PLATS

Margret 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

Chapon Label Rouge des Landes

le kg

20,50 €

Cuisse de chapon

23,00 €

Suprême de chapon

32,00 €

Dinde

25,00 €

Poularde 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 poularde

29,00 €

Cuisse de poularde

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

Origine sud-ouest - les 100 gr

15,00 €

Saumon fumé Écossais Label Rouge

salé et fumé par nos soins - les 100 gr

9,90 €

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 coeur de foie gras *la pce*

5,20 €

Tourte Lorraine *mini 4 pers - prix par pers*

3,90 €

Tourte aux cuisses de grenouilles

4 ou 6 pers- prix par pers

7,50 €

Tourte crémeuse de volaille aux morilles

4 ou 6 pers- prix par pers

6,50 €

Jambon en croûte, sauce Porto

mini 4 pers - prix par pers

7,50 €

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

www.boucheriehillard.fr

Hillard

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

Hillard

The background is a light blue gradient with white snowflakes and pine branches. A brown geometric line pattern is overlaid. The Hillard logo is in the top right corner.

Hillard

LA MAISON HILLARD
ET SON PERSONNEL
VOUS SOUHAITENT
DE JOYEUSES FÊTES