

Hillard

Boucher Charcutier Traiteur



FÊTES 2022





POUR PATIENTER

Plateau surprise - 48 ou 24 pièces	39,00 € ou 19,50 €
Rillettes de saumon, mousse de foie, jambon de Bayonne, salami, fromage aux herbes, mortadelle *1-2-4-7-8-9-12	
Réductions salées - 36 ou 18 pièces	39,60€ ou 19,80 €
Quiche, nems, tourte à la viande, croque-monsieur, hot-dog, croustillant de St-Jacques *1-2-7-8-9-10-12-14	
Verrines salées - 4 pièces	8,00 €
*1-2-3-4-7-8-9-14	

SPÉCIALITÉS

Le rôti de chapon des Landes farci <i>env. 600gr</i>	34,00€ <i>le kg</i>
Pintade fermière semi-désossée farcie	30,60 € <i>le kg</i>
Rôti de veau en papillote	29,90 € <i>le kg</i>
Poularde semi-désossée farcie	34,80 € <i>le kg</i>
Chapon semi-désossé farci	39,80 € <i>le kg</i>
Plateau de pierrade (<i>Boeuf, poulet, veau</i>)	6,50 € <i>par pers</i>

Pour accompagner vos viandes,
nous vous proposons une sauce aux cèpes *les 100 gr* 2,50 €

PLATEAUX DE FROMAGES AFFINÉS À LA DEMANDE

Noël



ENTRÉES

Lasagnes de crabe *1-2-3-9	7.50 €
Parmentier d'escargots à la purée de panais *1-2-7-8	8.50 €
L'exquise *2-3-4-7-12	9.00 €
Chair d'écrevisse et herbes fraîches, enrobée de saumon fumé. Assemblage crème montée (pois, raifort et piment d'Espelette).	

POISSONS

Blanquette de la mer, velouté de moules, Saint-Jacques, cabillaud, crevettes et petits légumes *1--3-4-7-9-12-14	16.00 €
Scampis sautées au lait de coco asperges vertes et tagliatelles à l'encre de seiche *1-2-3-4-7-12	16.50 €
Noix de Saint-Jacques snakées, crèmeux de potimarron et châtaignes *1-7-12-14	18.50 €

VIANDES

Porchetta de cochon de lait, sauces aux cèpes *1-7-9-12	15.00 €
Pavé de mignon de veau sauce aux morilles *1-7-9-12	17.80 €
Rôti de chapon farci *1-7-8-9-12	16.50 €
Civet de cerf *1-9-12	14.50 €

Accompagné d'un gratin de pommes de terre

MENU ENFANT

Émincé de poulet à la crème, gratin de pâtes *1-2-7-12	10.00 €
--	---------



Nouvel an



MENU À 30 €

Entremet aux écrevisses *1-2-3-7-12

Coquille de fruits de mer *1-3-4-7-12-14

Suprême de pintade aux cèpes, gratin de pommes de terre *1-7-9-12

Supplément assiette de fromages du moment 4.50 €

MENU À 24 €

Pâté en croûte aux 3 viandes, salade Waldorf *1-2-8-9-10-12

Émincé de veau aux morilles, gratin de pommes de terre *1-7-9-12

Supplément assiette de fromages du moment 4.50 €

MENU ENFANT 10 €

Émincé de poulet à la crème, gratin de pâtes *1-2-7-12

Liste des allergènes

1 = GLUTEN	8 = FRUIT A COQUES
2 = OEUF	9 = CÉLERIS
3 = CRUSTACÉS	10 = MOUTARDE
4 = POISSON	11 = GRAINE DE SÉSAME
5 = ARACHIDES	12 = SULFITES
6 = SOJA	13 = LUPIN
7 = LACTOSE	14 = MOLLUSQUES

NOS VOLAILLES PRÊTES À CUIRE

	<i>le kg</i>
Chapon label rouge des Landes	19,90 €
Cuisse de chapon	23,00 €
Suprême de chapon	31,20 €
Dinde Label Rouge des Landes	23,90 €
Poularde Label Rouge des Landes	17,40 €
Pintade fermière des Landes	15,30 €
Canette de barbarie	
Canard de barbarie	
Caille des Vosges	
Magret de canard	
Filets de cailles	
Cuisse de canard confite	
Suprême de pintade	
Cuisse de pintade	

au cour

NOS VIANDES

Filet de bœuf, rosbif, pierrade, fondue, filet mignon de veau, rôti de noix de veau, gigot d'agneau, cuissot de porcelet.....

NOS GIBIERS FRAIS

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

Chevreuril, Sanglier, Biche, Cerf, Lièvre...



Nous sommes à votre disposition
pour tout autre produit
ne figurant pas sur la carte

DANS NOS VITRINES

Foie gras de canard maison <i>Origine sud-ouest - les 100 gr</i>	15,00€
Saumon fumé Écossais Label Rouge <i>salé et fumé par nos soins - les 100 gr</i>	9,50 € *4
Escargots de Bourgogne pur beurre <i>la dz</i>	8,50 € *7
Coquille de fruits de mer <i>la pce</i>	9,00 € *1-3-4-7-12-14
Vol au vent <i>la pce</i>	5,00 € *1-2-7-9
Tourte lorraine <i>mini 4 pers - prix par pers</i>	3,90 € *1-2-12
Tourte aux cuisses de grenouilles <i>4 ou 6 pers- prix par pers</i>	7,50€ *1-2-7-12
Tourte crémeuse de volaille aux morilles <i>4 ou 6 pers- prix par pers</i>	6,00€ *1-2-7-12
Jambon en croûte, sauce porto <i>mini 4 pers - prix par pers</i>	7,50 € *1-2-9-12
Assiette de cochon de lait	8,00 € *9-12
Boudin blanc <i>le kg</i>	19,80 € *2-7-9
Boudin blanc « Le Sublime » <i>le kg</i>	29,60 € *2-7-8-9
Nos diverses spécialités et charcuteries de fêtes	

Pour des raisons d'approvisionnement de foie gras des Landes en quantité limitée, nous vous recommandons de réserver vos besoins rapidement.

**Nous acceptons vos réservations
jusqu'au 20 décembre**

La maison Hillard ainsi que son personnel
vous souhaitent de Joyeuses Fêtes

Boucher Charcutier Traiteur

57, avenue des Nations
57970 Yutz
03 82 56 01 02
www.boucheriehillard.fr

 [boucheriehillard](https://www.facebook.com/boucheriehillard)