



faites de

NOËL

UNE DÉGUSTATION



Maison JEAN

Éleveur - Boucher - Charcutier - Traiteur

Les ABRETS, tel: 04 76 32 04 37,

contact@maisonjean.fr

boutique en ligne: <http://www.weboucherie.fr/maisonjean>



Avec nous, vous êtes dans le bon !



faites de
NOËL
 UNE DÉGUSTATION



Les Incontournables des Fêtes

Saumon Ecossois, fumage MAISON, salé au sel sec	5,85 €/100Grs
Cervelas à la Truffe (3%) Maison	5,00 €/100Grs
Cervelas Pistaché et Forestier Maison	3,10 €/100Grs
Foie Gras de Canard fait Maison	13,40 €/100Grs
Escargots de Bourgogne Très gros	6,99 €/la douzaine
Assiette de Foie Gras et compotée de mangue	10,50 € la part
Boudin Blanc nature ou Truffé (3%) Maison	de 15,50 € à 28,50 €/Kg
Terrines du Chef :	
CHARTREUSE VERTE Revisitée	26,00 €/Kg
La St DENIS à base de joue de Boeuf, la Grenobloise (noix et bleu de Sassenage)	26,00 €/Kg
Terrines Festives Maison : Faisan, Chevreuil, Lièvre, Marcassin,	
Terrines traditionnelles : Canard Pistache, Pintade Trompette, Lapin Noisette, Forestière	
Festival de Charcuterie Maison	

Les Entrées Diverses Présentées Et Décorées Sur Plat

Assortiment de Crudités (la part 220 g)	5,50 € la part
Assortiment de Charcuterie (la part de 150g)	
(Saucisson Sec, 3 Jambons, Assortiment de Terrines)	4,80 € la part
1/2 Queue de Langouste en Gelée (Origine Cuba)	25,00 € la pièce
Médailillon de Saumon Maison, Crevette, Macédoine	6,90 € la part
Terrine de Légumes Maison et sa Mayonnaise	2,65 € la part
Terrine de Saumon Maison et sa Mayonnaise	3,40 € la part
Terrine de Lotte Maison et sa Mayonnaise	3,95 € la part

Les Poissons

Coquille Saint-Jacques à la Normande	6,10 € la pièce
Gratin de Fruits de Mer	7,00 € la part
Lotte à l'Armoricaine	8,50 € la part
1/2 Queue de Langouste à l'Armoricaine (Origine Cuba)	27,00 € la part
Pavé d'Omble Chevalier sauce hollandaise	7,50 € la part
Cocotte lutée de St-Jacques au vin blanc	5,25 € la pièce
Nouveau Filet de Dorade ROYALE avec peau aux agrumes.....	8,50 € la pièce



Boeuf

Coeur de rumsteck en croûte Sauce bourguignonne (5 parts mini.)	8,70 € la part
Filet de Bœuf en croûte farci au Foie Gras sauce à la Truffe (min 5)	10,80 € la part

Volaille

Suprême de Poulet aux écrevisses	7,95 € la part
Nouveau Magret de Canard sauce à l'orange ou poivre vert	7,60 € la part
Chapon sauce Morilles	11,75 € la part
Roulade de Chapon au Boudin Blanc sauce saveur Truffe	7,25 € la part
Nouveau suprême de pintadeau sauce morilles	8,50 € la part

Veau

Médaillon de Veau à la Crème	7,00 € la part
Grenadin de Veau à la Crème	8,90 € la part
Mijoté de veau aux trompettes	7,90 € la part

Gibier

Civet de Lièvre	7,50 € la part
Civet de Biche	7,50 € la part
Civet de Marcassin	7,50 € la part
Civet de Chevreuil	7,95 € la part
Nouveau Pavé de cerf Gd veneur	8,80€

Porc

Jambon à l'Os Sauce Madère ou Virginie	5,50 € la part
Civet de Porcelet	6,60 € la part
Poitrine de COCHON Confite 8H	7,50 € la part

Garnitures

Marrons confits au jus de veau	3,00€ la part
Pommes Dauphines Maison (la part de 4 pièces)	2,10 € la part
Poêlée Sylvestre (Cèpes, Girolles, Champignons Paris, Pholiotés et Fèves)	5,00 € la part
Fagot de Haricots Verts	1,99 € la pièce
Râpé de Pommes de Terre	1,15 € la pièce
Gratin Dauphinois	2,90 € la part
Gratin de Courge	2,50 € la part
Gratin de Cardons	3,05 € la part
poêlée céréales à l'huile de noisette	3,20 € la part

Volaille Festive

Chapon fermier Label Rouge	14,50€/Kg
Dinde fermière Label Rouge	14,50€/Kg
Pigeon effilé	26,00€/Kg
Poulet fermier 5mois	11,00€/Kg
Pintade fermière Ardèche	13,65€/Kg
Pintade Chaponnée	19,00€/Kg

Volaille Festive sur commande

Chapon de Bresse AOP	45,00€/Kg
Dinde De Bresse AOP	22,00€/Kg
Oie Fermière Label Rouge	19,90€/Kg
Poulet de Bresse AOP	22,50€/Kg
Poularde de Bresse AOP	31,00€/Kg

JOYEUSES FÊTES DE FIN D'ANNÉE



Plats Uniques (la part)

Lasagne Maison (lasagnette) (minimum 5 personnes).....	5,60 €
veritables Lasagne ITALIENNE Maison (minimum 5 personnes).....	8,60 €
Paella (minimum 5 personnes)	9,50 €
Couscous (10 parts minimum)	8,50 €
Tartiflette (10 parts minimum)	6,95 €
Choucroute Garnie (Jambon Épaule, Francfort, Choux)*	
Lard Cuit, Côte Fumée, Saucisson Cuit, Saucisse	7,30 €
Supplément Pommes de Terre cuites	1,00 €

**Pour vos soirées anniversaire, mariage : location de tourne-broche
Pour cochon de lait, jambon a l'os.. consultez-nous pour les tarifs!**

Apéritif

Assortiment de Feuilletés Maison (8 pièces aux 100 g)	3,80 € les 100 g
Pain Surprise Charcuterie (environ 60 pièces)	37,00 € la pièce
Pain Surprise poisson (environ 30 pièces)	24,00 € la pièce
Plateau de Quiches ou Pizzas (environ 110 mini parts)	28,00 € la pièce
Mini Canapé Assorti *	0,75 € la pièce
Mini Canapé Prestige **	0,99 € la pièce
Mini lunch***	1,50 € la pièce
Mini Verrines ****	1,60 € la pièce
Mignardises sucrées *****	0,99 € la pièce

* : 8 Variétés : Pain Épinard, Parmesan, Olive Noire / Tomate Marinée, Pain Tomato, Figue, Fromage Frais / Pain Noir, Saumon, Pavot, Crème à l'Aneth / Pain Noir, Mousse de canard aux Épices / Pain de mie, Saumon Atlantique Fumé/Pain de mie, Courgette et Tomates Marinées / Pain de Mie, Concassé de Tomates, Ciboulette, Crottin de Chavignol

** : 6 Variétés : Moelleux fromagé noix, comté / Moelleux Canneberges, raifort, œuf de truites / Pain maïs foie gras de canard griotte / Blinis crème à l'orange et saumon fumé à l'aneth / Pain fougasse tomate garniture fromage, tomate confite / Pain complet aux graines fromage frais, poivron, bresaola

*** : 3 variétés: Saumon atlantique fumé, crème citronnée / tomate confite, fromage frais / Bacon moutarde à l'ancienne

**** : 4 Recettes : Salade de Fèves aux Tomates Marinées, Crèmeux de Parmesan et Copeaux de Parmesan / Saumon Fumé Mariné à la Ciboulette et Crèmeux Acidulé à l'Aneth, Décor Œuf de Truite / Mini Ratatouille Acidulée Marinade de Poivron au Pesto et Crumble de Chèvre / Crumble Tex-Mex Guacamole, Effeillé de Cabillaud aux Herbes

*****: 12 variante Mélangé: Mini short cake / Mini donut's / mini cup cake / mini tartelette noix pecan / mini cheesecake / Mini brownie / Le breton / Le Mont Blanc / Le Normand / L'île de France / l'alsacien / le guadeloupéen

**La Maison Jean a sélectionné pour vous des produits de qualité,
n'hésitez pas à nous contacter pour plus de renseignements**



Maison JEAN

37 bis, rue Jean-Jannin - 38490 Les Abreets en Dauphiné

Tél. 04 76 32 04 37 - Fax 04 76 31 62 11 -

www.boucherie-jean.com: boutique en ligne :

http://www.weboucherie.fr/maisonjean

ouvert du mardi au samedi: 6h00-12h15/15h00-19h15 dimanche

7h00-12h15



Déjà 20 ans que les Compagnons du Goût ont été créés ! Depuis 2014, ils se mobilisent aux côtés de l'Association Petits Princes. En achetant « Les grandes recettes des petits gourmands avec les Compagnons du Goût » vendu 3€ intégralement au profit de l'Association Petits Princes, des rêves vont pouvoir être réalisés pour aider les enfants malades et leurs familles à être plus forts contre la maladie.

Pour en savoir plus : www.compagnonsdugout.fr - www.petitsprinces.com

Né pas jeter sur la voie publique. Pour votre santé, limitez les aliments gras, salés, sucrés.



Autre nous, vous êtes dans le bon !