

Le Petit Porcelet

Boucherie Charcuterie Traiteur

Bocquet Sébastien

*132 route de Saint Omer
62280 Saint Martin Les Boulogne*

Tél : 03 21 31 34 89

www.lepetiporcelet.com



Pour l'apéritif

Pain surprise 64 toasts 8 variétés (environ 12 pers)	26,50 € pièce
Plateau de canapés (plateau de 30 pièces)	19,50 € le plateau
Plateau de mini navettes (plateau de 18 pièces) (rillette de thon, tomates artichauts, fromage)	15,50 € le plateau
Plateau de petits fours chauds (plateau de 35 pièces)	22,50 € le plateau
Verrines (en plateau de 10 pièces, 5 variétés)	16,50 € le plateau
Les minis boudins	17,50 € le kg

Les entrées froides

Foie gras de canard entier maison (environ 50 grs/pers)	5,95 € la part
Saumon rose en belle vue	39,50 € le kg
Coquille de saumon (macédoine oeuf dur tomate)	3,90 € la part
Saumon fumé (maison)	35,50 € le kg
Confit de foie au pain d'épice et sa compotée d'oignon NOUVEAU	3,50 € la part
Demi-langouste à la parisienne	15,95 € la part
Terrine de Saint-Jacques	3,30 € la part
Terrine de homard coeur fondant d'écrevisses	3,20 € la part
Duo de saumon et Saint-Jacques en aspic	3,20 € pièce
Demi ananas surprise saveur de la mer	4,90 € pièce

(Toute nos entrées froides son présentées en plat à partir de 4 personnes)

Les entrées chaudes

Escargots	6,95 € la douzaine
Boudin blanc nature	14,90 € le kg
Boudin blanc truffé 1%	22,90 € le kg
Boudin blanc aux morilles	19,90 € le kg
Flan au pommes	1,75 € la part
Pomme confite farcie à la crème de marron (idéal pour accompagner le boudin blanc)	1,20 € la pièce
Cassolette de Saint-Jacques sur lit de petits légumes	3,95 € la part
Aumonière de Sole	3,20 € la part
Pépité de foie gras et confit d'oignon en brioche	4,50 € la part
Bouchée de Saint-Jacques	3,20 € la part
Bouchée de cailles au pain d'épice NOUVEAU	4,20 € la part
Cassoline de paupiette de saumon aux petits légumes sur fondu de poireaux sauce hollandaise	4,95 € la part
Brioché de boudin blanc et compote de pomme	3,75 € la part
Cassoline de ris de veau saveur des sous bois NOUVEAU	5,95 € la part

Les ballotines

Véritable porcelet	26,80 € le kg
Galantine de pintade aux marrons	20,95 € le kg
Galantine de chevreuil aux framboises	22,65 € le kg
Galantine de faisan aux girolles	23,70 € le kg

Les plats cuisinés

Cuisse de canard confite sauce aux morilles <i>(pomme amandine, carotte confite au miel, fagot de haricots verts)</i>	7,95 € la part
Chapon poché au foie gras parfum de truffe <i>(endives aux deux pommes, tatin de légumes, mousseline de celerie)</i>	10,50 € la part
Tournedos de dinde aux marrons sauce morilles <i>(gratin dauphinois, pomme confite farcie aux marrons, tomate provençale)</i>	7,95 € la part
Jambon à l'os braisé sauce madère <i>(mousseline de celerie, fagot de haricots verts, carottes confites au miel)</i>	6,95 € la part
Filet mignon de porc braisé au miel sauce au cidre <i>(tatin de légumes, pomme amandine, fagot de haricots verts)</i>	7,90 € la part
Filet de boeuf sauce au foie gras parfum de truffe <i>(gratin dauphinois, tatin de légumes, fagot de haricots verts)</i>	10,90 € la part
Filet de bar rôti sauce hollandaise NOUVEAU <i>(flan de riz safrané, tomate confite, julienne de légumes)</i>	8,10 € la part
Saumon sauce normande <i>(julienne de légumes, flan de riz safrané)</i>	6,90 € la part
Chevreuil grand veneur <i>(gratin dauphinois, tomate provençale, fagot de haricots verts)</i>	9,20 € la part

(légumes d'accompagnement compris)

Les volailles et farces

Dinde blanche du Haut Pays	9,40 € le kg
Pintade	8,95 € le kg
Chapon du Haut Pays	15,35 € le kg
Magret de canard	22,00 € le kg
Cuisse de canard	10,50 € le kg
Caille	14,50 € le kg
Pigeon	24,50 € le kg
Farce porto, champignons frais	15,20 € le kg
Farce aux marrons	12,90 € le kg
Farce truffée	21,50 € le kg
Farce fine nature	9,90 € le kg

Le gibier

Rôti de chevreuil	35,50 € le kg
Faisan	25,10 € le kg
Rôti de sanglier	35,85 € le kg

Nos menus * **a partir de 4 personnes*

11,95 euros par pers

Cassolette de Saint-Jacques
Filet mignon braisé au miel

16,90 euros par pers

Foie gras de canard
Bouchée de caille au pain d'épice
Emincé de cabillaud crème de safran

20,95 euros par pers

Plateau de canapés
Cassolette de Saint-Jacques
Filet de boeuf au foie gras
Fromage de la région

24,20 euros par pers

Plateau de canapés
Confit de foie au pain d'épice
Paupiette de saumon
Chevreuril grand veneur
Fromage de la région

Afin d'honorer vos commandes, il est préférable de les passer une semaine à l'avance

LE MAGASIN ET OUVERT

du mardi au samedi

de 7 h 30 à 13 h

et de 15 h à 19 h 30

et le lundi de 7 h 30 à 13 h

Fermé le 25 décembre

et le 1er janvier

132, route de Saint Omer 62280 St-Martin Boulogne

www.lepetitporcelet.com

03.21.31.34.89

