

## **NOS GARNITURES DE LÉGUMES**

|   |            |
|---|------------|
| ✿ Mousse : Carottes, céleri, Haricots verts | 1€60 pièce |
| ✿ Pomme Dauphine                            | 12€85 kg   |
| ✿ Pomme Duchesse                            | 12€85kg    |
| ✿ Pommes Reinettes                          | 1€50 pièce |
| ✿ Gratin Dauphinois ou Courgettes           | 9€90 pièce |
| ✿ Gratin 4 Légumes (mini6pers)              | 12€85kg    |
| ✿ Epinards à la crème                       | 9€90 kg    |
| ✿ Fagots Haricots verts                     | 0,85 pièce |

### **Distinction Gastronomique :**

Fromage de tête 99,07 ,2010 Pâté Lapin 2003

Pâté Campagne 2003 ,05 Pâté Crouste 2006

Andouillettes de TROYES :98 ,99,2000,01,02,05,06,07,09,10,11

Boudin Blanc : 01, 02, 04, 05, 06, 07, 10,11

## **ALEXANDRE SAINT-SÆENS**

« MEILLEUR APPRENTI de FRANCE 2011 »

**CHARCUTIER-TRAITEUR**

Maitre d'apprentissage :

**PATRICE HOULBERT**

Nous informons notre clientèle que nous n'acceptons plus les  
CHÈQUES, carte à partir de 5EUROS.

## **«AU SAINT ANTOINE »**

***Artisan charcutier, Traiteur magasin***

***Catherine et Patrice***



**HOULBERT**

***111, grande rue***

**76200 DIEPPE**

***Tél : 02/35/84/25/83***

***Site:www.charcuterie-saint-antoine.fr***

**CARTE DES FÊTES 2011**

**SAMEDI 24 ET 31 DECEMBRE 2011**

**OUVERT SANS INTERRUPTION**

**DE 8H30 À 19H30**

## APÉRITIFS

- ☀ Petits fours salés (quiche, pizza, fromage, oignon, friand, saucisse, soufflet, longuet) 25€85kg
- ☀ Saucisses, boudin blanc et noir cocktail 17€50 kg

## PAINS SURPRISE

- 🍷 CHARCUTERIE 23€ pièce
- 🍷 CRUDITES 23€ pièce
- 🍷 POISSON 25€ pièce
- 🍷 MOUSSE DE CRABE 34€ pièce
- 🍷 SAUMON FUME 34€ pièce

## ENTRÉES FROIDES

- 🍷 Foie gras oie 98€ kg
- 🍷 Foie gras canard 98€ kg
- 🍷 Foie gras canard truffé 132€ kg
- 🍷 Foie gras canard aux figues 98€ kg
- 🍷 Terrine Gourmande 71€ kg
- 🍷 Nougat de boudin blanc au foie gras 3€40 pièce
- 🍷 Croustillant de foie gras, abricots moelleux 3€40 pièce
- 🍷 Nougat de boudin blanc au chutney de pommes 3€20 pièce
- 🍷 Délice Dieppois 3€20pièce
- 🍷 Délice au Crabe 3€20 pièce
- 🍷 Pâté croute Périgourdin 18€90 kg
- 🍷 Ballottine Périgourdine 33€50 kg
- 🍷 Pamplemousse Cocktail 2€70 pièce
- 🍷 Ananas Cocktail 3€50 pièce
- 🍷 Verrine Fraicheur 3€20 pièce
- 🍷 Verrine, mousse avocat, saumon fumé 3€20 pièce
- 🍷 Tartare de saumon 3€20 pièce
- 🍷 Coquille Crabe ou Saumon 3€20 pièce
- 🍷 Fond artichaut norvégien 3€20 pièce
- 🍷 Coquille de langouste 5€80 pièce
- 🍷 Demi-langouste à la parisienne 15€70 pièce
- 🍷 Saumon fumé 58€95
- 🍷 Terrine et Rillettes de saumon 24€85 kg
- 🍷 Terrine saint jacques 27€85 kg

## ENTRÉES CHAUDES

- ☀ Boudin blanc en brioche 2€55 pièce
- ☀ Boudin blanc nature 14€30 kg
- ☀ Boudin blanc aux morilles 18€30 kg
- ☀ Boudin blanc truffé 32€ kg
- ☀ Boudin blanc de saint jacques 26€ kg
- ☀ Coquille saint jacques 3€80 pièce
- ☀ Feuilleté de saint jacques 2€95 pièce
- ☀ Chaussons Dieppois 2€95 pièce
- ☀ Brioche Périgourdine 2€95 pièce
- ☀ Brioche Lyonnaise 2€45 pièce
- ☀ Feuilleté, ris veau 2€95 pièce
- ☀ Bouchée à la reine 2€50 pièce
- ☀ Escargots de Bourgogne 6€60 la dz

## PLATS CUISINÉS

### VOLAILE :

- Dinde aux marrons 5€80/pers
- Suprême de pintade vallée d'auge, morilles, girolles 4€50/pers
- Cuisse de canette poivre vert ou orange 3€50/pers
- Filet de canette poivre vert ou orange 6€50/pers
- Aumônière de canard sauce poivre vert ou orange 5€50/pers
- Cailles crapaudines farcies sauce aux cèpes 6€50/pers
- Pavé de biche sauce morilles 8€45/pers
- Suprême de faisan sauce girolles 8€45/pers

### VIANDES CHAUDES :

- 🍷 Ris de veau sauce mère, ou porto, ou périgueux 9€/pers
- 🍷 Jambon en Brioche (mini 6pers) sauce mère ou porto 5€50/pers
- 🍷 Filet de bœuf en Brioche (mini 6pers) sauce mère ou porto 9€55/pers

### POISSONS : (sauce au choix : américaine, dieppoise, normande, crevettes, citron vert)

- 🍷 Demi-langouste à l'américaine 17€35 pièce
- 🍷 Filet de turbot 8€/pers
- 🍷 Filet d'empereur 8€/pers
- 🍷 Filet de flétan 8€/pers
- 🍷 Filet de sole 8€/pers
- 🍷 Aumônière de saumon 8€/pers
- 🍷 Lotte à l'américaine 8€/pers
- 🍷 Aumônière de lotte 8€/pers
- 🍷 Aumônière de saint jacques 8€/pers