



Le goût de la qualité  
- Depuis 1989 -

# Passez vos commandes pour les fêtes !

Utilisez le bon de commande au verso.  
Passez vos commandes dès le 4 décembre.

Merci de respecter votre créneau horaire le jour de l'enlèvement de votre commande.  
Nos boucheries sont ouvertes les 23 et 30 décembre **dès 8h30 jusque 19h30.**  
**ATTENTION**, nos boucheries seront fermées les dimanches 24 et 31 décembre.

## MENU FESTIF

2 personnes  
**25€**  
pour 2 personnes  
soit €12<sup>50</sup>  
par personne



### Entrée

2 boudins blancs nature <sup>(1)</sup>  
2 vol-au-vent <sup>(2)</sup>

### Plat

2 cuisses de pintade farcies

### Accompagnements

+/- 250g Sauce truffes 1% <sup>(2)</sup>  
2 gratins macaire <sup>(2)</sup>

## MENU PRESTIGE

4 personnes  
**60€**  
pour 4 personnes  
soit €15<sup>00</sup>  
par personne



### Entrée

4 vol-au-vent <sup>(2)</sup>

### Plat

Rôti de pintade farci  
et son médaillon  
de foie gras

### Accompagnements

+/- 500g sauce  
fine champagne <sup>(2)</sup>  
4 gratins macaire <sup>(2)</sup>

<sup>1</sup> Origine France <sup>2</sup> Origine Belgique

## 3 façons de passer commande

Les commandes en ligne sont acceptées jusqu'au 21/12 inclus pour Noël  
et jusqu'au 28/12 inclus pour le Nouvel An.



COMMANDEZ EN LIGNE

sur [shop.henri-boucher.fr](http://shop.henri-boucher.fr)



UTILISEZ LE BON DE COMMANDE  
À remettre en boucherie



COMMANDEZ PAR TÉLÉPHONE



Commande en ligne  
[henri-boucher.fr/shop](http://henri-boucher.fr/shop)



[www.henri-boucher.fr](http://www.henri-boucher.fr)



N° vert gratuit  
0800/375.836



[infosite@henri-boucher.fr](mailto:infosite@henri-boucher.fr)



Imprimé sur papier couché FSC

# Bon de commande

N° de commande(\*\*): .....

Date de commande (\*): ..... Boucherie (\*): .....

Nom: ..... Prénom: ..... Tél: .....

Date d'enlèvement (\*): ..... Heure d'enlèvement (à définir avec votre boucher)

- 8h30-10h     10h-11h     11h-12h     12h-13h     13h-14h     14h-15h  
 15h-16h     16h-17h     17h-18h     18h-19h

(\*\*) sera complété par votre boucher

## NOS APERITIFS / ENTREES FROIDES

Plateau apéro	..... Pièce(s)
Pâté de chevreuil en croûte aux aïelles	..... Tranche(s)
Pâté en croûte de canard pistache/Porto	..... Tranche(s)
<b>NOUVEAU</b> Poularde farcie aux champignons (galantine)	..... Tranche(s)
Lucullus de Valenciennes	..... Tranche(s)
Saucisse perche à plat rond d'Aveyron	..... gr
<b>NOUVEAU</b> Feuilleté aux deux saumons	..... Pièce(s)
Vol-au-vent	..... Pièce(s)
Coquille St-Jacques normande	..... Pièce(s)
Boudin blanc nature	..... Pièce(s)
Boudin blanc truffé	..... Pièce(s)
Friand jambon - fromage	..... Pièce(s)
Crêpe farcie jambon fromage champignons	..... Pièce(s)

## TRAITEUR / ACCOMPAGNEMENTS

<b>NOUVEAU</b> Pavé de saumon beurre blanc citronné	..... Pièce(s)
<b>NOUVEAU</b> Dos de cabillaud sauce aux saveurs de crustacés	..... Pièce(s)
Sauté d'autruche mandarine (+/- 250 g par pers)	..... gr
<b>NOUVEAU</b> Paupiette de veau façon bouchère cuisinée	..... Pièce(s)
Pavé cuisse de dinde sauce poivre	..... Pièce(s)
Blanc de poulet précuit sauce champagne (+/- 250 g par pers)	..... Pièce(s)
Sauté de dinde sauce thym/miel (+/- 250 g par pers)	..... gr
Pomme macaire	..... Pièce(s)
Gratin macaire	..... Pièce(s)
Gratin dauphinois	..... gr
Champignon farci	..... Pièce(s)
<b>NOUVEAU</b> Pommes de terre grenailles marinées	..... gr
Gratin de pommes de terre foie gras morilles	..... Pièce(s)
<b>NOUVEAU</b> Risotto au Parmesan et champignons	..... gr

## NOS PLATEAUX

Gourmet plancha	..... x 2 pers.	..... x 4 pers.	..... x 6 pers.
Trio plancha	..... x 2/3 pers.	..... x 4/5 pers.	..... x 6/7 pers.
Duo plancha festif	..... x 4 pers.	..... x 6 pers.	..... x 8 pers.
Plancha marinée	..... x 2 pers.	..... x 4 pers.	..... x 6 pers.
Pierrade marinée	..... x 2 pers.	..... x 4 pers.	..... x 6 pers.
Pierrade nature	..... x 2 pers.	..... x 4 pers.	..... x 6 pers.
Bœuf blond d'Aquitaine	..... x 2 pers.	..... x 4 pers.	..... x 6 pers.
Fondue gourmande	..... x 2 pers.	..... x 4 pers.	..... x 6 pers.
Fondue 4 viandes	..... x 2 pers.	..... x 4 pers.	..... x 6 pers.
Raclette	..... x 2 pers.	..... x 4 pers.	..... x 6 pers.
Raclette montagnarde	..... x 2/3 pers.	..... x 4/6 pers.	..... x 6/8 pers.
Volaille marinée	..... x 2 pers.	..... x 4 pers.	..... x 6 pers.
Volaille nature	..... x 2 pers.	..... x 4 pers.	..... x 6 pers.
Set de sauces froides (3+1 offerte)	..... x Set(s)		

Faites votre choix dans notre feuillet de fêtes (disponible en boucherie ou sur [henri-boucher.fr](http://henri-boucher.fr)). Complétez correctement vos coordonnées et indiquez les quantités voulues. Remettez ce bon à votre boucher lors de votre passage en boucherie.

## NOS VIANDES

Filet de cheval	..... gr
Noix de veau à rôtir	..... gr
Filet de bœuf (sous réserve)	..... gr
Tournedos de faux-filet nature	..... Pièce(s)
Tournedos de faux-filet beurre ail/fines herbes	..... Pièce(s)
Tournedos de faux-filet beurre et son médaillon de foie gras	..... Pièce(s)
Faux-filet de bœuf à rôtir nature	..... gr
Faux-filet de bœuf à rôtir beurre ail/fines herbes	..... gr
Rôti de milieu de rumsteck	..... gr
Rumsteck de bœuf	..... gr
Rôti de porc orloff	..... gr
<b>NOUVEAU</b> Rôti de porc Maroilles	..... gr
<b>NOUVEAU</b> Filet mignon de porc au Bleu	..... gr
Gigot d'agneau	..... gr
Gigot d'agneau beurre ail/beurre fines herbes	..... gr
Souris d'agneau	..... Pièce(s)
Rôti faux-filet de biche	..... gr
Pavé de biche	..... Pièce(s)
Filet de dinde ardennais	..... gr
Filet mignon ardennais	..... gr
Paupiette de veau	..... Pièce(s)
Rôti de veau Orloff	..... gr
Savoyard de dinde	..... Pièce(s)

## NOS SAUCES CHAUDES

<b>NOUVEAU</b> Poivre 190g	..... Pièce(s)
<b>NOUVEAU</b> Béarnaise 175g	..... Pièce(s)
<b>NOUVEAU</b> Champignons 190g	..... Pièce(s)
Sauce truffes 1% 250g	..... Pièce(s)
Sauce Fine Champagne 500g	..... Pièce(s)

## NOS VOLAILLES (Nos volailles farcies sont entièrement désossées et faciles à trancher)

Dinde fermière (sous réserve)	..... Pièce(s)
Chapon de pintade (sous réserve)	..... Pièce(s)
Poularde fermière (sous réserve)	..... Pièce(s)
Chapon label (sous réserve)	..... Pièce(s)
Caille	..... Pièce(s)
Rôti de filet de dinde crème Maroilles	..... gr
Cuisse de pintade farcie	..... Pièce(s)
Cuisse de canard farcie	..... Pièce(s)
Rôti de filet de dinde farci (+/- 1 kg)	..... Pièce(s)
½ dinde désossée farcie (+/- 1,5 kg)	..... Pièce(s)
½ chapon désossé farci (+/- 1,5 kg)	..... Pièce(s)
Rôti de pintade farcie (+/- 1,1 kg)	..... Pièce(s)
Cuisse de poulet farcie crème Maroilles	..... Pièce(s)
Pintade farcie et son médaillon de foie gras (+/- 1,2 kg)	..... Pièce(s)
½ chapon farci et son médaillon de foie gras (+/- 1,6 kg)	..... Pièce(s)

## NOS MENUS (Détail au verso)

Menu festif (2 pers)	..... x 2 pers.
Menu prestige (4 pers)	..... x 4 pers.