HENRI BOUCHER
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 seront ouvertes sans interruption le midi les 24 et 31 décembre dès 8h30 jusque 17h00.
ATTENTION, nos boucheries seront fermées les 25 décembre et 01 janvier.

Notre Menu Prestige

27€ pour 2 pers. soit 13,50€ par personne — 2 personnes



Entrées
2 vol-au-vent(1)



Plat
2 filets de poulet farcis au foie gras
(+/- 200g/PC)

Accompagnements
1 sauce à la truffe noire 1% (1)
(250g)
2 gratins macaire(1)



Notre Menu Festif

60€ pour 4 pers. soit 15€ par personne — 4 personnes



Entrées
4 boudins blancs nature(2)
4 vol-au-vent(1)



Plat
4 filets de poulet précuit



Accompagnements
1 sauce Fine Champagne(1)
(500g)
4 gratins macaire(1)



(1) Transformé en Belgique. (2) Origine France

3 façons de passer commande

COMMANDEZ EN LIGNE

sur **www.henri-boucher.fr/shop**

UTILISEZ LE BON DE COMMANDE
À remettre en boucherie

COMMANDEZ PAR TÉLÉPHONE

Via internet : Les commandes sont acceptées **jusqu'au 19/12/26 inclus** pour Noël et **jusqu'au 26/12/26 inclus** pour le Nouvel An.

En boucherie : Les commandes sont acceptées **jusqu'au 21/12/26 inclus** pour Noël et **jusqu'au 28/12/26 inclus** pour le Nouvel An.

Commande en ligne henri-boucher.fr/shop | www.henri-boucher.fr | N° vert gratuit 0800/375.836 | infosite@henri-boucher.fr

LE TRI + FACILE PROSPECTUS BAC DE TRI
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

(*) sera complété par votre boucher

NOS APERITIFS / ENTREES

Plateau apéro	..... Pièce(s)
Plateau apéro grignotons	..... Pièce(s)
Pâté en croûte de chevreuil aux airelles	..... Tranche(s)
Pâté en croûte de canard pistache/Porto	..... Tranche(s)
Poularde farcie aux champignons (galantine)	..... Tranche(s)
Lucullus de Valenciennes	..... Tranche(s)
Saucisse perche à plat rond d'Aveyron	..... gr
Scampi à l'ail	..... gr
Terrine de chevreuil	..... gr
Terrine de faisan	..... gr
Feuilleté aux deux saumons	..... Pièce(s)
Vol-au-vent	..... Pièce(s)
Coquille St-Jacques normande	..... Pièce(s)
Boudin blanc nature	..... Pièce(s)
Boudin blanc à la truffe noire 1%	..... Pièce(s)
Rouleau jambon - fromage	..... Pièce(s)
Crêpe farcie jambon fromage champignons	..... Pièce(s)

TRAITEUR / ACCOMPAGNEMENTS

Sauté de dinde sauce thym/miel (+/- 250 g par pers)	..... gr
Blanc de poulet précuit sauce fine champagne (+/- 250 g par pers)	..... pc
Mignon de dinde sauce poivre (+/- 250 g par pers)	..... Pièce(s)
Fondant de cerf au pinot noir (+/- 250 g par pers)	..... gr
Pomme macaire	..... Pièce(s)
Gratin macaire	..... Pièce(s)
Gratin dauphinois	..... gr
Pommes de terre marinées	..... gr
Pommes de terre grenaille rôties	..... gr
Champignon farci	..... Pièce(s)
Risotto au Parmesan et aux 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.
Pierrade marinée	..... x 2 pers.		..... x 4 pers.
Pierrade nature	..... x 2 pers.		..... x 4 pers.
Fondue boeuf	..... x 2 pers.		..... x 4 pers.
Fondue gourmande	..... x 2 pers.		..... x 4 pers.
Fondue 4 viandes	..... x 2 pers.		..... x 4 pers.
Raclette	..... x 2 pers.		..... x 4 pers.
Raclette montagnarde	..... x 2/3 pers.		..... x 4/6 pers.
Volaille marinée	..... x 2 pers.		..... x 4 pers.
Volaille nature	..... x 2 pers.		..... x 4 pers.

AUTRES

Faîtes votre choix dans notre feuillet de fêtes (disponible en boucherie ou sur henri-boucher.fr).

NOS VIANDES

Filet de cheval	..... gr
Noix de veau à rôtir	..... gr
Paupiette de veau	..... Pièce(s)
Rôti de veau Orloff	..... gr
Filet de bœuf (sous réserve)	..... gr
Rumsteck de bœuf	..... gr
Faux-filet de bœuf façon tournedos nature	..... Pièce(s)
Faux-filet de bœuf façon tournedos beurre ail	..... Pièce(s)
Faux-filet de bœuf façon tournedos foie gras	..... Pièce(s)
Faux-filet de bœuf à rôtir nature	..... gr
Faux-filet de boeuf à rôtir beurre ail/fines herbes	..... gr
Rôti de milieu de rumsteck	..... gr
Rôti de porc orloff	..... gr
Rôti de porc Maroilles	..... gr
Filet mignon ardennais (porc)	..... gr
Gigot d'agneau	..... gr
Gigot d'agneau beurre ail/beurre fines herbes	..... gr
Souris d'agneau (sous réserve)	..... Pièce(s)
Filet de canard	..... Pièce(s)
Filet de dinde ardennais	..... gr
Savoyard de dinde	..... Pièce(s)

NOS SAUCES

Poivre 190g	..... Pièce(s)
Béarnaise 175g	..... Pièce(s)
Champignons 190g	..... Pièce(s)
Sauce truffe noire 1% 250g	..... Pièce(s)
Sauce Maroilles 190g	..... Pièce(s)
Sauce pita 250g	..... Pièce(s)
Sauce fine champagne 500g	..... Pièce(s)
Set de sauces froides (3+1 offerte)	..... Set(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)
Rôti de filet de dinde crème Maroilles	..... gr
Filet de poulet farci au foie gras (200 g)	..... Pièce(s)
Cuisse de pintade farcie	..... Pièce(s)
Cuisse de canard farcie	..... Pièce(s)
Rôti de filet de dinde farci (+/- 1 kg)	..... gr
½ dinde désossée farcie (+/- 1,5 kg)	..... Pièce(s)
½ chapon désossé farci (+/- 1,5 kg)	..... Pièce(s)
Rôti de pintade farci (+/- 1,1 kg)	..... Pièce(s)
Cuisse de poulet farcie crème Maroilles	..... Pièce(s)
Rôti de 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 prestige (2 pers)	..... x 2 pers.
Menu festif (4 pers)	..... x 4 pers.

Complétez correctement vos coordonnées et indiquez les quantités voulues. Remettez ce bon à votre boucher lors de votre passage en boucherie.