

Préparations Bouchères

Filet de bœuf.....	59,95€ le kg
Tournedos de bœuf dans le filet.....	59,95€ le kg
Rosbif.....	30,95€ le kg
Rôti de veau.....	36,95€ le kg
Rôti de veau Orloff.....	40,95€ le kg
Filet de veau.....	62,95€ le kg
Grenadin de veau.....	62,95€ le kg
Rôti de canard.....	29,95€ le kg
Rôti de canard foie gras de canard maison.....	42,95€ le kg
Rôti de filet de dinde farci prestigirolles.....	29,95€ le kg
Paupiette de pintade farcie prestigirolles.....	24,95€ le kg
Paupiette de veau.....	32,95€ le kg
Rôti de filet mignon de porc farci prestigirolles.....	29,95€ le kg

Suggestion de Menus

Menu 30 €

2 Entrées au choix :
Foie gras de canard maison
Saumon fumé maison
Coquille Saint-Jacques
Bouchée de ris de veau

1 Plat au choix :
Magret ou Paupiette de canard sauce poivre
Emincé de porc sauce forestière
Paupiette de pintade sauce morilles

Accompagnement :
Gaufre de pommes de terre
Fagot de haricots verts lardé

Menu 22 €

Foie gras de canard maison
OU
Saumon fumé maison

Emincé de filet mignon de porc
sauce forestière
OU
Filet de Sole
sauce beurre blanc

Ces plats sont accompagnés d'un fagot de haricots verts lardé et d'une gaufre de pommes de terre

Menu 32 €

2 Entrées au choix :
Foie gras de canard maison
Saumon fumé maison
Coquille Saint-Jacques
Bouchée de ris de veau

1 Plat au choix :
Caille farcie
Paupiette de veau sauce aux morilles
Gigue de chevreuil sauce grand veneur

Accompagnement :
Gaufre de pommes de terre
Fagot de haricots verts lardé

BOUCHERIE CHARCUTERIE TRAITEUR

Chez Patrick



*Afin de mieux vous servir,
penchez à commander au plus tôt.
Tous nos plats à emporter sont à commander.*

Merci de commander au plus tard le :

- ☛ lundi 20 décembre pour Noël*
- ☛ lundi 27 décembre pour le Nouvel An*

5, rue Jean Jaurès

60000 GOINCOURT

03 44 45 15 09

06 70 96 19 62

www.chez-patrick.com

chezpatricktraiteur@gmail.com

À la carte...

Composez votre menu

Plateau de feuilletés (45 pièces).....	39,95 € le plateau
Plateau de dégustation de nos produits maison.....	6,00€ la part
Mini boudin (blanc, noir), saucisse cocktail.....	26,95€/kg
Navettes cocktail (16 pièces).....	16,00€ le plateau
Mini burger (18 pièces).....	19,95€ le plateau
Foie gras de canard maison.....	149,00€ le kg
Saumon fumé maison au bois de hêtre.....	68,00€ le kg
Saumon en Bellevue.....	6,50 € la part
Coquille Saint-Jacques (3 noix).....	7,50 € pièce
Bouchée à la reine.....	5,50 € pièce
Bouchée Ris de Veau.....	6,95 € pièce
Escargots de Bourgogne.....	7,90 € la douzaine
Assortiment de charcuteries.....	6,50 € la part
Galantine de volaille.....	29,95€ le kg
Galantine de chevreuil.....	34,95€ le kg
Boudin blanc nature, morilles, truffé.....	à partir de 3,00 € pièce
Terrine de Saint-Jacques.....	29,95 € le kg
Pâté en croûte.....	29,95 € le Kg

Menu enfant 11 € (-10 ans)

Petit caneton
Émincé de filet de poulet en sauce
accompagné d'une gaufre de pomme de terre

Plats au choix

Paupiette de pintade sauce aux morilles.....	16,95€ la part
Paupiette de canard sauce au poivre.....	16,95€ la part
Emincé de magret de canard sauce au poivre.....	16,95€ la part
Emincé de filet mignon de porc sauce forestière.....	16,95€ la part
Grenadin de veau sauce aux morilles.....	24,95€ la part
Gigue de chevreuil sauce grand veneur.....	19,95€ la part
Filet Saint Pierre sauce au beurre blanc.....	19,95€ la part
Filet de Sole sauce au beurre blanc.....	18,95€ la part
Caille farcie au foie gras.....	16,95€ la part
Jambon à l'os sauce madère ou forestière.....	12,95€ la part
Jambon en croûte (à partir de 10 pers).....	13,95€ la part

*Ces plats sont accompagnés de gaufre de pommes de terre
et d'un fagot de haricots verts lardé.*

Viandes et pièces du boucher

Volailles

Chapon, poularde, pintade, chapon de pintade, dinde, magret de canard

Suivant le cours

Agneau AOP pré salés de la baie de Somme.....	Réservez- le vite
Gigot.....	31,95€ le kg
Epaule.....	30,95€ le kg
Carré de côtes (6 à 8 côtes).....	36,95€ le kg
Côtes filet (Baron).....	36,95€ le kg