



Boudins Blancs (sur commande) :

Boudin Blanc Ordinaire, aux Girolles,
aux Morilles et Truffé

(comme accompagnement, pensez à la Pomme Braisée à la Gelée
de Groseille ou encore à la Garniture Forestière !)

Volaille Fermière

uniquement sur commande :

Dinde fermière 17,30 € le Kg (*)

Chapon fermier 17,20 € le Kg (*)

Poularde fermière 16,40 € le Kg (*)

Pintade Chapon fermière 20,30 € le Kg (*)

Oie fermière 19,30 € le Kg (*)

(*) Les prix des volailles fermières ci-dessus s'entendent volailles crues.

Sur commande, vous pouvez nous demander vos volailles crues
farciées ou cuites ou encore cuites farciées (prix nous consulter).

Pensez à réserver vos volailles festives **au plus vite et
ce jusqu'au 20/12/2020 à midi au plus tard.**

Prévoyez pour les 2 fêtes car **rupture** en général
après celles de Noël!

Afin de mieux vous satisfaire,

**merci de passer vos commandes uniquement en
boutique ou par téléphone au plus tard :**

avant le dimanche 20 décembre 2020 à midi

(pour les 23, 24 et 25/12/2020)

avant le dimanche 27 décembre 2020 à midi

(pour les 30 et 31/12/2020)

*Nota : pour toute(s) préparation(s) traiteur ou
présentation(s) sur plat, nous vous serions
reconnaissants de bien vouloir **nous apporter vos
plats personnels le plus tôt possible (dès la prise de
commande si possible).***



Ouverture du magasin pendant la période des fêtes :

Du Mardi 15/12 au vendredi 18/12/2020 aux
horaires habituels

Samedi 19/12/2020 de 08 h 30 à 12 h 45 et

De 15 h 00 à 18 h 00

Dimanche 20/12/2020 et Lundi 21/12/2020

de 09 h 00 à 12 h 00

Mardi 22/12/2020 et Mercredi 23/12/2020 aux
horaires habituels

**Jeudi 24/12/2020 de 08 h 30 à 19h 00 sans
interruption**

Vendredi 25/12/2020 de 09 h 00 à 12h 30

Samedi 26/12/2020 de 08 h 30 à 12 h 45 et

De 15 h 00 à 18 h 00

Dimanche 27/12/2020 et Lundi 28/12/2020

de 09 h 00 à 12 h 00

Mardi 29/12/2020 et Mercredi 30/12/2020 aux
horaires habituels

**Jeudi 31/12/2020 de 08 h 30 à 19 h 00 sans
interruption**

Notre magasin sera fermé :

Les après-midi des Dimanche 20 et

27/12/2020 et des Lundi 21 et 28/12/2020

Le Vendredi 01/01/2021, du Dimanche 03/01/2021

Au Mercredi 6 Janvier 2021 inclus

**Christel et Jean-Philippe HALLOUIN et leur
équipe vous souhaitent de joyeuses fêtes de
fin d'année et vous présentent leurs vœux
le plus sincères pour 2021.**

IPNS : Imprimé par nos soins

Ne pas jeter sur la voie publique

FÊTES DE FIN D'ANNÉE

2020



Charcuterie Artisanale Traiteur

Plats Cuisinés à Emporter

C et JP Hallouin

20 rue du Général Giraud

41300 SALBRIS

Tél. : 02 54 97 29 17

Mail : charcuterie.hallouin@orange.fr

www.charcuterie-hallouin.com



Facebook : Charcuterie Hallouin

Spécialités de la maison :

Boudin Blanc (Nature, Truffé, aux
Morilles ou aux Girolles)

Croustade Solognote

Bouchée à la Reine (au Ris de Veau)

Foie Gras de Canard Maison

Fond d'Artichaut Norvégien

Coquille Saint-Jacques

Magret de Canard aux Morilles

Poularde au Vin Jaune et Morilles

Ris de Veau aux Morilles

Gratin Dauphinois (nature ou aux Morilles)



Carte des fêtes de fin d'année—Tarifs 2020



APÉRITIFS

	Le kg
Cocktails chauds assortis	45.50 €
	La pièce
Mini-Bouchées assorties Les 3 (1 à la Reine, 1 aux Escargots, 1 Forestière)	3.90 €
Pain Surprise (pour 10 personnes environ)	
Charcuterie	29.50 €
Norvégien	37.50 €
Festif	39.50 €

ENTRÉES FROIDES

	Le kg
2020 <u>Pâté en Croûte de Chevreuil et Foie Gras aux Fígues</u>	57,00 €
Suprême de Volaille au Foie Gras	68.00 €
Saumon Fumé Norvégien	72.50 €
Foie Gras de Canard Maison	138.00 €
	La pièce
Fond d'Artichaut Norvégien	6.80 €
2020 <u>Nonnette de Sandre et Truite Fumée</u>	7,50 €
<u>Bavarois de Foie Gras aux Epices Douces et Vieux Maury</u>	10.20 €
Demi-Langouste Garnie	22.50 €
	La part
Assortiment de Galantines (2 tranches) 4 choix possibles (Volaille, Volaille Truffée, Chapon aux Morilles et Canard Pistaché)	4.60 €
Terrine de Dorade au Muscat de Noël (*)	6.60 €
Terrine de Ris de Veau aux Morilles	6.80 €
2020 <u>Terrine de Lotte et Homard au Cheverny (*)</u>	9.30 €

(*) + sauce crème Ciboulette

ENTRÉES CHAUDES

	La douzaine
Escargots de Bourgogne	7.00 €
	La pièce
Croustade Solognote	4.60 €
Bouchée à la Reine (au Ris de Veau)	4.70 €
Coquille Saint-Jacques	6.80 €

POISSONS CHAUDS

	La part
2020 <u>Soufflé de Sole safrané à la crème de Ciboulette</u>	6.80 €
2020 <u>Cassolette de la Mer au Jus de Citron et Yuzu (*)</u>	9.40 €
Filet d'Omble Chevalier à la crème de Pleurotes	10.60 €
2020 <u>Filet d'Empereur aux Agrumes et Lait de Coco</u>	11.00 €
Cassolette de Homard et Lotte au Chablis (*)	14.00 €

(*) Une consigne de 3 € (de préférence en espèces) vous sera demandée par cassolette indépendamment de votre commande - Merci de votre compréhension

VIANDES

	La part
Magret de Canard aux Morilles	8.90 €
Daube de Chevreuil au Cidre	9.20 €
Filet de Chapon au Porto Blanc	9.80 €
Poularde au Vin Jaune et Morilles	11.20 €
Filet Mignon de Veau au Banyuls et Piment d'Espelette	12.20 €
2020 <u>Filet Mignon de Cerf sauce Grand Veneur</u>	12.70 €
Ris de Veau aux Morilles	13.30 €

LÉGUMES

	La part
Pommes Dauphines (env. 100g)	2.60 €
Pomme Braisée à la Gelée de Groseille	3.20 €
Marrons (env. 100 g)	3.30 €
2020 <u>Gratin crémeux aux 2 Carottes et Brocolis</u>	3.60 €
2020 <u>Flan aux Légumes Oubliés</u>	3.60 €
Garniture Forestière (env. 150 g)	3.70 €
Gratin Dauphinois (env. 250 g)	3.70 €
Gratin de Pommes de Terre aux Morilles (env. 170 g)	4.70 €

2020 Nouveauté de l'Année 2020

IDÉES MENUS (*) :

Cette année, pour plus de facilité, pensez aux idées menus !

Menu 1 à 21,00 €

- 1 Coquille Saint-Jacques
- 1 Filet Mignon de Veau au Banyuls et Piment d'Espelette
- Et 1 Flan aux Légumes Oubliés

Menu 2 à 22,30 €

- 1 Fond d'Artichaut Norvégien
- 1 Filet de Chapon au Porto Blanc et
- 1 Garniture Forestière et
- 1 Gratin crémeux aux 2 Carottes et Brocolis

Menu 3 à 26,20 €

- 5 Cocktails Chauds Assortis
- 1 Terrine de Lotte et Homard au Cheverny (+ sauce crème ciboulette)
- 1 Poularde au Vin Jaune et Morilles
- et 1 Gratin Pommes de Terre aux Morilles

Menu 4 à 35,00 €

- 3 Mini-Bouchées Assorties
- 1 tranche de Foie Gras (env. 50 gr)
- 1 Cassolette de Homard et Lotte au Chablis
- 1 Magret de Canard aux Morilles et 1 Gratin Dauphinois

(*) Toute modification sur la composition du menu reviendra à une commande à la carte

Quelques Suggestions :

Pour accompagner vos **poissons chauds**, nous vous suggérons notre Gratin crémeux aux 2 Carottes et Brocolis, notre Flan aux Légumes Oubliés (Butternut/Panais/Topinambour) ou encore notre Garniture Forestière pour l'Omble Chevalier.

En garniture du **gibier**, appréciez la Pomme Braisée à la Gelée de Groseille entre autres !

Pour vos **volailles festives** (voir liste page verso), pensez aux traditionnels Marrons ou au Gratin Dauphinois traditionnel ou aux Morilles.

COFFRETS CADEAUX Vins et/ou Épicerie Fine (à composer selon votre budget et sur commande)

BON APPÉTIT ET BONNES FÊTES !





Boudins Blancs (sur commande) :

Boudin Blanc Ordinaire, aux Girolles,
aux Morilles et Truffé

(comme accompagnement, pensez à la Pomme Braisée à la Gelée
de Groseille ou encore à la Garniture Forestière !)

Volaille Fermière

uniquement sur commande :

Dinde fermière 17,30 € le Kg (*)

Chapon fermier 17,20 € le Kg (*)

Poularde fermière 16,40 € le Kg (*)

Pintade Chapon fermière 20,30 € le Kg (*)

Oie fermière 19,30 € le Kg (*)

(*) Les prix des volailles fermières ci-dessus s'entendent volailles crues.

Sur commande, vous pouvez nous demander vos volailles crues
farciées ou cuites ou encore cuites farciées (prix nous consulter).

Pensez à réserver vos volailles festives **au plus vite et
ce jusqu'au 20/12/2020 à midi au plus tard.**

Prévoyez pour les 2 fêtes car **rupture** en général
après celles de Noël!

Afin de mieux vous satisfaire,

**merci de passer vos commandes uniquement en
boutique ou par téléphone au plus tard :**

avant le dimanche 20 décembre 2020 à midi

(pour les 23, 24 et 25/12/2020)

avant le dimanche 27 décembre 2020 à midi

(pour les 30 et 31/12/2020)

*Nota : pour toute(s) préparation(s) traiteur ou
présentation(s) sur plat, nous vous serions
reconnaissants de bien vouloir **nous apporter vos
plats personnels le plus tôt possible (dès la prise de
commande si possible).***



Ouverture du magasin pendant la période des fêtes :

Du Mardi 15/12 au vendredi 18/12/2020 aux
horaires habituels

Samedi 19/12/2020 de 08 h 30 à 12 h 45 et

De 15 h 00 à 18 h 00

Dimanche 20/12/2020 et Lundi 21/12/2020

de 09 h 00 à 12 h 00

Mardi 22/12/2020 et Mercredi 23/12/2020 aux
horaires habituels

**Jeudi 24/12/2020 de 08 h 30 à 19h 00 sans
interruption**

Vendredi 25/12/2020 de 09 h 00 à 12h 30

Samedi 26/12/2020 de 08 h 30 à 12 h 45 et

De 15 h 00 à 18 h 00

Dimanche 27/12/2020 et Lundi 28/12/2020

de 09 h 00 à 12 h 00

Mardi 29/12/2020 et Mercredi 30/12/2020 aux
horaires habituels

**Jeudi 31/12/2020 de 08 h 30 à 19 h 00 sans
interruption**

Notre magasin sera fermé :

Les après-midi des Dimanche 20 et

27/12/2020 et des Lundi 21 et 28/12/2020

Le Vendredi 01/01/2021, du Dimanche 03/01/2021

Au Mercredi 6 Janvier 2021 inclus

**Christel et Jean-Philippe HALLOUIN et leur
équipe vous souhaitent de joyeuses fêtes de
fin d'année et vous présentent leurs vœux
le plus sincères pour 2021.**

IPNS : Imprimé par nos soins

Ne pas jeter sur la voie publique

FÊTES DE FIN D'ANNÉE

2020



Charcuterie Artisanale Traiteur

Plats Cuisinés à Emporter

C et JP Hallouin

20 rue du Général Giraud

41300 SALBRIS

Tél. : 02 54 97 29 17

Mail : charcuterie.hallouin@orange.fr

www.charcuterie-hallouin.com

Facebook : Charcuterie Hallouin

Spécialités de la maison :

Boudin Blanc (Nature, Truffé, aux
Morilles ou aux Girolles)

Croustade Solognote

Bouchée à la Reine (au Ris de Veau)

Foie Gras de Canard Maison

Fond d'Artichaut Norvégien

Coquille Saint-Jacques

Magret de Canard aux Morilles

Poularde au Vin Jaune et Morilles

Ris de Veau aux Morilles

Gratin Dauphinois (nature ou aux Morilles)





Carte des fêtes de fin d'année—Tarifs 2020



APÉRITIFS

	Le kg
Cocktails chauds assortis	45.50 €
	La pièce
Mini-Bouchées assorties Les 3 (1 à la Reine, 1 aux Escargots, 1 Forestière)	3.90 €
Pain Surprise (pour 10 personnes environ)	
Charcuterie	29.50 €
Norvégien	37.50 €
Festif	39.50 €

ENTRÉES FROIDES

	Le kg
2020 <u>Pâté en Croûte de Chevreuil et Foie Gras aux Figues</u>	57,00 €
Suprême de Volaille au Foie Gras	68.00 €
Saumon Fumé Norvégien	72.50 €
Foie Gras de Canard Maison	138.00 €
	La pièce
Fond d'Artichaut Norvégien	6.80 €
2020 <u>Nonnette de Sandre et Truite Fumée</u>	7,50 €
<u>Bavarois de Foie Gras aux Epices Douces et Vieux Maury</u>	10.20 €
Demi-Langouste Garnie	22.50 €
	La part
Assortiment de Galantines (2 tranches) 4 choix possibles (Volaille, Volaille Truffée, Chapon aux Morilles et Canard Pistaché)	4.60 €
Terrine de Dorade au Muscat de Noël (*)	6.60 €
Terrine de Ris de Veau aux Morilles	6.80 €
2020 <u>Terrine de Lotte et Homard au Cheverny (*)</u>	9.30 €

(*) + sauce crème Ciboulette

ENTRÉES CHAUDES

	La douzaine
Escargots de Bourgogne	7.00 €
	La pièce
Croustade Solognote	4.60 €
Bouchée à la Reine (au Ris de Veau)	4.70 €
Coquille Saint-Jacques	6.80 €

POISSONS CHAUDS

	La part
2020 <u>Soufflé de Sole safrané à la crème de Ciboulette</u>	6.80 €
2020 <u>Cassolette de la Mer au Jus de Citron et Yuzu (*)</u>	9.40 €
Filet d'Omble Chevalier à la crème de Pleurotes	10.60 €
2020 <u>Filet d'Empereur aux Agrumes et Lait de Coco</u>	11.00 €
Cassolette de Homard et Lotte au Chablis (*)	14.00 €

(*) Une consigne de 3 € (de préférence en espèces) vous sera demandée indépendamment de votre commande. - Merci de votre compréhension

VIANDES

	La part
Magret de Canard aux Morilles	8.90 €
Daube de Chevreuil au Cidre	9.20 €
Filet de Chapon au Porto Blanc	9.80 €
Poularde au Vin Jaune et Morilles	11.20 €
Filet Mignon de Veau au Banyuls et Piment d'Espelette	12.20 €
2020 <u>Filet Mignon de Cerf sauce Grand Veneur</u>	12.70 €
Ris de Veau aux Morilles	13.30 €

LÉGUMES

	La part
Pommes Dauphines (env. 100g)	2.60 €
Pomme Braisée à la Gelée de Groseille	3.20 €
Marrons (env. 100 g)	3.30 €
2020 <u>Gratin crémeux aux 2 Carottes et Brocolis</u>	3.60 €
2020 <u>Flan aux Légumes Oubliés</u>	3.60 €
Garniture Forestière (env. 150 g)	3.70 €
Gratin Dauphinois (env. 250 g)	3.70 €
Gratin de Pommes de Terre aux Morilles (env. 170 g)	4.70 €

2020 Nouveauté de l'Année 2020

IDÉES MENUS (*) :

Cette année, pour plus de facilité, pensez aux idées menus !

Menu 1 à 21,00 €

- 1 Coquille Saint-Jacques
- 1 Filet Mignon de Veau au Banyuls et Piment d'Espelette
- Et 1 Flan aux Légumes Oubliés

Menu 2 à 22,30 €

- 1 Fond d'Artichaut Norvégien
- 1 Filet de Chapon au Porto Blanc et
- 1 Garniture Forestière et
- 1 Gratin crémeux aux 2 Carottes et Brocolis

Menu 3 à 26,20 €

- 5 Cocktails Chauds Assortis
- 1 Terrine de Lotte et Homard au Cheverny (+ sauce crème ciboulette)
- 1 Poularde au Vin Jaune et Morilles
- et 1 Gratin Pommes de Terre aux Morilles

Menu 4 à 35,00 €

- 3 Mini-Bouchées Assorties
- 1 tranche de Foie Gras (env. 50 gr)
- 1 Cassolette de Homard et Lotte au Chablis
- 1 Magret de Canard aux Morilles et 1 Gratin Dauphinois

(*) Toute modification sur la composition du menu reviendra à une commande à la carte

Quelques Suggestions :

Pour accompagner vos **poissons chauds**, nous vous suggérons notre Gratin crémeux aux 2 Carottes et Brocolis, notre Flan aux Légumes Oubliés (Butternut/Panais/Topinambour) ou encore notre Garniture Forestière pour l'Omble Chevalier.

En garniture du **gibier**, appréciez la Pomme Braisée à la Gelée de Groseille entre autres !

Pour vos **volailles festives** (voir liste page verso), pensez aux traditionnels Marrons ou au Gratin Dauphinois traditionnel ou aux Morilles.

COFFRETS CADEAUX Vins et/ou Épicerie Fine (à composer selon votre budget et sur commande)

BON APPÉTIT ET BONNES FÊTES !

