

Les plats cuisinés

Les poissons

- Filet de lotte sauce américaine 14,95€/part
(part de 300g environ)

Les viandes

- Sauté de porcelet à la bière de Noël et sirop d'érable 12,95€/part
(part de 300g environ)
- Civet de cerf sauce grand veneur 12,95€/part
(part de 300g environ)
- Haut de cuisse de chapon sauce au foie gras 12,95€/part
(part de 300g environ)

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière. www.mangerbouger.fr - RCS Société - Conception www.activ-communication.com - 0000
Ne pas jeter sur la voie publique - Photos non contractuelles - Crédit photos : Adobe stock - ACTIV communication - Textes et prix TTC sous réserve d'erreurs typographiques.

Pensez à passer vos commandes avant :
le dimanche 18 décembre 2022

Nous nous réservons le droit de retirer de la vente
un article dont l'approvisionnement n'est plus possible.

Antoine et son équipe seront en congés
du dimanche 25 décembre 2022 au jeudi 5 janvier 2023

Retrait des commandes :
Marché de Levallois-Perret : le vendredi 23 décembre 2022
Marché de Gagny : le samedi 24 décembre 2022

Bonnes Fêtes !

Tél. : 06 14 20 06 98

contact@chez-antoine.fr

www.chez-antoine.fr

Facebook : Chez-Antoine

Instagram : [chez_antoine_charcuterie_](#)

MENU festif

2022

Chez
Antoine
CHARCUTERIE - TRAITEUR

CONTACTEZ-NOUS
AU 06 14 20 06 98

contact@chez-antoine.fr

Les idées apéritives

- Plateau de tapas (8 pièces) 16,00€/le plateau
jambon Serrano, olive noire, concassé de tomate et sablé au parmesan
Manchego, tomate confite, crème basilic, huile d'olive et roquette
Pancetta, piquillo, crème d'aubergine, huile d'olive et roquette
Comté, tomate cerise, crème fromage moutardée et épices
- Plateau de 12 petits fours 15,00€/le plateau
- Saucisses cocktails 26,95€/kg

La farandole des entrées

- Escargots de Bourgogne 9,00€/douzaine
- Soufflé de la mer homard écrevisses 5,50€/pièce
- Coquille Saint-Jacques à la normande 7,90€/pièce
- Vol-au-vent au ris de veau cuisiné au Porto 6,50€/pièce
- Bouchée à la reine 6,20€/pièce

La charcuterie festive

- Boudin blanc truffé 3% 35,95€/kg
- Boudin blanc aux morilles 3% 35,95€/kg
- Boudin blanc nature 27,95€/kg

Le foie gras et le saumon

- Foie gras de canard entier mi-cuit I.G.P Sud-Ouest (origine France) ... 160,00€/kg
Foie gras : nés, élevés et abattus en France
- Confit d'oignon ou de figues (130g) 2,50€/pièce
- Bocal de foie gras entier mi-cuit (125g) 26,00€/pièce
- Saumon fumé d'Ecosse artisanal 105,00€/kg
Fumé à Provins (77)



Les accompagnements

- Ecrasé de pommes de terre truffé 5,60€/pièce
(cassolette 90g)
- Gratin dauphinois artisanal 5,95€/pièce
(part de 200g environ)
- Pommes dauphines artisanales 5,20€/part
(3 pièces)
- Pommes de terre mitraille aux chataîgnes et girolles 5,20€/pièce
(part de 200g environ)

