



Passionnés par leur métier,  
Quentin et Samantha vous proposent  
**une Charcuterie Authentique**  
et sans sel nitrité ajouté.

Pour toutes nos charcuteries,  
nous privilégions  
**le Circuit Court et les**  
**Produits Locaux.**

Charcuterie Milly

Tel : 01 64 98 86 57

Quentin et Samantha Vanderhauwaert  
9 place du marché - 91490 Milly-la-Forêt

[www.charcuterie-milly.com](http://www.charcuterie-milly.com)



Toute  
l'équipe Vous  
souhaite

de Joyeuses

Fêtes

de Fin  
d'Année

Tous nos plats  
sont élaborés maison

Carte valable du 15 décembre 2021  
au 1 janvier 2022

## en Apéritif

|                                     |       |           |
|-------------------------------------|-------|-----------|
| Pain surprise charcutier :          | 39€   | pièce     |
| Pain surprise fromager :            | 37€   | pièce     |
| Pain surprise saumon :              | 43€   | pièce     |
| Mille-feuille saucisson foie gras : | 1,50€ | pièce     |
| Petits fours :                      | 35€   | 1kg       |
| Pâté en croûte cocktail :           | 32€   | 1kg       |
| Saucisses cocktail :                | 22€   | 1kg       |
| Boudin noir cocktail :              | 20€   | 1kg       |
| Boudin blanc cocktail :             | 26€   | 1kg       |
| Acras morue non piquants :          | 6,50€ | 10 pièces |

## MENU DE FÊTES DE FIN D'ANNÉE 2021\*

### les Verrines

|   |       |       |
|---|-------|-------|
| Oeufs saumon truffé :                             | 2.70€ | pièce |
| Saumon crème échalote<br>cerfeuil et cornichons : | 2.50€ | pièce |
| Chèvre tomate<br>spéculoos et pesto :             | 2.50€ | pièce |
| Foie gras<br>poire et spéculoos :                 | 2.50€ | pièce |
| Fraîcheur St Jacques :                            | 4.50€ | pièce |
| Fraîcheur saumon :                                | 4€    | pièce |
| Fraîcheur foie gras :                             | 4€    | pièce |

## les Entrées froides

### Coté ferme

|                               |       |      |
|-------------------------------|-------|------|
| Foie gras d'oie :             | 180€  | 1kg  |
| Foie gras de canard :         | 160€  | 1kg  |
| Pâté en croûte<br>de Houdan : | 32€   | 1kg  |
| de volaille aux morilles :    | 40€   | 1kg  |
| de canard figue foie gras :   | 48€   | 1kg  |
| Boudin blanc supérieur :      | 34€   | 1kg  |
| Boudin blanc :                | 22€   | 1kg  |
| Assortiment galantine :       | 5,50€ | 100g |

### Coté mer

|                               |       |       |
|-------------------------------|-------|-------|
| ½ Langouste à la parisienne : | 25€   | pièce |
| ½ Homard à la parisienne :    | 26€   | pièce |
| Coquille de saumon :          | 4.50€ | pièce |
| Exquis de saumon :            | 7€    | pièce |
| Terrine de poisson :          | 39€   | 1kg   |
| Saumon fumé écossais :        | 6,80€ | 100gr |

### Entremets

|   |    |       |
|---|----|-------|
| Foie gras<br>pain épices, figues, pistaches : | 6€ | pièce |
| Chèvre, courgettes, carottes péquios :        | 5€ | pièce |
| Asperge verte et blanche :                    | 6€ | pièce |

## les Entrées chaudes

### Esprit marin

|                         |        |       |
|-------------------------|--------|-------|
| Coquille St Jacques :   | 7.90 € | pièce |
| Cassolette de poisson : | 9,50€  | pièce |

### Esprit campagne

|                          |       |           |
|--------------------------|-------|-----------|
| Escargots de bourgogne : | 12€   | 12 pièces |
| Feuilleté d'escargots :  | 8€    | pièce     |
| Bouchée à la reine :     | 4.50€ | pièce     |
| Bouchée de ris de veau : | 4.80€ | pièce     |

\*MENU NOËL 2021  
réservation au plus tard  
MARDI 21 DÉCEMBRE

\*MENU JOUR DE L'AN  
réservation au plus tard  
MARDI 28 DÉCEMBRE

## les Viandes chaudes

|                                  |        |         |
|----------------------------------|--------|---------|
| Filet de biche<br>grand veneur : | 15.90€ | la part |
| Filet mignon :<br>périgourdine : | 13.90€ | la part |
| Pavé de veau<br>forestier :      | 10€    | la part |

|  |       |         |
|--|-------|---------|
| Chapon<br>sauce morilles :                                       | 8,50€ | la part |
| Jambon en croûte min 8 pers<br>Sauce porto, madere, forestiere : | 8.90€ | la part |
| Filet de bœuf en croûte min 6 pers<br>Sauce périgourdine :       | 19€   | la part |

## les Poissons chauds

|                       |       |         |
|-----------------------|-------|---------|
| Langouste thermidor : | 27€   | 1/2part |
| Homard thermidor :    | 28€   | 1/2part |
| Saumon papillote :    | 9.50€ | la part |

|                 |        |         |
|-----------------|--------|---------|
| Lotte chorizo : | 16,90€ | la part |
| Bar en sauce :  | 14,90€ | la part |

Menu  
Enfant  
feuilletés ours  
jambon fromage  
3€ pièces

## les Accompagnements

### Coté forêt

|                     |       |         |
|---------------------|-------|---------|
| Purée aux truffes : | 2,50€ | 100g    |
| Risoto aux cèpes :  | 4.50€ | la part |
| Purée de marrons :  | 3€    | 1pers   |

### Coté jardin

|  |        |          |
|--|--------|----------|
| Fagots de haricots verts au lard :                       | 1.90 € | pièce    |
| Gratin dauphinois :                                      | 3€     | la part  |
| Purée de céleri ou de carottes<br>ou de patates douces : | 3€     | la part  |
| Pommes dauphine :  | 3€     | la part  |
| Tomates provençales :                                    | 1.20€  | 1/2 part |
| Galettes de courgettes truffées :                        | 2.50€  | pièce    |