



Passionnés par leur métier,
Quentin et Samantha
vous proposent
**une charcuterie authentique
et sans sel nitré ajouté.**

Pour toutes nos charcuteries,
nous collaborons avec,
Les Paniers de Caroline,
La Ferme de Moigny,
les viviers de Loctudy,
l'Escargot Lorrain,
la Truffe Lachaud et
Auvray Volaille du Gatinais.



Charcuterie Milly
Tel : 01 64 98 86 57
Quentin et Samantha Vanderhauwaert
9 place du marché - 91490 Milly-la-Forêt
www.charcuterie-milly.com



Toute l'équipe
Vous souhaite

**de
Joyeuses
Fêtes
de
fin d'année**

Carte valable du
15 décembre 2020
au 1^{er} janvier 2021

**Tous nos plats
sont élaborés maison**

MENU DE FETES DE FIN D'ANNÉE 2020*

en Apéritif

Acras de morue :	6.50€	10 pièces
Œuf saumon truffé :	2.70€	pièce
Doré de crabe :	3€	pièce
Petits fours salés :	34€	1kg
Saucisses cocktail :	22€	1kg

les Entrées froides

Côte ferme

Foie gras d'oie :	180€	1kg
Foie gras de canard :	160€	1kg
Pâté en croûte de Houdan :	32€	1kg
Assortiment galantine	57€	1kg

les Entrées chaudes

Esprit marin

Coquille St Jacques :	6.30 €	pièce
-----------------------	--------	-------


**Notre
Boudin Blanc
Supérieur**
34€ le kg


les Verrines

Duo gambas mangue :	2.50€	pièce
Duo chorizo :	2.50€	pièce
Fraîcheur saumon basilic :	4€	pièce
Fraîcheur St Jacques :	4.50€	pièce
Fraîcheur foie gras poire :	4€	pièce
Fraîcheur crabe :	4€	pièce

Côte mer

½ langouste à la parisienne :	25€	pièce
½ homard à la parisienne :	26€	pièce
Exquis de saumon :	6€	pièce
Coquille de saumon :	4.50€	pièce
Coquille de homard :	9€	pièce
Saumon fumé :	68€	1kg
Terrine de poisson :	39€	1kg

Esprit campagne

Escargots de bourgogne :	12€	12 pièces
Bouchée à la reine :	4.50€	pièce
Bouchée de ris de veau :	4.80€	pièce
Gnocchis :	4.10€	pièce
Boudin blanc :	22€	1kg

les Viandes chaudes

Spéciale enfants

les Poissons chauds

Jambon en croûte (sauce madère ou porto ou forestière) : min 8 pers	8.90€	la part
Pavé de veau éclats de morilles :	9.50€	la part
Pavé de biche sauce grand veneur :	15.90€	la part
Croustillant de filet mignon foie gras :	13.90€	la part
Moelleux de chapon braisé sauce morilles :	8€	la part
Ourson feuilleté Jambon fromage :	2.50€	la part

Filet de St Pierre sauce champagne :	16.90€	1pers
Filet de bar sauce beurre blanc :	14.90€	1pers
Lotte chorizo :	16.90€	1pers
Saumon aux petits légumes :	9.50€	1pers
1/2 homard sauce thermidor :	28€	pièce

les Accompagnements

Côte forêt

Purée au truffes	5€	la part
Rissoto aux cèpes	4.50€	la part

Côte jardin

Fagot de haricots verts :	1.90 €	pièce
Gratin dauphinois :	3€	1pers
Purée de céleri ou de carotte :	3€	1pers
Purée de marron :	3€	1pers
Pomme dauphine :	3€	1pers
Tomates provençales :	1.20€	1pers

* Afin de faciliter notre organisation et mieux vous servir, nous attirons votre attention que vos commandes seront prises en compte jusqu'au vendredi 20 décembre pour Noël et jusqu'au vendredi 27 décembre pour la saint Sylvestre.