



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

**Commande à effectuer
avant le 20 décembre pour Noël,
le 26 décembre pour le jour de l'an.**

Après ces délais,
aucune commande ne pourra être prise.

La boutique sera ouverte

Le 23 décembre de 7 h 30 à 13 h et de 14 h 30 à 19 h

Le 24 décembre de 7 h 30 à 18 h 30

Le 25 décembre de 9 h à 12 h 30

Le 31 décembre de 7 h 30 à 19 h 30

Carte valable

du 19 au 31 décembre 2024.

Tous nos plats sont élaborés maison.

Charcuterie Milly

Tél. : 01 64 98 86 57

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

www.charcuterie-milly.com

Création Studio LP et impression I-AK - Photos Adobe Stock



Toute l'équipe vous souhaite

de

Joyeuses Fêtes
de
Fin d'Année



Menu Noël

à partir du 19 décembre au 31 décembre 2024

Les Apéritifs

Petits fours	47€	1 kg
Pain surprise : fromage	37€	pièce
charcuterie	39€	pièce
saumon fumé	43€	pièce
Saucisses cocktails	22€	1 kg
Mini boudins blancs	26€	1 kg
Mini boudins noirs	20€	1 kg
Accras de morue	6€50	les dix pièces
Pâté en croûte cocktail	32€	1kg
Grande verrine saumon roquette basilic	5€60	pièce
Grande verrine foie gras poire spéculoos	5€60	pièce
Grande verrine St Jacques Mangue	5€60	pièce
Petite verrine crème truffe saumon frais	3€50	pièce
Petite verrine crème fouettée crevettes orange	3€50	pièce

Les Entrées froides

Foie gras de canard	190€	1 kg
Foie gras d'oie	200€	1 kg
Coquille de saumon	4€50	pièce
Coquille de homard	9€	pièce
Œuf norvégien	6€	pièce
Terrine de poisson	40€	1 kg
1/2 Langouste à la parisienne	25€	pièce
1/2 Homard à la parisienne	26€	pièce
Saumon fumé	70€	1kg
Entremet raie	6€	la pièce
Chaud froid de volaille morilles	8€	pièce
Assortiment de galantines	5€50	les 100 grs
Pâté en croûte pur porc	32€	1kg
Pâté en croûte volaille morilles	52€	1kg
Pâté en croûte canard figues foie gras	60€	1kg

Les Entrées chaudes

Escargots	15€ 60	la douzaine
Coquille st jacques	8€	pièce
Bouchée à la reine	4€ 50	pièce
Bouchée aux ris de veau	5€	la pièce
Feuilleté de la mer	6€ 90	la pièce
Boudin blanc nature	22€	le kg
Boudin blanc supérieur	34€	le kg
Tatin foie gras	5€	la pièce
Cassolette de la mer	9€ 50	la pièce

Les Viandes

Chapon sauce morilles	11€	la part
Pavé de veau en sauce	12€	la part
Jambon en croute 8 personnes minimum	10€	la part
Magret de canard à l'orange	16€ 90	la part
Carré de porc sauce périgourdine	10€	la part (min 4pers)

Les Poissons

Filet de st pierre sauce beurre blanc	16€ 90	la part
Merlu et sa sauce estragon	14€ 90	la part
Filet de lotte au curry coco	16€ 90	la part

Les Accompagnements

Purée aux truffes	5€	les 200 grs
Purée de marrons	3€	la part de 200 grs
Purée de carottes	3€	la part de 200 grs
Purée de patates douces	3€	la part de 200 grs
Pommes dauphine	3€	la part de 200 grs
Gratin dauphinois	3€	la part de 200 grs
Risotto aux cèpes	4€ 50	la part de 200 grs
Marron braisé cognac	5€	les 200 grs
Poêlée champignons forestière	4€ 50	les 200 grs

Les Enfants

Nounours jambon fromage	3€ 50	pièce
-------------------------	-------	-------