



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 |
|-------------------------|-------|-------|