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

Commande à effectuer
avant le 19 décembre pour Noël,
26 décembre pour le jour de l'an.
Après ces délais, aucune
commande ne pourra être prise.

La boutique sera ouverte
le 24 décembre de 7 h 30 à 18 h 30,
le 25 décembre de 9 h à 12 h 30
et le 31 décembre de 7 h 30 à 19 h 30

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 Studio IA-K - Photos Adobe Stock

Toute l'équipe
vous souhaite
de

Joyeuses Fêtes
de fin d'année

Carte valable du
15 décembre 2023
au 1er janvier 2024

Tous nos plats
sont élaborés maison

Menu Noël

à partir du 19 décembre au 31 décembre 2023

Les Apéritifs

Petits fours	47 €	1 kg
Pain surprise : fromage	37 €	pièce,
charcuterie	39 €	pièce,
saumon fumé	43 €	pièce.
Saucisse cocktail	22 €	1 kg
Mini boudin blanc	26 €	1 kg
Mini boudin noir	20 €	1 kg
Accras de morue	6 € 50	les dix pièces
Pâte 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 tomate boulgour	5 € 60	pièce
Petite verrine crème truffe saumon frais	3 € 50	pièce
Petite verrine crème fouettée zeste d'orange crevettes boulgour	3 € 50	pièce

Les Entrées froides

Foie gras de canard	200 €	1 kg
Foie gras d'oie	220 €	1 kg
Coquille de saumon	4 € 50	pièce
Œuf norvégien	6 €	pièce
Aspic	3 €	pièce
Terrine de poisson	40 €	1 kg
1/2 Langouste à la parisienne	30 €	pièce
1/2 Homard à la parisienne	32 €	pièce
Saumon fumée	70 €	1 kg
Assortiment de galantine	5 € 50	les 100 grs
Pâté en croûte pur porc	32 €	1 kg
Pâté en croûte volaille morilles	52 €	1 kg
Pâté en croûte canard figue foie gras	60 €	1 kg

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
Filet de biche sauce grand veneur	16 € 90	la part

Les Poissons

Poisson filet de bar ou daurade	15 € 90	la part
½ homard thermidor	34 €	pièce
½ langouste thermidor	32 €	pièce

Les Accompagnements

Risotto aux cèpes	4 € 50	la part
Purée aux truffes	5 € les	200 grs
Purée de marrons	3 €	la part
Purée de carottes	3 €	la part
Purée à l'ancienne	3 €	la part
Poêlé de légumes marrons	4 € 50	la part
Purée de patates douces	3 €	la part
Pommes dauphine	3 €	la part
Gratin dauphinois	3 €	la part

Les Enfants

Nounours jambon fromage	3 € 50	pièce