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 7h30 à 13h
et de 14h30 à 19h30
Le 24 décembre de 7h30 à 18h30
Le 31 décembre de 7h30 à 19h
Ouvert le 25 décembre de 9h à 12h30
Fermeture du 1er au 3 janvier inclus 2027

Carte valable
du 19 au 29 décembre 2026
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 - Impression I-AK - Photos iStock

Toute l'équipe vous souhaite
de

Joyeuses Fêtes de Fin d'Année

Menu Noël

à partir du 20 décembre au 31 décembre 2026

Les Apéritifs

Petits fours	47 €	kg
Pain surprise : fromage	39 €	pièce
charcuterie	40 €	pièce
saumon fumé	45 €	pièce
Buchette foie gras jambonneau confit pomme	8 €	pièce
Saucisse cocktail	23 €	kg
Mini boudin blanc	27 €	kg
Mini boudin noir	21 €	kg
Pâté en croûte cocktail	32 €	kg
Bûchette de mousse de foie de canard et émincé de magret de canard fumé	6 €	pièce

Les Entrées froides

Verrine foie gras figue pain épice	7 €	pièce
Verrine délice de crabe (crabe ASPERGE tomate)	7 €	pièce
Entremet mascarpone jambon pays tomate sechée basilic	7 €	pièce
Foie gras de canard Français	180 €	kg
Foie gras d'oie Français	200 €	kg
Coquille de saumon	4 € 50	pièce
Œuf norvégien	7 €	pièce
Terrine de poisson	42 €	kg
1/2 Langouste à la parisienne	25 €	pièce
1/2 Homard à la parisienne	26 €	pièce
Saumon fumé sur place (Ecossais)	80 €	kg
Assortiment de galantines	6 €	les 100 grs
Pâté en croûte pur porc	32 €	kg
Pâté en croûte volaille morilles	52 €	kg
Pâté en croûte canard figue foie gras	60 €	kg

Les Entrées chaudes

Escargots	15 € 60	la douzaine
Coquille St jacques	8 €	pièce
Bouchée à la reine	5 €	pièce
Bouchée aux ris de veau	6 €	la pièce
Boudin blanc nature	23 €	kg
Boudin blanc supérieur	35 €	kg
Boudin blanc morilles	30 €	kg
Cassolette de la mer	9 € 50	pièce
Caille farcie	12 €	pièce
Tourte boudin blanc poire (4 à 6 pers)	22 €	pièce

Les Viandes

Pavé Chapon sauce morilles	15 €	la part
Suprême de volaille farcie sauce périgourdine	15 €	la part
Saucisson lyonnais brioché min 4 pers	13 €	la part
Sauce madère /porto/ forestière		
Jambon en croûte 8 pers. minimum	10 €	la part
Sauce madère ou porto ou forestière		

Les Poissons

Filet de lotte à l'armoricaine	17 € 90	la part
Pave de thon Rossini	19 €	la part

Les Accompagnements

Purée aux truffes	5 €	la part de 200 grs
Purée de céleri	3 €	la part de 200 grs
Purée de marrons	3 €	la part de 200 grs
Purée de patates douces	3 €	la part de 200 grs
Gratin dauphinois	3 €	la part de 200 grs
Gratin dauphinois truffé	5 €	la part de 200 grs
Risotto aux cèpes	4 € 50	la part de 200 grs

Les Enfants

Nounours jambon fromage	4 €	pièce