



La carte

Découvrez
& commandez
dégustez



Découvrez
& commandez
dégustez

Informations pratiques :

*Nous acceptons les commandes par téléphone et en boutique.
Il vous sera demandé un acompte de 10% avant la livraison (règlement
CB/espèces). Votre commande doit être validée 1 mois avant la date de
l'évènement (mise à jour possible du nombre de personnes 10 jours avant).
Un chèque de caution vous sera demandé pour tous les plats, contenants
et bacs isothermes prêtés. Vous devrez les restituer, accompagnés du solde
de votre facture, dans les 2 jours ouvrés suivants votre manifestation.*

*Les incontournables
de l'aperitif maison !*

environ
4,00 €
/pers.

Planche charcuterie maison & fromage
terrine & fromage (comté, émental)

Cocktails / Apéritifs

| | |
|---|---------|
| Punch, soupe angevine, sangria | 2,90 € |
| Petit four chaud (la pièce) quiche, croissant saucisse, boudin noir compoté, mini-pizza, gougères, roulé tartare et saumon fumé, roulé jambon et emmental | 0,80 € |
| Muffins salés thon/olives ou chorizo/comté ou saumon/aneth | 1,10 € |
| Mini burgers foie gras/chutney ou saumon fumé/tartar | 2,00 € |
| Mini burger Boeuf apéritif | 1,80€ |
| Hot dog apéritif | 1,80€ |
| Mini croque à la crème truffée et jambon braisé | 1,00€ |
| Vrap roulé salade (à partir de 10 pièces) jambon/émental ou poulet/poivron ou tartare/saumon fumée | 0.80€ |
| Mini navettes crème foie gras/magret fumé ou jambon sec/St Môret | 1,60 € |
| Toasts foie de volaille ou guacamole/crevettes ou mousse de thon/asperges ou filet mignon fumé ou rillettes du pêcheur ou rosette ou saumon fumé ou mousson de canard | 0,80 € |
| Pain surprise charcutier | 29,95 € |
| rillettes, mousson de canard, rosette, filet mignon fumé, saumon fumé | |
| Pain surprise marinier | 29,95 € |
| rillettes aux 2 saumons, saumon fumé, surimi, tartina de thon, rillettes de maquereau | |
| Verrines saumon fumé/œufs de truite ou mousse de thon/concombres/tomate ou guacamole/ cocktail de crevettes ou tartare jambon blanc/cacahuètes ou tartare saumon frais ou andouille/pomme/moutarde à l'ancienne ou lardons/pomme/camembert ou betteraves au fromage frais | 1,80 € |
| Cuillères chèvre miel/jambon sec ou tartare saumon frais ou saumon gravlax mariné ou guacamole/crevettes ou fruits de saison (sous-réserve) | 1,60 € |
| Légumes sur présentoir avec sauces chou-fleur, brocoli, carotte, radis, champignon, tomate cerise | 1,80 € |
| Minis brochettes raisin/jambon tartare/émental ou magret fumé/comté ou ananas/crevettes/tomate cerise ou fruits de saison (sous réserve) ou filet de poulet mariné romarin citron + sauce | 1,60 € |
| Minis brochettes plancha chorizo et noix de Saint Jacques ou crevettes marinées Italienne | 2,00€ |
| Saucisson sec tranché (200g) | 6,50 € |

Les entrées froides

prix par personne

| | |
|--|----------|
| Saumon fumé et ses délices maison | 7,20 € |
| saumon fumé, verrine rillettes aux 2 saumons, mini chou crème saumon fumé, tomate cerise, petit beurre, pain de mie | |
| Foie gras maison et sa farandole | 8,90 € |
| foie gras maison, brochette figue/magret de canard fumé, profiterole mousse foie gras, chutney, toasts (figue, pain d'épice) | |
| Assiette terre et mer | 8,90 € |
| foie gras et saumon fumé maison, chutney, crème brûlée foie gras, verrine tartare crevettes, pain de mie, pain d'épice, campagne | |
| Millefeuille printanier | 3,00 € |
| gâteau de crêpes | |
| Coquille de saumon | 3,70 € |
| macédoine, œuf, tomate, saumon, mayonnaise | |
| Médailon de saumon (présenté sur plat) | 3,90 € |
| salade, macédoine, œuf, tomate, saumon, mayonnaise | |
| Coquille de crabe | 3,90 € |
| macédoine, œuf, tomate, miette de crabe, mayonnaise | |
| Terrine de poisson maison (2 tranches) | 3,90 € |
| tomates, sauce ciboulette (présentation sur plat sur demande) | |
| Assiette avocat pêcheur | 5,60 € |
| salade, avocat, salade pêcheur, tomate, 2 crevettes, sauce cocktail | |
| Assiette de crudités | 5,40 € |
| salade, avocat, fond artichaut, asperges, carottes râpées, tomate, vinaigrette | |
| Assiette gourmande | 5,80 € |
| salade, galantine maison, filet mignon fumé, jambon sec, godet de rillettes, petit beurre, cornichon, tomate cerise | |
| Melon (selon saison) | au cours |
| 1/2 melon/jambon sec ou melon tranché/jambon sec/jambon fumé | |
| Cornet de jambon | 3,50 € |
| salade, jambon maison, macédoine, tomate, mayonnaise | |
| Pamplemousse cocktail | 3,60 € |
| salade cocktail, surimi, ananas, pamplemousse | |
| Timbale salade fraîcheur/jambon sec | 3,60 € |
| melon, pastèque, pamplemousse | |

Les entrées chaudes

prix par personne

| | |
|--|--------|
| Salade de gésiers confit | 5,50 € |
| salade, gésiers confit, lardons, tomate cerise | |
| Salade périgourdine | 6,95 € |
| salade, gésiers confit, fois gras maison, magret de canard fumé, tomate cerise | |
| Bouchée à la reine | 3,95 € |
| ris de veau, poulet, champignons | |
| Vol au vent de la mer | 3,95 € |
| saumon, noix de Saint Jacques, crevettes, moules | |
| Coquille Noix de Saint Jacques | 4,50 € |
| Cassolette Noix de Saint Jacques écrevisses sauce Noilly | 6,50 € |
| 3 noix de Saint Jacques, écrevisses, moules sauce Noilly | |
| Cassolette Saint Jacques écrevisses et fondue de poireaux | 6,50 € |
| 3 noix de Saint Jacques, écrevisses, poireaux sauce Chardonnay | |
| Cassolette trio de la mer | 6,90 € |
| filet de lotte, dos de loup, saumon, crevettes, sauce homardine | |
| Aumônière Saint Jacques et fondue de poireaux | 5,95 € |
| (sous réserve) Noix de Saint Jacques, crevettes, poireaux | |

Les entrées de poisson

prix par personne

| | |
|--|--------|
| Filet de flétan sauce champagne/crevettes | 6,50 € |
| Filet de perche sauce oseille ou Normande | 6,20 € |
| Pavé de saumon sauce beurre blanc | 6,95 € |
| Dos de cabillaud sauce diepoise | 6,95 € |

Les accompagnements

prix par personne

| | |
|----------------------------|--------|
| Flan de légumes | 1,10 € |
| Riz ou risotto | 1,10 € |
| Fondue de poireaux | 1,10 € |
| Julienne de légumes | 1,10 € |

Viandes et légumes

prix par personne

| | |
|---|---------|
| Pavé de veau sauce giroles | 8,95 € |
| Quasi de veau sauce forestière | 8,80 € |
| Rôti de veau orloff en sauce | 8,80 € |
| Pavé de rumsteck cru sauce aux poivres (180g) | 8,80 € |
| Tournedos de bœuf sauce aux poivres (180g) | 10,95 € |
| Gigot d'agneau | 8,80 € |
| Palette de cochon basse température sauce moutarde à l'ancienne | 8,60 € |
| Joue de porc confite au cidre | 8,80 € |
| Filet mignon de porc sauce miel ou cidre | 7,95 € |
| Rôti de cochon de lait farci en sauce | 8,80 € |
| Cuisse de canette farcie sauce giroles | 7,95 € |
| Magret de canard sauce aux poivres ou orange (selon le cour) | 8,80 € |
| Tournedos de canard sauce aux poivres (selon le cour) | 9,95 € |
| Gigolette de pintade farcie sauce forestière | 8,60 € |
| Suprême de pintade sauce côteaux du Layon forestière | 8,95 € |
| Caille désossée farcie sauce miel et figues | 8,95 € |
| Langue de boeuf sauce piquante | 7,95 € |
| Jambon braisé sauce madère | 7,95 € |

Légumes (2 légumes aux choix) :

gratin dauphinois | écrasé de pomme de terre | purée de patate douce | pommes duchesse (4 pièces) | pommes dauphine (2 pièces) | galette de pomme de terre | pommes de terre grenaille | écrasé de pomme de terre à la truffe (+0,50€) | endive braisée | tomate provençale | flageolets | pomme aux airelles | ratatouille | mousseline de céleri | flan forestier | risotto forestier | risotto | fricassée de champignons | flan de butternut | gratin de courgettes | Poêlé de légumes grillés

Divers

prix par personne

| | |
|--|--------|
| Sorbet | 0,95 € |
| Salade et fromages | 2,00 € |
| en plateau : Brie / St Nectaire / Tomme / Camembert | |
| à l'assiette : Brie / St Nectaire | |
| en brochette : Brie / St Nectaire / Emmental / Raisin ou tomate cerise | |

Les plats cuisinés

prix par personne

| | |
|---|--------|
| Choucroute de la mer | 8,90 € |
| Blanquette de la mer | 8,90 € |
| Paëlla royale | 8,90 € |
| Cassoulet | 8,90 € |
| Couscous | 8,90 € |
| Tajine d'agneau aux fruits secs | 8,50 € |
| Choucroute Alsacienne petit salé (Petit salé, poitrine fumée, 1 saucisse fumée, saucisson à l'ail, chou, pomme de terre) | 8,80 € |
| Choucroute royale (jarrotin, poitrine fumée, 2 saucisses, saucisson à l'ail, chou, pomme de terre) | 9,50 € |
| Potée sarthoise (1 jarret, saucisse fumée, chou vert, carotte, sauce tomate, pomme de terre) | 8,60 € |
| Marmite Fresnoise | 7,95 € |
| Jambalaya royale | 7,95 € |
| Rougail saucisse | 7,00 € |
| Poule au blanc + risotto | 7,95 € |
| Pot au feu + sauce tomate | 8,60 € |
| Joue de bœuf à la bière | 9,50 € |
| Bœuf bourguignon | 7,60 € |
| Coq au vin | 7,60 € |
| Veau marengo | 8,60 € |
| Blanquette de veau | 8,60 € |
| Poulet basquaise | 7,00 € |
| Chili con carne | 7,00 € |
| Lasagnes au bœuf | 7,00 € |
| Lasagnes saumon épinards | 8,00 € |
| Tartiflette + salade | 7,50 € |
| Gratin franc comtois + salade | 7,95 € |
| Cuisse de canard confite + grenailles | 8,95 € |
| Hachis de canard confit + salade | 7,95 € |
| Hachis parmentier de bœuf + salade | 7,00 € |
| Big Hamburger Fresnois (haché de boeuf assaisonné) | 6,95 € |
| Big Hamburger Gersois (confit de canard) | 6,95 € |
| Big Hamburger Savoyard (haché de veau assaisonné) | 6,95 € |

Les Menus

Pour toutes vos réceptions - vin d'honneur, mariage, brunch, baptême, anniversaire...

Nous vous proposons **des menus sur mesure.**

Prenez rendez-vous pour un devis personnalisé !

Menu

Planche charcutière et fromagère
ou burger de boeuf,
hot dog apéritif,
mini croque à la truffe
et jambon braisé crème

Pavé de rumsteak (cru) sauce aux poivres
ou palette sauce moutarde à l'ancienne
+ 2 légumes au choix

Salade et fromages

15,30 €
/pers.



Menu

Punch **ou** sangria **ou** soupe angevine
5 petits four (pizza, croissant saucisse, gougère, roulé
tartare/saumon fumé, quiche)

Cassolette St Jacques, écrevisses sauce Noilly
ou Filet de flétan sauce champagne/crevettes
et fondue de poireaux

Sorbet (sans calva)

Rôti de cochon de lait farci en sauce
ou gigulette de pintade farci sauce forestière
+ 2 légumes aux choix

Salade et brochette de fromages

24,40 €
/pers.



Menu

Punch **ou** sangria **ou** soupe angevine

2 toasts : filet mignon fumé et rillettes de maquereau
Mini burgers foie gras
Mini brochette magret fumé/comté/raisin

Dos de cabillaud sauce dieppoise
risotto

Sorbet (sans calva)

Magret de canard sauce aux poivres (selon le cours)
ou quasi de veau sauce forestière
+ 2 légumes aux choix

Salade et brochette de fromages

26,90 €
/pers.



Menu

Punch **ou** sangria **ou** soupe angevine
Verrine mousse de thon
Mini navette jambon sec/St Moret
Toast mousson de canard
+ 1 brochette jambon tartare

Foie gras et sa farandole (sup 1,70€)
ou Saumon fumé et ses délices
ou Assiette terre et mer (sup 1,70€)

Sorbet (sans calva)

Suprême de pintade sauce Côteaux du Layon forestière
ou Médailon de veau sauce giroles
+ 2 légumes aux choix

Salade et brochette de fromages

26,80 €
/pers.



Menu enfant

Piémontaise **ou** Charcuterie
Nuggets **ou** Burgers **ou** Cordon bleu poulet

Purée **ou** Pommes duchesse **ou** Chips

7,90 €
/pers.



Les plateaux

Raclette

9,90 €
/pers.

Fromage raclette
Cervelas
Jambon blanc
Jambon sec
Jambon fumé ou bacon
Saucisson à l'ail
Andouille
Filet mignon fumé
Rosette
Salami

Plancha

7,70 €
/pers.

Bœuf
Veau
Agneau
Dinde
Porc

Plateau Repas

9,90 €
/pers.

Piémontaise **ou** Riz au thon
ou Duo carottes/céleri
Pâté
Saucisson à l'ail (2)
Andouille (2)
Rôti de bœuf (2)
Rôti de porc (2)
Chips
Condiments
Camembert
Tartelette

Assiette Anglaise

Rosette
Saucisson à l'ail
Cervelas
Jambon blanc
Pâté
Chips
Condiments

4,00 €
/enfant

7,60 €
/adulte

Galantine
Salami
Rosette
Saucisson à l'ail (2)
Andouille (2)
Pâté
Rôti de bœuf (2)
Rôti de porc (2)
Chips
Condiments
Piémontaise (+1,80€)



Buffet Barbecue

16,90€ par personne

Nos salades :

4 sortes au choix
ou ½ melon et jambon sec

Nos charcuteries :

Terrine de pâté
Terrine de rillettes

Nos viandes :

1 chipo nature ou persillée
1 merguez
1 brochette de dinde romarin citron Tomme, Camembert
ou 1 brochette de bœuf mariné
ou 1 brochette de porc
Chips

Variété de fromages et salade
(Brie, St Nectaire,
Camembert)

Moutarde, mayonnaise, cornichons

Nos Buffets Froids

9,90 €
/pers.

Nos salades :
4 sortes au choix

Nos charcuteries :
Terrine de pâté
Terrine de rillettes

Nos viandes (2 sortes au choix) :
2 tranches de rôti de bœuf
1 tranche de cochon de lait farci
2 tranches de rôti de porc
1 morceau de poulet cuit
2 tranches de rôti de dinde
1 tranche de jambon à l'os

Chips

Moutarde, mayonnaise, cornichons

11,90 €
/pers.

Nos salades :
4 sortes au choix

Nos charcuteries :
Terrine de pâté, Terrine de rillettes,
Saucisson à l'ail (2), Andouille (2),
Rosette (1)

Nos viandes (2 sortes au choix) :
2 tranches de rôti de bœuf
1 tranche de cochon de lait farci
2 tranches de rôti de porc
1 morceau de poulet cuit
2 tranches de rôti de dinde
1 tranche de jambon à l'os

Chips

Camembert

Moutarde, mayonnaise, cornichons

13,20 €
/pers.

Nos salades :
4 sortes au choix

Nos charcuteries :
Terrine de pâté, Terrine de rillettes,
Saucisson à l'ail (2), Andouille (2)
Rosette (1), Salami (1)

Nos viandes (2 sortes au choix) :
2 tranches de rôti de bœuf
1 tranche de cochon de lait farci
2 tranches de rôti de porc
1 morceau de poulet cuit
2 tranches de rôti de dinde
1 tranche de jambon à l'os

Chips

Variété de fromages et salade
Brie, St Nectaire, Tomme, Camembert

Moutarde, mayonnaise, cornichons

15,90 €
/pers.

Nos salades (4 sortes au choix)

Nos entrées :
Terrine de poisson maison

Nos charcuteries :
Terrine de rillettes, Terrine de pâté,
Saucisson à l'ail (2), Andouille (2),
Rosette (1), Salami (1)
Jambon sec (1)

Nos viandes (2 sortes au choix) :
2 tranches de rôti de bœuf
1 tranche de cochon de lait farci
2 tranches de rôti de porc
1 morceau de poulet cuit
2 tranches de rôti de dinde
1 tranche de jambon à l'os

Chips

Variété de fromages et salade
Brie, St Nectaire, Tomme, Camembert

Moutarde, mayonnaise, cornichons

Nos choix de salades

Piémontaise

-
Carottes râpées

-
Céleri rémoulade

-
Taboulé

-
Concombres à la crème

-
Betteraves rouge

-
Riz au thon

-
Marco Polo

-
Strasbourgeoise

-
Salade du pêcheur

-
Chou rouge

-
Chou jambon comté

-
Salade fraîcheur

-
Perle marine

-
Salade berlinoise

-
Salade basque



Découvrez
& commandez
dégustez



14 rue du Docteur Horeau
72130 FRESNAY SUR SARTHE



02 43 97 21 27



boucherie.durand72@orange.fr



www.boucheriedurandetfils.fr



Les prix indiqués peuvent varier suivant le cours des matières premières.

Photos non contractuelles. Credit Adobe Stock ©

Mise en page et impression www.laboratoiredigital.com

Ne pas jeter sur la voie publique