







Notre Carte *des fêtes*

MAISON THOLLAS

Boucherie Charcuterie Traiteur

305 Rue Jules Barni - 80090 Amiens - 03.22.92.10.57

www.boucherie-thollas.com

Idées Apéritives :

- Plateau de 2x3 wraps thon avocat et jambon ..... 13,50€/pc
- Plateau de 2x3 mini burgers foie gras et saumon ..... 13,50€/pc
- Plateau de 2x3 navettes de homard et magret de canard séché ..... 13,20€/pc
- Plateau de 2x3 verrines gambas mangue et foie gras chutney figue ..... 13,50€/pc
- Plateau de 2x3 œufs mimosa truffés et Saint-Jacques écrevisse ..... 13,50€/pc
- Box festive (2 mini bouchées chorizo / 2 bonbons croustillants St Jacques et 2 au foie gras / 2 mini soufflés saumon) ..... 9,50€/pc
- Pain surprise charcuterie (jambon de pays, rillettes d'oie, mousson de canard, rosette, salami) ..... 42,00€/pc
- Pain surprise polaire (rillettes de saumon, rillettes de crabe, rillettes de cabillaud, saumon fumé, rillettes de thon) ..... 45,00€/pc

Les Entrées Froides :

- Queue de homard ..... 12,00€/pc
- Coquille de saumon et sa macédoine de légumes ..... 6,00€/pc
- Bûche au foie gras avec un médaillon d'éffiloché de canard ..... 7€/100g
- Ananas cocktail ..... 8,10€/pc
- Demi langouste à la parisienne ..... 21,50€/pc
- Mille crêpes festif ..... 35,50€/kg
- Avocat crevettes ..... 4,95€/pc
- Terrine de Noix de St-Jacques ..... 45,50€/kg
- Terrine de saumon asperges ..... 42.50€/kg
- Tatin de foie gras et mangue ..... 7,00€/pc
- Foie gras nature maison ..... 13,80€/100g
- Foie gras de canard à la fève tonka et vin Maury ..... 15,40€/100g
- Foie gras de canard au rhum et vanille ..... 15,40€/100g
- Saumon fumé Maison ..... 80,00€/kg

Les Entrées Chaudes :

- Plateau d'escargots (la douzaine) ..... 10,80€/pc
- Coquille Saint Jacques ..... 7,50€/pc
- Cassolette de bar et noix de Saint Jacques ..... 7,50€/pc
- Corolle de sole farcie à la Saint Jacques sauce écrevisse ..... 7,00€/pc
- Aumônière de saumon fondue de poireau ..... 6,20€/pc
- Coquille de Saint Jacques au chorizo ..... 7,50€/pc
- Ficelle Saint Jacques aux fruits de mer ..... 6,20€/pc
- L'originale ficelle picarde ..... 6,20€/pc
- Bouchée à la reine ..... 4,95€/pc
- Bouchée de ris de veau ..... 7,50€/pc
- Bouchée de fruits de mer ..... 6,10€/pc
- Oeuf cocotte à la truffe ..... 4,80€/pc
- Boudin blanc ..... 22,00€/kg
- Boudin blanc truffé ..... 29,50€/kg
- Boudin blanc foie gras et pain d'épices ..... 29,50€/kg
- Brioche de volaille ..... 5,50€/pc
- Brioche de poisson ..... 5,50€/pc

Nos Pâtés en Croûte :

- Pâté en croûte ..... 34,00€/kg
- Pâté en croûte foie gras ..... 42,00€/kg
- Pâté en croûte aux girolles ..... 42,00€/kg
- Pâté en croûte aux morilles ..... 38,00€/kg

Nos Plats Cuisinés :

- Pavé de cerf sauce aux groseilles et aux myrtilles
  Accompagné de Pommes dauphine et poêlée symphonie de légumes ..... **15,50€/part**
- Gigolette de chapon sauce aux cèpes
  Accompagnée d'un Gratin de pommes de terre aux épinards et à la ricotta, fagot de trois légumes ..... **15,50€/part**
- Filet de canette sauce à la truffe
  Accompagné d'uneTartelette de pommes de terre et poêlée ardéchoise ..... **16,00€/part**
- Filet de bœuf en croûte, sauce aux poivres
  Accompagné de Tomate à la provençale, et lingot de pommes de terre et champignons ..... **16,90€/part**
- Selle d'agneau sauce aux agrumes
  Accompagnée de Gratin dauphinois et piperade ..... **16,90€/part**
- Dorade royale en papillote au pesto, sauce citronnée
  Accompagnée de Tagliatelles au basilic ..... **16,90€/part**

Nos Plats Conviviaux : 8 pers. minimum

- Raclette charcuterie *(Jambon Blanc, jambon de pays, rosette, mortadelle, salami, bacon, saucisson à l'ail)* et 200g de fromage nature et fumé/pers ..... **10,00€/pers**
- Plateau pierrade *(60g de bœuf, 60g de dinde, 60g de canard, 60g de porc et lard fumé)* ..... **12,50€/pers**
- Paëlla maison ..... **11,50€/pers**
- Fondue bourguignonne *(100g de bœuf, 75 g de dinde et 75g canard)* ..... **12,00€/pers**
- Jambon à l'os brioché : sauce au poivre ou sauce au foie gras ..... **14,50€/pers**

Préparations Bouchères Festives

- Paletot de chapon farci au foie gras et aux morilles (8 à 10 pers) ..... **35,00€/kg**
- Paletot de poularde farci au spéculoos et au foie gras (6 à 8 pers) ..... **35,00€/kg**
- Paletot de chapon de pintade farci à la truffe (5 à 6 pers) ..... **38,00€/kg**
- Paletot de pintade aux abricots et au pain d'épices (4 à 5 pers) ..... **29,00€/kg**
- Paletot de canette farci aux raisins et aux noix (5 à 6 pers) ..... **30,00€/kg**
- Rôti de canard farci aux figues, foie gras et au pain d'épices (4 à 5 pers) ..... **42,00€/kg**
- Rôti de suprême de pintade farci au spéculoos et au foie gras (1 pers) ..... **29,00€/kg**
- Rôti de suprême de poularde farci au foie gras et aux morilles (2 pers) ..... **35,00€/kg**

Nos Spécialités Crues

- Rôti de canard nature (4 pers) ..... **35,00€/kg**
- Rôti de canard au piment d'espelette (4 pers) ..... **38,00€/kg**
- Rôti de chapon nature (4 pers) ..... **35,00€/kg**
- Tournedos de bœuf Lucullus (foie gras et truffe) ..... **59,00€/kg**
- Rôti de veau aux cèpes et jambon cru ..... **42,50€/kg**
- Rôti de veau Orloff ..... **36,50€/kg**
- Rôti de porc Orloff revisité ..... **22,50€/kg**
- Rôti de dinde au Boursin et jambon ..... **23,00€/kg**
- Rôti de dinde au cheddar et jambon de pays ..... **23,00€/kg**
- Rôti de gigot au beurre d'escargot ..... **39,50€/kg**
- Rôti de gigot au pesto rouge ..... **39,50€/kg**

Les Viandes Sélectionnées par votre Boucher

- Filet de boeuf ..... **52,00€/kg**
- Tournedos de boeuf ..... **45,50€/kg**
- Rosbeef extra ..... **34,00€/kg**
- Côte à l'os ..... **31,50€/kg**
- Rôti de veau ..... **35,00€/kg**
- Filet de veau ..... **48,00€/kg**
- Gigot d'agneau ..... **37,00€/kg**
- Magret de canard (2 pers) ..... **35,00€/kg**

Nos Volailles Festives

- Chapon fermier (8 pers) ..... **17,60€/kg**
- Dinde fermière (8 pers) ..... **19,90€/kg**
- Chapon de pintade (6 pers) ..... **21,80€/kg**
- Poularde fermière (5-6 pers) ..... **15,10€/kg**
- Canette fermière (5 pers) ..... **15,30€/kg**
- Pintade fermière (5 pers) ..... **14,50€/kg**
- Caille fermière (1 pers) ..... **4,50€/kg**

Nos Menus

Menu Tradition 24 €/pers

Duo de navettes (homard et magret de canard séché)

Avocat aux crevettes
ou
Œuf cocotte à la truffe

Pavé de cerf, sauce aux groseilles et myrtilles accompagné de pommes dauphine et une poêlée de légumes
ou
Gigolette de chapon, sauce aux cèpes accompagnée d'un gratin de pommes de terre aux épinards et à la ricotta, et d'un fagot de trois légumes

Rubis Chic
ou
Palet sablé au caramel

Menu Plaisir 30 €/pers

Duo de mini-burgers (foie gras et saumon)

Bûche de foie gras
ou
Bouchée aux fruits de mer

Filet de canette, sauce à la truffe accompagné d'une tartelette pommes de terre et poêlée ardéchoise
ou
Selle d'agneau, sauce aux agrumes accompagnée d'un gratin dauphinois et d'une piperade

Rubis Chic
ou
Palet sablé au caramel

Menu Prestige 41 €/pers

Verrine de gambas à la mangue et au foie gras, chutney de figues
et
Duo d'œufs mimosa truffés et d'écrevisses

Escargots de Bourgogne
ou
Queue de homard

Filet de bœuf en croûte sauce aux poivres, accompagné d'une tomate provençale, et d'un lingot de pommes de terre et champignons
ou
Dorade royale en papillote au pesto sauce citronnée accompagnée de tagliatelles au basilic

Précieux au chocolat
ou
Rosace fruits rouges

*Lors de votre commande (à partir de 2 pers), merci de préciser si les menus sont à prévoir **individuellement** (un menu par personne) ou **collectivement** (présentation sur des plats à partager).*

Plateau de fromages festif : *24€ pour 4 personnes*
Petit sapin cendré au fromage de chèvre, Tomme de montagne aux 7 fleurs, Saint Nectaire fermier AOP et le Comté 18mois AOP

Bourriche d'Huîtres :

- *Huître spéciale Hauts De France taille 4 :*
  x 24 : 22€/bourriche
  x 48 : 40€/bourriche
- *Huître spéciale Hauts De France taille 3 :*
  x 24 : 26€/bourriche
  x 48 : 50€/bourriche

*Les Bourriches d'Huîtres sont à réserver **au plus tard le 14 décembre**.*
*Le **règlement sera à effectuer au moment de la réservation**.*

Pensez à passer vos commandes :
Avant le 19 décembre pour Noël et avant le 26 décembre pour Nouvel An

La boucherie sera fermée le vendredi 25 décembre
ainsi que le vendredi 1er janvier !

INPS - Ne Pas Jeter Sur La Voie Publique -
SARL THOLLAS au capital de 126 000 € – Siège social : 305 rue Jules Barni, 80000 Amiens – 482 816 451 RCS