

POUR DES
FÊTES
EXTRAORDINAIRES

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	13.20€/plateau
Plateau de 2X3 mini burgers foie gras et magret fumé	13.20€/plateau
Plateau de 2X3 navettes saumon et jambon de pays truffé	13.20€/plateau
Plateau de 2X3 verrines gambas mangue et foie gras chutney figue	13.80€/plateau
Plateau de 2X3 œufs mimosa truffés et Saint-Jacques écrevisse	13.80€/plateau
Mini bouchées d'escargots	9€/les 12
Pain surprise charcuterie ((jambon de pays truffé, rillettes d'oie, mousson de canard, rosette, salami) ...	42.00€/pièce
Pain surprise polaire	45.00€/pièce
(rillettes de saumon, rillettes de crabe, rillettes de cabillaud, saumon fumé, rillettes de thon)	

La Farandole des Entrées Froides

Assiette de saumon garnie ou Assiette de foie gras garnie	7.20€/pièce
Coquille de homard	6.50€/pièce
Coquille de saumon et sa macédoine de légumes	5.95€/pièce
Bûche de Noël (coquilles Saint-Jacques et saumon fumé)	6.00€/pièce
Ananas cocktail	7.90€/pièce
Demi langouste à la parisienne	21.50€/pièce
Mille crêpes festif	32.00€/kg
Cocktail avocat crevettes	4.95€/pièce
Tatin de foie gras et mangue	7.00€/pièce
Délice nordique au saumon	5.95€/pièce
Douceur foie gras et pommes	5.95€/pièce
Foie gras nature Maison	138.00€/kg
Foie gras de canard à la fève tonka et vin de Maury	154.00€/kg
Foie gras de canard aux deux poivres et Champagne	154.00€/kg
Saumon fumé Maison	80.00€/kg
Saumon sauvage Baltique	125.00€/kg

La Farandole des Entrées Chaudes

Plateau d'escargots (la douzaine)	10.80€/la dz
Cassolette d'escargots et champignons	7.50€/pièce
Coquille Saint-Jacques	7.50€/pièce
Cassolette de lotte	7.50€/pièce
Cassolette de bar et noix de Saint-Jacques	7.50€/pièce
Corolle de sole farcie à la Saint-Jacques sauce écrevisses	7.00€/pièce
Cassolette de saumon fondue de poireaux	7.00€/pièce
Coquille de cabillaud	6.90€/pièce
Cassolette de quenelle de brochet sauce Nantua	7.00€/pièce
Ficelle Saint-Jacques aux fruits de mer	6.20€/pièce
L'originale Picarde	6.20€/pièce
Bouchée à la Reine	4.50€/pièce
Brioché de ris de veau	7.20€/pièce
Brioché de volaille butternut	6.20€/pièce
Œuf cocotte à la truffe	4.50€/pièce
Boudin blanc	22.00€/kg
Boudin blanc truffé	28.00€/kg
Boudin blanc foie gras et pain d'épices	28.00€/kg

Nos Pâtés en Croûte

Pâté en croûte	34.00€/kg
Pâté en croûte pyramide foie gras	42.50€/kg
Pâté en croûte au ris de veau	42.50€/kg
Mini pâté en croûte magret de canard figues (500g) ou Mini pâté en croûte ris de veau (500g)	21.50€/pièce

Nos Galantines

Mini ballotine pintade au Cognac ou Mini ballotine chapon abricots noisettes	6.80€/pièce
Cochon de lait	51.00€/kg
Chapon farci au Vin Jaune et morilles	51.00€/kg
Galantine de canard à l'orange	35.00€/kg
Galantine de poularde aux champignons forestiers	39.50€/kg
Galantine de biche aux myrtilles	36.50€/kg
Galantine précieuse	35.00€/kg

Plats Cuisinés

Fondant de poularde sauce morilles

accompagné de gratin dauphinois et duo de carottes	15.90€/part
--	-------------

Filet de canette sauce figue et miel

accompagné d'une tatin aux 2 tomates et pommes Duchesse	15.90€/part
---	-------------

Carbonnade de sanglier au pain d'épices et bière de Noël

accompagnée d'un gratin aux cèpes et fagot de haricots verts	14.90€/part
--	-------------

Brochette de veau confit sauce truffée

accompagnée d'un buisson de pommes de terre sarladaises et mini ratatouille	16.90€/part
---	-------------

Filet de bœuf en croûte sauce poivre vert

accompagné d'un gratin dauphinois à la truffe noire et gratin de courgettes	16.90€/part
---	-------------

Souris d'agneau au thym

accompagnée de pommes de terre grenaille et tomate provençale	16.90€/part
---	-------------

Pavé de bar en écailles de pommes de terre sauce beurre citronné

accompagné d'un risotto champignons et chou farci aux épinards	16.90€/part
--	-------------

Préparations Bouchères Festives

Paletot de chapon farce foie gras et morilles (8-10 pers)	35.00€/kg
Paletot de poularde farce poire à la vanille et amande (6-8 pers)	30.00€/kg
Paletot de chapon de pintade farce truffée (5-6 pers)	35.00€/kg
Paletot de pintade à la figue et pain d'épices (4-5 pers)	28.00€/kg
Paletot de canette farce mirabelle et Vin Jaune (5-6 pers)	28.00€/kg
Rôti de canard farce foie gras pomme et miel (4-5 pers)	39.50€/kg
Rôti de suprême de pintade figues foie gras et pain d'épices (1 pers)	28.00€/kg
Rôti de suprême de poularde farce foie gras et morilles (2 pers)	30.00€/kg

Nos Spécialités Crues

Rôti de canard nature (4 pers)	35.00€/kg
Rôti de chapon nature (4 pers)	35.00€/kg
Tournedos de bœuf Lucullus (foie gras et truffes)	58.00€/kg
Rôti de veau aux cèpes et jambon cru truffé	42.00€/kg
Rôti de veau Orloff	35.50€/kg
Rôti de porc Orloff revisité	22.50€/kg
Rôti de dinde farci aux amandes	23.00€/kg
Rôti de gigot au beurre d'escargot	38.50€/kg

Les Viandes Sélectionnées par votre Boucher

Filet de bœuf	52.00€/kg	Rôti de veau	34.00€/kg
Tournedos de bœuf	45.50€/kg	Filet de veau	45.20€/kg
Rosbeef extra	34.00€/kg	Gigot d'agneau désossé	35.80€/kg
Côte à l'os	29.95€/kg		

Nos Volailles Festives

Chapon fermier (8 pers)	17.30€/kg	Canette fermière (5 pers)	15.30€/kg
Dinde fermière (8 pers)	19.90€/kg	Pintade fermière (5 pers)	14.50€/kg
Chapon de pintade (6 pers)	21.50€/kg	Caille fermière (1 pers)	4.50€/pièce
Poularde fermière (5-6 pers)	14.70€/kg	Magret de canard (2 pers)	35.00€/kg

Pensez à réserver vos volailles Festives (dinde-chapon-pintade-chapon de pintade-poularde-canette)

Toutes nos volailles sont labélisées « Label Rouge »

Menu Tradition 24 €

Duo navette
jambon de pays truffé
et saumon

Coquille de saumon
Ou
Œuf cocotte à la truffe

Fondant de poularde
sauce morilles
accompagné
de gratin dauphinois
et duo de carottes
Ou
Filet de canette
accompagné d'une tatin
aux 2 tomates et pommes
Duchesse
Ou
Carbonnade de sanglier
au pain d'épices et bière
de Noël accompagnée
d'un gratin aux cèpes
et fagot de haricots verts

LES MENUS

Menu Plaisir 30 €

Duo wraps thon avocat
et jambon

Tatin de foie gras et mangue
Ou
Corolle de sole farcie à la
Saint-Jacques sauce écrevisses

Brochette de veau confit
sauce truffée accompagnée
de buisson de pommes de terre
sarladaises et mini ratatouille
Ou
Filet de bœuf en croûte
sauce poivre vert
accompagné d'un gratin
dauphinois à la truffe noire
et gratin de courgettes

Précieux pomme caramel
Ou
Charlotte fruits rouges

Menu Prestige 45 €

Duo de verrines
gambas mangue et
foie gras chutney figues
Et Duo œufs mimosa truffés
et écrevisses

Assiette terre et mer
(foie gras et saumon fumé)
Ou Ananas cocktail

Coquille Saint-Jacques
Ou Brioché aux ris de veau

Souris d'agneau au thym
accompagnée de
pommes de terre grenaille
et tomates provençales
Ou
Pavé de bar en écailles
de pommes de terre
sauce beurre citronné
accompagné de risotto
champignons
et chou farci aux épinards

Précieux myrtilles
Ou Tourbillon chocolat

Plateau de fromages festif

Saint-Nectaire AOP, Tomme de Savoie IGP, Bûchette de fromage de chèvre frais, Comté 18 mois AOP
20 € pour 4 personnes

Pensez à passer vos commandes :

Avant le samedi 20 décembre pour Noël et avant le samedi 27 décembre pour le Nouvel An.

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



MAISON THOLLAS

Boucherie Charcuterie Traiteur

305 rue Jules Barni - 80090 AMIENS

03 22 92 10 57

www.boucherie-thollas.com



Depuis 2014, Les Compagnons du Gout soutiennent l'Association Petits Princes
qui réalise les rêves d'enfants malades. Cette année encore, mobilisons-nous ensemble !
Un sachet de guimauves acheté en boutique 3€, c'est 3€ reversés intégralement à l'association.
Un achat utile pour les enfants et leurs familles !
Pour en savoir plus : www.compagnonsdugout.fr et www.petitsprinces.com

