

TRAITEUR CHARCUTIER



Carte de fin d'année 2025

Meilleur Ouvrier de France

40 rue de la Seine

14000 CAEN

Tel :02.31.82.37.20

[WWW .tourneux.traiteur.com](http://WWW.tourneux.traiteur.com)

Carte valable du 24 décembre au 10 janvier

Bonnes fêtes de fin d'année à tous

Madame et monsieur TOURNEUX et son Equipe

Apéritifs

Petits fours chauds assortis 10 variétés	20	Pizza ,quiche ,poireaux lard ,chevre frais tomate pignon de pin ,croissant au jambon Conté ,friand Francfort , Bouchée à la reine ,andouille Camembert ,madeleine crabe ,boudin aux pommes	16.60 €
	30		24.90 €
	60		49.80 €
Macaron foie gras chutney de pomme gelée de cidre		La pièce	1.90 €
Brioche au crabe	6 pers	30 pièces	30.50.€
Pain surprise charcuterie	6 pers	30 pièces	29.30 €
PLATEAU DE CHARCUTERIES	6-8 pers		43.60 €
Découverte de nos produits		<i>Divers saucissons , andouilles ,jambon ,pâté en croûte ,jambon secs ,terrines diverses galantine ,pickles de légumes</i>	
Plateaux prestige	12 pièces	2 dôme de saumon 2 club foie gras 2 savarin de légumes, crème mousseline 2 choux Billy et basilic 2 spirale saumon frais et fumé 2 blini de saint Jacques algue nori ,gel citron	20.90 €
Plateaux prestige	26 pièces	2 dôme de saumon 2 panna cotta foie gras chutney pomme 2 club foie gras 2 club maraîcher 2 choux Billy et basilic 2 biscuit parmesan ,espuma de cheddar ,noix 6 spirale saumon frais et fumé 2 blini de saint Jacques algue nori ,gel citron 2 blini de saumon Gravlax, crème mousseline 4 savarin de légumes ,crème mousseline	40.80 €
ACCRAS DE MORUE	BOITE DE 12 PCES	La boîte	5.90 €
PETIT PATE CROUTE A PARTAGER Volailles ,foie gras de canard et légumes anciens truffé à 1%		3-4 pers	12.00 €

Entrées froides

	Prix unitaire
Le Normandy (Spécialité maison) (fondant de foie gras à la crème fraîche ,pomme caramel à la gelée de cidre etc..)	8.20 €
Médaillon de saumon d'Ecosse Accompagné de mayonnaise ou de sa crème mousseline fines herbes	5.35 €
L'Eclair gambas Pâte à choux, salade de légumes confit à l'huile de crustacés, gambas tomate et pignon de pin, Crème mousseline, cube de saumon en bavaroise, gambas rôtie, œufs de truite	7.80 €
L'Ecoissais Saumon d'Ecosse label rouge farci, petits légumes, mousseline de saumon, laqué de bisque de gambas et sa sauce bois bourdan	7.30 €
Médaillon de langouste et œuf mimosa Sur son lit de macédoine de légumes, crevette rose ,œuf de hareng	12.00 €

ENTREES FROIDES

Demi langouste ,avec macédoine de légumes et mayonnaise	pièce	26.20 €
Médailon de saumon d'Ecosse	pièce	5.35 €
Saumon des Iles Féroé sans OGM salé au sel de Guérande ,fumé par nos soins au bois de hêtre	Kg	98.60 €
Blinis maison	pièce	1.60 €
Saumon gravlax sel,poivre ,aneth ,Vodka	kg	98.60 €
Terrine de lotte ,chorizo ibérique ,crèmeux fines herbes	kg	55.10 €
Terrine de 3 poissons :St Pierre /saumon /merlan /crevette /ciboulette	kg	52.80 €
Terrine de St Jacques /gambas /tomates confites et condiments	kg	57.10 €
Toutes nos terrines de poissons sont accompagnées gracieusement de sauce mousseline ou mayonnaise . Pour information une tranche pèse 100 g environ		
Pâté en croute volaille / foie gras de canard /morilles/vin jaune	kg	59.80 €
Pâté en croute canard /pintade / poulet /foie gras de canard / poires aux épices	kg	59.80 €
Pâté en croute pintade/veau/canard/foie gras de canard	kg	59.80 €
Petit pâté croute à partager Volailles /cochon /foie gras de canard/ et légumes anciens /truffé à 1%	Pièce 3-4 pers	12.00 €
Rillettes d'oie en pot petit modèle	pièce	6.00 €
Rillettes d'oie en pot grand modèle	pièce	10.90 €
Rillettes de cochon en pot petit modèle	pièce	3.55 €
Rillettes de cochon en pot grand modèle	pièce	7.20 €
Nos pickles de légumes 150 G poids net	pce	4.80 €

ENTREES CHAUDES

Cassolettes de St Jacques à l'ancienne		13.90 €
<i>Noix de St Jacques ,moule ,étuvée de carottes et champignons ,velouté de St Jacques à la crème fraîche d'Isigny ,toast beurre maître d'hôtel</i>		
Feuilletés de la mer saumon ,St Jacques ,lotte ,gambas ,étuvé de carottes et champignons sauce crème de gambas safrané		9.40 €
Bouchée à la reine au ris de veau et champignons		8.40 €
<i>Feuilletage maison au beurre d'Isigny AOC</i>		
Escargot gris maison au beurre d'Isigny AOC (en sachet de 12 pièces)	La dz	11.90 €
Tarte honfleuraise	kg	28.80 €
<i>(St Jacques ,crevettes ,julienne de carotte ,ciboulette)</i>		
Tarte périgourdine	kg	28.00 €
<i>(foie gras ,magret de canard ,oignon confit ,cèpe)</i>		
Tarte saumon printanière ,saumon frais et fumé	Kg	23.30 €
Tarte du pêcheur	Kg	28.80 €
<i>(saumon,st Jacques ,moule ,crevette ,fondue de légumes ,bisque de homard ,fines herbes)</i>		
Modèle de tarte 4-6-8 pers		

Poissons chauds

Prix par personne garniture comprise

Filet de St Pierre /quenelle de Saumon Sauce à l'oseille Fondant de courgettes et basilic	18.60 €
Tournedos de bar sauvage /crevette /petits légumes et fines herbes Sauce Nantaise (<i>réduction échalotes et vin blanc ,beurre et crème fraîche ,une pointe de citron)</i> Lasagnes de légumes	19.20 €
Saumon / sandre /gambas /mousseline à la bisque de gambas en croûte de feuilletage au beurre Sauce Choron (<i>réduction échalotes ,vin blanc ,poivre ,estragon ,crème fraîche ,dés tomate)</i> Fondant de courgettes et basilic	17.20 €

Viandes chaudes

Prix par personne garniture comprise

Sauté de chapon en deux cuissons suprême rôti ,cuisse fondante sauce vin jaune et morilles / Gratin de butternut ,pomme de terre et lard fumé	18.20 €
Croustillant de canard cèpes et foie gras Crèmeux de cèpes Purée de patate douce noisette torréfiée	18.20 €
Paleron de veau confit et farci au foie gras de canard , légumes anciens confits et sa galette de potimarron noisette Jus de veau aux épices de Noël	18.90 €
Cuisse de pintade désossée farcie mousseline aux cèpes ,champignon , foie gras Sauce au Madère Risotto aux légumes anciens guanciale et huile de truffe	17.80 €
Jambon en croûte sauce Pommeau et cidre de glace de la ferme de Billy min 6 pers Gratin dauphinois	14.30 €
Ris de veau braisé sauce morilles Risotto aux légumes anciens guanciale et huile de truffe	19.10 €

Nos garnitures par pers

Purée à la truffe 180 G/pers	6.00 €
Risotto aux légumes anciens guanciaie et huile de truffe	4.10 €
Fondant de courgette et basilic	3.80 €
Gratin dauphinois au Comté	3.70 €
Lasagnes de légumes	3.90 €
Galette de potimarron et noisettes	3.80 €
Purée de patate douce et noisettes torréfiées	3.80 €

Nos volailles crues le kg

Dinde fermière du GERS 10 à 12 pers environ 4.2 kg	28.60 €
Mini chapon du GERS 4 à 6 pers environ 2.8 kg	29.30 €
Chapon label du GERS 10 à 12 pers environ 4.2 kg	26.10 €
Magret de canard français	35.50 €
Pintade fermière 4 à 6 pers	14.40 €

Farces fines pour vos volailles le kg

Farce fine nature	15.50 €
Farce fine truffée	36.20 €
Farce aux marrons	19.80 €
Prévoir 50 g /pers	

Nos viandes crues le kg

Suprême de pintade fermière	31.25 €
Filet mignon de porc	20.50 €

Le tarif de nos volailles comprend leurs préparations et peuvent être farcies de différentes farces fines

Nos fabrications charcutières maison

Boudin blanc nature	30.80 €/kg
Boudin blanc truffé	50.35 €/kg
Foie gras de canard sud ouest	169.00 €/kg
Foie gras d'oie du Périgord truffé	220.00€/kg
Pâté croûte volaille / /foie gras de canard/morilles /vin jaune	59.80 €/kg
Pâté croûte de pintade ,canard ,veau ,canard confit ,foie gras	59.80 €/kg
Pâté croûte de poulet ,pintade ,canard,foie gras ,poires aux épices	59.80 €/kg
Suprême de volaille médaillon de foie gras et fruits secs	78.45 €/kg
Galantine de canard médaillon de ris de veau	49.75 €/kg
Galantine aux trois volailles fruits secs Amande, pistache ,raisin ,figue, abricot	43.80 € /kg
Galantine de pintade aux morilles	49.60 €/kg
Terrine de sanglier cranberry	42.00€ /kg
Terrine de campagne	26.50€/kg
Terrine grand-mère	29.90 €/kg
Terrine de lièvre /foie gras de canard /pistache	47.70€/kg
Saucisson SALTUFO parmesan et truffe d'été	6.50 € La pièce
Rillettes de cochon	25.40€ /kg
Rillettes d'oie	40.30 €/kg
Jambon blanc	32.45 €/kg
Jambon d'York	32.20 €/kg
Jambon sec grand cru	39.70 €/kg
Jambon de Bayonne	40.70 €/kg
Jambon fumé	38.70 €/kg
Jambon Serrano	39.00 €/kg
Jambon de Parme	46.30 €/kg
Mortadelle	26.50 €/kg
Poitrine fumé	21.60 €/kg
Guanciale	32.50 €/kg
Coppa	44.60 €/kg
Rosette de Lyon	32.70 €/kg
Chorizo Ibérique	45.80 €/kg
Chorizo torsade	31.95 €/kg
Saucisson sec	35.80 €/kg
Saucisse sèche	36.05 €/kg
Petit saucisson sec	9.55 €/piece
Andouille de Vire	60.30 €/kg
Andouille maison	49.95 €/kg
Saucisson à l'ail	28.00 €/kg
Filet de poulet	20.50 € /kg
Filet de poulet mariné à l'indienne	26.60€/kg
Chutney de pomme gelée de cidre	14.20 € /kg

Prise de commande /Acompte

La prise des commandes pour Noël ,aura lieu dernier délai le MERCREDI 17 décembre .

Pour le réveillon du 31 décembre la prise de commande

aura lieu dernier délai le VENDREDI 26 décembre

OUVERTURE DU MAGASIN

Mercredi 24 Décembre : 8h30 à 18h00

Mardi 31 décembre de 9h à 18h00

LE MAGASIN SERA FERME

MARDI 23 décembre et MARDI 30 décembre

JEUDI 25 décembre

JEUDI 1 janvier

Organisation

Aucune commande par téléphone ou par internet

La prise commande se passe en magasin.

Par souci d'organisation nous ne pourrons pas prendre de commande au-delà des dates indiquées.

Aucune annulation possible au-delà des dates indiquées ci-dessous.

Un acompte de 50 % sera demandé lors de la prise de la commande

Les portions cuisines seront en barquettes individuelles jetables jusqu'à 4 personnes puis en fonction du nombre de convives.

Certains de vos produits commandés pourront être conditionnés gracieusement sous vide pour des raisons de maintien de fraîcheur et d'organisation.

Tarifs

Pour les mises sur plats avec décoration à 1.20 €/pers comprend le plat jetable :

Nos terrines de poissons , galantines .

Foie gras avec notre chutney de pomme à la gelée de cidre de la ferme de Billy

sauf langoustes offert .

Mises de produits sous-vide possible à 0.30 € par sac

**MAISON TOURNEUX se réserve la possibilité d'interrompre la prise de commande dès que le seuil maximal de production est atteint.
Merci de votre compréhension**

ATTENTION

Afin de répondre au mieux à vos commandes.

Nous nous réorganisons pour le réveillon de Noël .

Le magasin sera fermé le lundi 22 décembre ,le mardi 23 décembre et le mardi 30 décembre

Le magasin du 24 décembre sera exclusivement dédié au retrait des commandes, en conséquence il n'y aura aucun produit dans nos vitrines.

Néanmoins tous nos produits cités dans la carte seront disponibles à la commande.

Cette décision n'a qu'un seul but, améliorer notre service et vous éviter une trop grande attente.

Cette organisation ne tient que pour le réveillon de Noël, notre magasin retrouve son achalandage dès le jeudi 26 décembre .

Nous vous remercions de votre compréhension et vous souhaitons de très joyeuses fêtes de fin d'année.