

TRAITEUR CHARCUTIER



Carte de fin d'année 2023

Meilleur Ouvrier de France

40 rue de la Seine

14000 CAEN

Tel :02.31.82.37.20

Tourneux-traiteur.com

Carte valable du 23 décembre au 13 janvier

Bonnes fêtes de fin d'année à tous

Madame et monsieur TOURNEUX et son Equipe

ATTENTION

Afin de répondre au mieux à vos commandes.

Nous nous réorganisons pour le réveillon de Noël .

Le magasin sera fermé le vendredi 22 décembre et le vendredi 29 décembre

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

Néanmoins tous nos produits cités dans la carte seront disponible 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 sont achalandage dès le mardi 26 décembre .

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

Prise de commande /Acompte

La prise des commandes pour Noël ,aura lieu dernier délai le SAMEDI 16 décembre .

Pour le réveillon du 31 décembre la prise de commande

aura lieu dernier délai le MERCREDI 27 décembre

Notre équipe de vente ne prendra pas de commande le SAMEDI 23 décembre

OUVERTURE DU MAGASIN

Samedi 23 Décembre : 9h30 à 13H30 -15H00 à 18h30

Dimanche 24 décembre de 9h à 18h30

samedi 30 décembre : 9h30 à 13H30 -15H00 à 18h30

Dimanche 31 décembre de 9h à 18h30

LE MAGASIN SERA FERME

VENDREDI 22 décembre

LUNDI 25 décembre

VENDREDI 29 décembre

LUNDI 1 janvier

LE MARDI 2 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 sauf langoustes.

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

TOURNEUX TRAITEUR se réserve le droit d'arrêter la prise de commande en cas d'impossibilité de production

Apéritifs

Petits fours chauds assortis 10 variétés	20	Pizza ,quiche ,poireaux lard ,chevre frais tomate pignon de pin ,croissant au jambon ,friand Francfort , Bouchée à la reine ,roquefort noix ,madeleine crabe , boudin aux pommes	16.00 €
	30		24.00 €
	60		48.00 €
Macaron foie gras chutney de pomme gelée de cidre		La pièce	1.90 €
Brioche au crabe	6 pers	30 pièces	29.00.€
Pain surprise charcuterie	6 pers	30 pièces	28.00 €
Plateaux prestige	12 pièces	2 cube du charcutier 2 club foie gras 2 savarin de légumes, crème mousseline 2 choux Billy et basilic 2 spirale saumon frais et fumé 2 blini de tartare de St Jacques ,citron vert	19.90 €
Plateaux prestige	26 pièces	2 cube du charcutier 2 panna cotta foie gras chutney pomme 2 club foie gras 2 club maraîcher 2 choux Billy et basilic 2 choux sardine et condiments 6 spirale saumon frais et fumé 2 blini de tartare de St Jacques ,citron vert 2 blini de saumon Gravlax, crème mousseline 4 savarin de légumes ,crème mousseline	39.10 €
ACCRAS DE MORUE	BOITE DE 12 PCES	La boîte	5.60 €
Petit pâté croute à partager Volailles ,foie gras de canard et coing		3-4 pers	11.60 €

Entrées froides

Prix unitaire

Le Normandy (Spécialité maison) (fondant de foie gras à la crème fraîche ,pomme caramel à la gelée de cidre etc..)			7.90 €
Dôme de Saint Jacques et homard Biscuit sablé breton salé agrumes ,mousseline de St Jacques ,insert homard ,tomates confite ,pignon de pin			7.90 €
Saumon /coco /citron vert (Financier sale au saumon ,mousse de saumon ,saumon fumé et 5 poivres, glaçage délicat crème coco ,zeste de citron vert)			7.40 €
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			7.40 €
Kubik de truite fumé et mimosa ,œuf mimosa ,truite fumé ,œuf de truite ,blini			8.40 €

ENTREES FROIDES

Demi langouste ,avec macédoine de légumes et mayonnaise	pièce	24.70 €
Médaille de saumon d'Ecosse Label rouge		5.20 €
Saumon des Iles Féroé Fumé sans ogm salé au sel de Guérande fumé par nos soins au bois de hêtre	kg	98.60 €
Blinis maison	pièce	1.60 €
Terrine de bar sauvage aux girolles et fines herbes	kg	53.00 €
Terrine de 3 poissons :St Pierre /saumon /merlan /crevette /ciboulette	kg	49.70 €
Terrine de St Jacques /gambas /tomates confites et condiments	kg	53.00 €

Toutes nos terrines de poissons sont accompagnées gracieusement de sauce mousseline ou mayonnaise .
Pour information une tranche pèse 80 g environ

Pâté en croute pintade / butternut /girolles /noisettes	kg	54.40 €
Pâté en croute canard /pintade / poulet /foie gras de canard / poires aux épices	kg	58.20 €
Pâté en croute pintade/veau/canard/foie gras de canard	kg	58.20 €
Petit pâté croute à partager	Pièce	11.60 €
Volailles ,foie gras de canard et coing	3-4 pers	
Rillettes d'oie en pot petit modèle	pièce	5.80 €
Rillettes d'oie en pot grand modèle	pièce	10.60 €
Rillettes de cochon en pot petit modèle	pièce	3.45 €
Rillettes de cochon en pot grand modèle	pièce	7.00 €
Nos pickles de légumes 150G poids net	pce	4.80 €

ENTREES CHAUDES

Cassolettes de St Jacques à l'ancienne		12.00 €
Noix de St Jacques baie de Seine ,moule ,étuvé de carottes et champignons ,velouté de St Jacques à la crème fraîche d'Isigny ,toast beurre maître d'hôtel		
Feuilletés de la mer saumon ,St Jacques ,lotte ,gambas ,étuvé de carottes et champignons sauce crème de gambas safrané		10.40 €
Bouchée à la reine au ris de veau et champignons		7.40 €
Feuilletage maison au beurre d'Isigny AOC		
Escargot gris maison au beurre d'Isigny AOC (en sachet de 12 pièces)	La dz	11.90 €
Tarte honfleuraise (St Jacques ,crevettes ,julienne de carotte ,ciboulette)	kg	28.00 €
Tarte périgourdine (foie gras ,magret de canard ,oignon confit ,cèpe)	kg	26.75 €
Tarte saumon printanière ,saumon frais et fumé	Kg	22.20 €
Tarte du pêcheur (saumon,st Jacques ,moule ,crevette champignon ,bisque de homard,fines herbes)	Kg	28.80 €
Modèle de tarte 4-6-8 pers		

Poissons chauds

Prix par personne garniture comprise

Filet de St pierre /quenelle de St Jacques citronnée crème de crustacés Risotto au bouillon de crabe et butternut croquant	18.60 €
Pavé de lotte rôti /sauce à l'américaine Lasagnes de légumes	20.00 €
Turban de saumon mousseline de poissons de nos côtes à la truffe Sauce cardinale (bisque de crustacés parfumée à la truffe et estragon) Fondant de courgettes	18.20 €
Tournedos de bar sauvage /cœur de Saint Jacques /mousseline de petits légumes /crevettes et aneth Sauce Champagne / Lasagnes de légumes	18.90€

Viandes chaudes

Prix par personne garniture comprise

Chapon en croûte de feuilletage au beurre d'Isigny Effiloché de cuisse confite ,aiguillette de chapon au vin jaune ,morilles ,foie gras sauce vin jaune morilles / Fondant de carotte au yuzu	17.70 €
Filet mignon de cochon mariné et farci Mousseline de volaille aux cèpes et girolles Sauce Périgueux / Purée à la truffe	18.20 €
Suprême de pintade farcie foie gras Sauce Morilles / Purée à la truffe	18.90 €
Jambon en croûte sauce Pommeau et cidre de glace de la ferme de Billy min 6 pers Poêlée de légumes du moments	12.30 €
Ris de veau braisé sauce morilles Risotto artichaut ,huile de truffe	18.20 €

Nos garnitures par pers

Purée à la truffe 180 G/pers	5.60 €
Risotto aux artichauts et huile de truffe	3.70 €
Fondant de carotte yuzu	3.40 €
Poêlée de légumes du moment aux épices douces	3.60 €
Gratin dauphinois au Conté	3.50 €
Lasagnes de légumes	3.60 €
Fondant de courgettes	3.40 €

Nos volailles crues le kg

Dinde fermière du GERS 10 à 12 pers	28.60 €
Mini chapon du GERS 4 à 6 pers	29.30 €
Chapon label du GERS 10 à 12 pers	26.10 €
Magret de canard français	35.50 €
Magret de canard fumé maison	39.25 €
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 fine pomme et marron	19.80 €
Farce aux marrons	19.80 €
Prévoir 50 g /pers	

Nos viandes crues le kg

Filet mignon de porc lard fumé et pruneaux	30.15 €
Filet mignon de porc magret fumé et figue	31.20 €
Noix de rumsteak France	31.10 €
Suprême de pintade	26.20 €

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

Nos fabrications charcutières maison

Boudin blanc nature	29.90 €/kg
Boudin blanc truffé	48.90 €/kg
Foie gras de canard	169.00 €/kg
Foie gras d'oie du Périgord truffé	220.00€/kg
Pâté croûte pintade /girolles /butternut /noisettes	54.40 €/kg
Pâté croûte de pintade ,canard ,veau ,canard confit ,foie gras	58.20 €/kg
Pâté croûte de poulet ,pintade ,canard,foie gras ,poires aux épices	58.20 €/kg
Suprême de volaille médaillon de foie gras	78.45 €/kg
Galantine de canard médaillon de ris de veau	49.75 €/kg
Galantine aux trois volailles fruits secs Amande,pistache ,raisin ,figue,noisette	43.80 € /kg
Galantine de pintade aux morilles	48.10 €/kg
Terrine de sanglier cranberry	39.00€ /kg
Terrine de campagne	24.80€/kg
Terrine grand-mère	29.00€/kg
Terrine de lièvre /foie gras de canard /pistache	46.30€/kg
Notre petite terrine individuelle Grand-mère	5.90 €/pièce
Saucisson SALTUFO parmesan et truffe d'été	6.20 € La pièce
Rillettes de cochon	24.60€ /kg
Rillettes d'oie	39.10€/kg
Jambon blanc	31.50€/kg
Jambon d'York	31.20€/kg
Jambon Ibaima	53.85€/kg
Jambon sec grand cru	38.52€/kg
Jambon de Bayonne	39.52€/kg
Jambon fumé	37.47€/kg
Jambon Serrano	37.80€/kg
Jambon de Parme	44.90€/kg
Mortadelle	25.75€/kg
Poitrine fumé	20.90€/kg
Guanciale	27.00€/kg
Coppa	43.30€/kg
Rosette de Lyon	31.70€/kg
Chorizo Ibérique	44.40€/kg
Chorizo torsade	31.95€/kg
Saucisson sec	34.75€/kg
Saucisse sèche	36.05€/kg
Petit saucisson sec	9.00€/pièce
Andouille de Vire	60.50€/kg
Andouille maison	48.60€/kg
Saucisson à l'ail	27.20€/kg
Filet de poulet	19.90€ /kg
Filet de poulet mariné	24.60€/kg
Chutney de pomme gelée de cidre	14.20 € /kg