

# 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

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

## ENTREES FROIDES

Demi langouste ,avec macédoine de légumes et mayonnaise	pièce	24.70 €
Médailon 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