



Le goût de la qualité
- Depuis 1989 -

Passez vos commandes pour les fêtes !

Utilisez le bon de commande au recto.
Passez vos commandes dès le 4 décembre.

Merci de respecter votre créneau horaire le jour de l'enlèvement de votre commande.
Nos boucheries sont ouvertes les mardis 24 et 31 décembre 2024 **dès 8h30 jusqu'à 17h00.**

ATTENTION, nos boucheries seront fermées les 25 décembre et 01 janvier.

MENU FESTIF

2 personnes
25€

pour 2 personnes
soit €12⁵⁰
par personne



Entrée
2 boudins blancs au Porto ⁽¹⁾
2 vol-au-vent ⁽²⁾

Plat
2 cuisses de pintade farcies

Accompagnements
+/- 250g sauce truffes 1% ⁽²⁾
2 gratins macaire ⁽²⁾

MENU PRESTIGE

4 personnes
60€

pour 4 personnes
soit €15⁰⁰
par personne



Entrée
4 vol-au-vent ⁽²⁾

Plat
Rôti de pintade farci
et son médaillon
de foie gras

Accompagnements
+/- 500g sauce
fine champagne ⁽²⁾
4 gratins macaire ⁽²⁾

¹Origine France ²Origine Belgique

3 façons de passer commande

Les commandes en ligne sont acceptées jusqu'au 21/12/24 inclus pour Noël
et jusqu'au 28/12/24 inclus pour le Nouvel An.



COMMANDEZ EN LIGNE

sur
shop.henri-boucher.fr



UTILISEZ LE
BON DE COMMANDE
À remettre en boucherie



COMMANDEZ
PAR TÉLÉPHONE



Commande en ligne
henri-boucher.fr/shop



www.henri-boucher.fr



N° vert gratuit
0800/375.836



infosite@henri-boucher.fr



LE TRI + FACILE



Imprimé sur
papier couché FSC

Bon de commande

N° de commande(*):

Date de commande (*): Boucherie (*):

Nom: Prénom: Tél:

Date d'enlèvement (*):

Heure d'enlèvement (à définir avec votre boucher)

 8h30-10h 10h-11h 11h-12h 12h-13h 13h-14h 14h-15h 15h-16h 16h-17h 17h-18h30

(*) sera complété par votre boucher

NOS APERITIFS / ENTREES

Plateau apéro grignots Pièce(s)
Pâté de chevreuil en croûte aux aïelles Tranche(s)
Pâté en croûte de canard pistache/Porto Tranche(s)
Poularde farcie aux champignons (galantine) Tranche(s)
Lucullus de Valenciennes Tranche(s)
Saucisse perche à plat rond d'Aveyron gr
Feuilleté aux deux saumons Pièce(s)
Vol-au-vent Pièce(s)
Coquille St-Jacques normande Pièce(s)
Boudin blanc Porto Pièce(s)
Boudin blanc truffé Pièce(s)
Rouleau jambon - fromage Pièce(s)
Crêpe farcie jambon fromage champignons Pièce(s)

TRAITEUR / ACCOMPAGNEMENTS

Sauté d'autruche mandarine (+/- 250 g par pers) gr
Sauté de dinde sauce thym/miel (+/- 250 g par pers) gr
Pavé cuisse de dinde sauce poivre Pièce(s)
Blanc de poulet précuit sauce fine champagne (+/- 250 g par pers) Pièce(s)
Pomme macaire Pièce(s)
Gratin macaire Pièce(s)
Gratin dauphinois gr
Champignon farci Pièce(s)
Gratin de pommes de terre foie gras morilles Pièce(s)
Risotto au Parmesan et champignons gr

NOS PLATEAUX

Gourmet plancha x 2 pers. x 4 pers. x 6 pers.
Trio plancha x 2/3 pers. x 4/5 pers. x 6/7 pers.
Duo plancha festif x 4 pers. x 6 pers. x 8 pers.
Plancha marinée x 2 pers. x 4 pers. x 6 pers.
Pierrade marinée x 2 pers. x 4 pers. x 6 pers.
Pierrade nature x 2 pers. x 4 pers. x 6 pers.
Boeuf blond d'Aquitaine x 2 pers. x 4 pers. x 6 pers.
Fondue gourmande x 2 pers. x 4 pers. x 6 pers.
Fondue 4 viandes x 2 pers. x 4 pers. x 6 pers.
Raclette x 2 pers. x 4 pers. x 6 pers.
Raclette montagnarde x 2/3 pers. x 4/6 pers. x 6 pers.
Volaille marinée x 2 pers. x 4 pers. x 6 pers.
Volaille nature x 2 pers. x 4 pers. x 6 pers.
Set de sauces froides (3+1 offerte) x Set(s)		

Faites votre choix dans notre feuillet de fêtes (disponible en boucherie ou sur henri-boucher.fr).

Complétez correctement vos coordonnées et indiquez les quantités voulues.

Remettez ce bon à votre boucher lors de votre passage en boucherie.

NOS VIANDES

Filet de cheval gr
Noix de veau à rôtir gr
Filet de bœuf (sous réserve) gr
Tournedos de faux-filet nature Pièce(s)
Tournedos de faux-filet beurre ail/fines herbes Pièce(s)
Tournedos de faux-filet beurre et son médaillon de foie gras Pièce(s)
Faux-filet de bœuf à rôtir nature gr
Faux-filet de bœuf à rôtir beurre ail/fines herbes gr
Rôti de milieu de rumsteck gr
Rumsteck de bœuf gr
Rôti de porc orloff gr
Rôti de porc Maroilles gr
Gigot d'agneau gr
Gigot d'agneau beurre ail/beurre fines herbes gr
Souris d'agneau (sous réserve) Pièce(s)
Rôti faux-filet de biche gr
Pavé de biche Pièce(s)
Filet de dinde ardennais gr
Filet mignon ardennais (porc) gr
Paupiette de veau Pièce(s)
Rôti de veau Orloff gr
Savoyard de dinde Pièce(s)

NOS SAUCES CHAUDES

Poivre 190g Pièce(s)
Béarnaise 175g Pièce(s)
Champignons 190g Pièce(s)
Sauce truffes 1% 250g Pièce(s)
Sauce fine champagne 500g Pièce(s)

NOS VOLAILLES (Nos volailles farcies sont entièrement désossées et faciles à trancher)

Dinde fermière (sous réserve) Pièce(s)
Chapon de pintade (sous réserve) Pièce(s)
Poularde fermière (sous réserve) Pièce(s)
Chapon label (sous réserve) Pièce(s)
Caille Pièce(s)
Rôti de filet de dinde crème Maroilles gr
Cuisse de pintade farcie Pièce(s)
Cuisse de canard farcie Pièce(s)
Rôti de filet de dinde farci (+/- 1 kg) Pièce(s)
½ dinde désossée farcie (+/- 1,5 kg) Pièce(s)
½ chapon désossé farci (+/- 1,5 kg) Pièce(s)
Rôti de pintade farci (+/- 1,1 kg) Pièce(s)
Cuisse de poulet farcie crème Maroilles Pièce(s)
Pintade farcie et son médaillon de foie gras (+/- 1,2 kg) Pièce(s)
½ chapon farci et son médaillon de foie gras (+/- 1,6 kg) Pièce(s)

NOS MENUS (Détail au verso)

Menu festif (2 pers) x 2 pers.
Menu prestige (4 pers) x 4 pers.