



MENU 40€

4 toasts chauds

Entrée au choix :

Demi-langouste et sa macédoine
Tartare de saumon
Brioche volaille forestière
Feuilleté de crevette
Duo foie gras et saumon fumé

Le Plat au choix :

Aiguillette de chapon
Cuisse de pintade rôtie
Paleron de veau
Tourmedos de bœuf cru

2 accompagnements, Fromage
et Dessert du menu à 25€

MENU 10€

Lutin

1 Petit canard
ou 1 cordon jambon fromage

4 Bouchées croustillantes de poulet ou
aiguillette de poulet à la crème et champignons
ou Façon tourmedos cru

Gratin dauphinois
Surprise



MENU 25€

4 toasts chauds

Entrée froide ou chaude au choix :

1 Tranche de ballotine de volaille
1 Tranche de saumon fumé
1 Tranche de foie gras

1 Coquille de la mer sauce Normande
1 Brioche volaille forestière
1 Feuilleté crevette cabillaud estragon

Le Plat au choix :

Cuisse de pintade cuisinée
Caille au foie gras
Fondant de pintade farcie
Civet de sanglier aux marrons
Filet d'oe braisé sauce madère
Façon tourmedos à cuire

Accompagnement 2 au choix :

Pressé de ratte
Gratin dauphinois à la truffe noire
Fagot de 3 légumes
Crumble de légumes du soleil

Fromage :

Brioche camembert ou Neufchâtel

Dessert :

Vague fruits rouges
Miroir framboise
Cannelé vanille
Cheesecake coeur agrumes
Galet chocolat noir



Pensez à votre commande
Passez en boutique accompagné d'un acompte.

Horaires d'ouvertures exceptionnelles

Lundi 22 Décembre 8h-19h
Mardi 23 Décembre 8h-19h
Mercredi 24 Décembre 8h-6h
Jeudi 25 Décembre FERME
Vendredi 26 Décembre 9h-19h
Samedi 27 Décembre 8h-19h
Dimanche 28 Décembre 8h-12h30
Lundi 29 Décembre 8h-19h
Mardi 30 Décembre 8h-19h
Mercredi 31 Décembre 8h-19h

**Votre magasin sera fermé
le 1er et 2 Janvier 2026 .**



*Nous vous souhaitons de
Joyeuses Fêtes de fin d'année !*

Boucherie Charcuterie

Traiteur ALARD

4 rue Guynemer
76590 Longueville-sur-scie

Tél. : 02.35.50.29.34



MENU Festif 2025

Boucherie Charcuterie
Traiteur ALARD

Contactez-nous
au 02 35 50 29 34

Pièces froides

• Pain Surprise / Charcutier ou Terre et Mer	35.00€/pièce
• Canapé assortiment	1.00€/pièce
• Navette assortiment	1.50€/pièce
• Cône garni assortiment	1.00€/pièce
• Verrine	2.50€/pièce
• Gambas curry ou tomates	44.95€/kg

LES IDÉES APÉRITIVES

• Mini beignet	1.50€/pièce
• Mini éclair végétariens (carotte, champignons, parmesan)	2.00€/pièce
• Mini burger rose salé	2.00€/pièce
• Saucisson sec nature forme sapin	8.95€/pièce
• Saucisson foie gras	16.95€/pièce

LA FARANDOLE DES ENTRÉES

Entrées froides

• Mille crêpes crudités	20.95€/kg
• Mille crêpes saumon	23.95€/kg
• Demi langoustine préparée	25.00€/pièce
• Coquille de saumon	4.10€/pièce
• Coquille de crabe	4.10€/pièce
• Hure de saumon	31.95€/kg
• Terrine de saumon	31.95€/kg
• Saumon farci	49.95€/kg
• Marbré de saumon	29.95€/kg
• Eclair saumon	4.10€/pièce
• Alliance fromage frais et saumon fumé	3.50€/pièce
• Pâté en croûte pyramide Richelieu	42.95€/kg

Entrées chaudes

• Bouchée à la reine	3.00€/pièce	• Coquille Saint-Jacques à la Normande	6.50€/pièce
• Bouchée Neufchâtel poireaux	4.00€/pièce	• Cassolette ris de veau	7.90€/pièce
• Bouchée fruits de mer	4.50€/pièce	• Gratin crabe carapace	3.50€/pièce
• Bouchée St-Jacques	5.95€/pièce	• Feuilleté crevette cabillaud	3.00€/pièce
• Bouchée ris de veau	6.50€/pièce	• Croustade escargot	3.00€/pièce
• Crêpe fruits de mer	4.00€/pièce	• Assiette de 12 escargots	8.00€/pièce
• Crêpe scandinave	4.00€/pièce	• Brioches volaille forestière	4.50€/pièce
• Cassolette Saint-Jacques et lotte	6.00€/pièce	• Feuilleté foie gras et pommes	7.50€/pièce
• Tarte noix de Saint-Jacques	3.90€/pièce	• Panier saumon à l'oselle	3.00€/pièce
• Tourte noix St-Jacques ris de veau	5.50€/pièce	• Feuilleté oursin jambon fromage	4.00€/pièce

Pièces chaudes

• Croque-monsieur, pizza, burger	1.00€/pièce
• Bouchée à la reine, fruits de mer, escargot	1.00€/pièce
• Quiche Lorraine, fromage, poireaux, St-Jacques	1.00€/pièce
• Francfort, boudin noir, boudin blanc	23.95€/kg
• Cannelé polonais chorizo	1.00€/pièce
• Muffin courgette tomate boursin	2.00€/pièce



LA CHARCUTERIE FESTIVE

Galantines

• Mini sanglier aux pistaches	6.50€/pièce
• Mini pintade cognac aux amandes	6.50€/pièce
• Mini chapon aux abricots et noisette	6.50€/pièce
• Mini volailles aux giroles	6.50€/pièce
• Galantine de canard à l'orange	32.95€/kg
• Galantine de chevreuil	32.95€/kg
• Ballotine de volaille	32.95€/kg

Boudins blancs

• Boudin blanc nature	23.95€/kg
• Boudin blanc forestier	24.95€/kg
• Boudin blanc ris de veau et trompette de la mort	30.95€/kg

Saumon fumé - Foie gras

• Tranche de saumon fumé	73.95€/kg
• Foie gras canard Maison	95.95€/kg

LES VIANDES CUISINÉES

• Pavé de veau aux marrons sauce cèpes	16.95€/part
• Ris de veau sauce cèpes	18.95€/part
• Suprême de pintade sauce Riesling et cèpes	12.95€/part
• Caille farcie au foie gras en sauce	12.95€/part
• Aiguillette de canard sauce figues	12.95€/part
• Jarret d'agneau au thym	15.95€/part
• Fondant de cerf au pinot noir	12.95€/part
• Sauté de chapon sauce foie gras	12.95€/part
• Porcelet à la bière de Noël	12.95€/part
• Filet mignon sauce giroles	14.95€/part

LES POISSONS CUISINÉS

• Filet de Lotte à l'Américaine	16.95€/part
• Filet de truite sauce écrevisse	16.95€/part
• Dos de cabillaud au beurre blanc	16.95€/part
• Pavé de saumon à l'oselle	16.95€/part

avec accompagnement : Julienne de légumes ou Fondue de poireaux ou riz

LES ACCOMPAGNEMENTS

• Buisson pommes de terre à la Saladaise	3.00€/pièce
• Gratin dauphinois à la truffe noire	3.00€/pièce
• Crumble de légumes de Noël	3.00€/pièce
• Poêlée légumes patate douce giroles	12.95€/kg
• Risotto crémeux parmesan	4.00€/pièce
• Pressé de ratte	3.00€/pièce
• Pomme dauphine	25.95€/kg
• Fagot 3 légumes	2.00€/pièce
• Beignet de courgette	25.95€/kg

LES FROMAGES

• Briochette Neufchâtel à réchauffer	3.50€/pièce
• Briochette Camembert à réchauffer	3.50€/pièce
• Carré Neufchâtel	1.20€/pièce
• Coeur Neufchâtel	2.40€/pièce
• Gros Coeur Neufchâtel	7.50€/pièce

LES SPÉCIALITÉS CRUES

• Rôti de bœuf	28.95€/kg
• Filet de bœuf	49.95€/kg
• Gigot avec os	Prix selon cours
• Gigot sans os	Prix selon cours
• Gigot maître d'hôtel	Prix selon cours
• Rôti de veau	29.95€/kg
• Rôti de veau Orloff	31.95€/kg
• Filet mignon Orloff	22.95€/kg
• Filet poulet Savoyard	22.95€/kg
• Rôti de biche	Prix selon cours
• Rôti de chevreuil	Prix selon cours
• Rôti de sanglier	Prix selon cours

LES VOLAILLES FERMÈRES

• Dinde	Prix selon cours
• Oie	
• Pintade	
• Pintade Chaponnée	
• Chapon	
• Caille, Caille farcie	
• Couple de faisan	

