NOËL
NOUVEL AN
2026

Dherin

Traiteur

Boucher - Charcutier

dherin-traiteur.fr

Artisan en'OR

Pour mieux servir notre clientèle

Établissement acceptant les tickets restaurant

Nous prendrons les commandes :

jusqu'au samedi 19 décembre 2026 à 12h00 pour Noël
jusqu'au samedi 26 décembre 2026 à 12h00 pour Nouvel An

Notre magasin restera ouvert :

Les jeudis 24 et 31 décembre
de 8 h 00 à 16 h 30 sans interruption
Les commandes devront être retirées avant 16h00

	Four à	Thermos-tat	Minutes
Poissons			
En plat avec sauce	150	5	30
En feuilletage	180	6,7	40
Gratiné individuel	180	7,8	20
Viandes - Volailles - Gibiers			
Sautés, fricassés, volailles découpées	160	5	30/40
Grosses volailles, farcies, découpées	180	6	40/50
Gigue de chevreuil	180	6	40
Autres grosses pièces	150	5	60
Garnitures			
Petits légumes et fruits ou autres	150	6	30/40
Purées et gratins	180	7	40/45

Pour votre Apéritif

Les pains surprises

Surprise du terroir - 10 pers. (charcuterie - fromage)	**30 € 00**
Surprise festive - 10 pers. (saumon - foie gras de canard)	**40 € 00**
Cube polaire surprise (30 pièces) (Truite fumée crème de moutarde; œufs de truite et fromage frais)	**34 € 00**

Les canapés et autres petits fours

Le plateau de mini wraps (par 48) (chèvre et légumes; saumon fumé; poulet-poivrons; pastrami-moutarde)	**55 € 00**
Le plateau Tapas (par 16) (Jambon Serrano, olive noire, concassé de tomates, sablé au parmesan; Fromage Manchego, tomate confite, crème basilic, huile d'olive et roquette; Pancetta, piquillo, crème d'aubergine au mascarpone, huile d'olive et roquette; Comté, tomate cerise, crème fromage moutardée, mélange d'épices)	**32 € 00**
Le plateau de mini cheesecake au saumon fumé (par 40)	**50 € 00**

Les petits fours à tiédir

Mini chou au ris de veau (par 24)	**32 € 00**
Mini quiches assorties (Par 25) (Champignons ail persil; saumon-aneth; tomate-chèvre-basilic; légumes; fromage lardon)	**25 € 00**
Mini burger au foie gras (Par 20)	**42 € 00**

Nos Entrées Froides en Charcuterie et Foie Gras

Foie gras de canard (au kg)	**130€ 00**
Langue Lucullus de Valenciennes (au kg)	**130€ 00**
Tatin au bloc de foie gras et pommes caramélisées (la pièce)	**8 € 00**
Ballottine de chevreuil (au kg)	**29 € 00**
Galantine de chapon aux girolles (au kg)	**35 € 00**
Ballottine de volailles (au kg)	**29 € 00**
Ballotine de canard à la pistache (au kg)	**38 € 00**
Galantine de pintade forestière (au kg)	**39 € 00**
Véritable porcelet artisanal (au kg)	**40 € 00**
Porcelet reconstitué (au kg)	**29 € 00**
Pâté en croûte canard forestier (au kg)	**25 € 50**
Rillettes d'oie (au kg)	**39 € 00**

Nos entrées Froides de Poisson

Saumon fumé « maison » (au kg)	**85 € 00**
Médaillon de saumon (la pièce)	**6 € 50**
Saumon en Bellevue « minimum » 10 pers (la part)	**7 € 50**
Demie langouste à la parisienne (la pièce)	**25 € 00**
Tatin de Saint Jacques au citron (la pièce)	**7 € 70**
Moelleux de saumon et artichaut (la pièce)	**7 € 90**
Trésor de la mer en verrine (la pièce) (perles; surimi; algues marines; saumon fumé; mangues)	**6 € 50**

Nos Entrées Chaudes

Bouchée à la reine (la pièce)	**3 € 50**
Tourte au ris de veau et foie gras (la pièce)	**7 € 00**
Escargots de bourgogne farcis (la douzaine)	**10 € 00**
Cocotte de ris de veau en croûte (la pièce)	**9 € 50**
Tourte de viande au Riesling (la pièce)	**6 € 50**
Soufflé aux Morilles et à la truffe (la pièce)	**5 € 00**
Vol au vent de chapon aux champignons (la pièce)	**6 € 50**
Boudin blanc nature (au kg)	**21 € 50**
Boudin blanc truffé (au kg)	**30 € 50**

Nos entrées Chaudes de Poisson

Coquille Saint Jacques (la pièce)	**7 € 00**
Cocotte de saumon et gambas aux agrumes (la pièce)	**9 € 90**
Cassolette de Saint Jacques au Riesling et amandes (la pièce)	**8 € 00**
Cassolette de langoustines et écrevisses (la pièce)	**8 € 00**
Brioche de poisson à la Dieppoise (la pièce)	**7 € 00**
Soufflé de homard et écrevisses (la pièce)	**5 € 20**
Quiche aux noix de Saint Jacques (la pièce)	**5 € 00**

MENU à 28 € 00

Trésor de la mer en verrine
ꕥ
Cassolette de volaille aux Morilles
ꕥ
Fondant de poulet farci
Aux marrons et champignons

Pressé de ratte au beurre
Galette carotte et brocolis
Fagot aux légumes
ꕥ
Ballottine de chapon

MENU à 31 € 00

Médaillon de foie gras de canard
ꕥ
Cassolette de Saint Jacques aux petits légumes
ꕥ
Moelleux de chapon aux cèpes
et sa farce truffée

Pomme de terre Annette
Flan butternut
Mini endive
ꕥ
Ballottine de chevreuil

aucun changement ne sera effectué.

Nos Plats Cuisinés

Caille demie désossée farcie au foie gras	La part	**9 € 90**
Demie cuisse de chapon en sauce	La part	**7 € 80**
Aiguillette de canard sauce forestière	La part	**9 € 90**
Civet de chevreuil, sauce poivre (250g)	La part	**9 € 50**
Estouffade de sanglier sauce grand veneur (250g)	La part	**9 € 90**
Cœur de rumsteak, sauce échalotes	La part	**8 € 50**
Joues de porc confite, sauce au vin	La part	**9 € 00**
Pavé de saumon frais, sauce à l'oseille	La part	**9 € 00**
Pavé de Bar en écaille de pomme de terre, sauce beurre blanc	La part	**10 € 00**

Nos Garnitures de Légumes

Trois légumes différents *	**4 € 50**
Un légume *	**1 € 60**

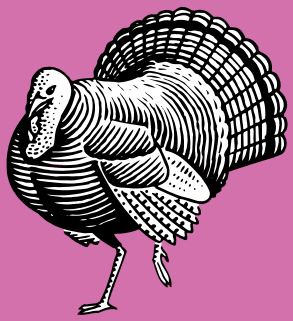
* Fagot de haricots verts, Tomate provençale,
* Galette carotte brocolis, Fagot aux 3 légumes
* Gaufrette de pomme de terre, Endive

***

- Timbale de riz à la Camarguaise - la pièce **2 € 30**
- Pomme de terre Annette - la pièce **2 € 20**
- Gratin dauphinois aux Girolles dans sa cassolette - la pièce **4 € 00**
- Risotto au foie gras - la pièce **5 € 50**

Nos volailles fermières prêtes à cuire

Chapon fermier d'Auvergne	Le kg	**22 € 00**
Cuisse de chapon	Le kg	**19 € 90**
Cuisse de dinde	Le kg	**9 € 50**
Dinde fermière	Le kg	**14 € 50**
Canette de barbarie	Le kg	**14 € 50**
Cuissot de chevreuil	Le kg	**35 € 00**
Sauté de chevreuil	Le kg	**34 € 00**
Sauté de sanglier	Le kg	**30 € 00**
Sauté de biche	Le kg	**31 € 00**
Poularde fermière	Le kg	**21 € 50**
Pintade d'Auvergne	Le kg	**16 € 50**
Cuisse de canard	Le kg	**14 € 00**
Filet de canard	Le kg	**28 € 90**
Farce truffée	Le kg	**28 € 90**



Pour rendre vos repas plus simple, nous proposons à notre clientèle un service cuisson et de découpe, prêt à emporter **7 € 50**

84, rue Patoux 59580 ANICHE

Tel: 03.27.92.51.25

Port: 06.22.05.28.72

dherin-traiteur@orange.fr