

Notre cuisine maison

Suprême de chapon crème aux giroles la part	11.20 €
Fondant de bœuf sauce périgourdine la part	13.70 €
Souris d'agneau braisée au miel la part	11.20 €
Mignon de pomme du verger la part	8.90 €
Filet de bœuf en croûte 4 pers minimum	
Gourmand de canard farci la part	10.20 €
Gigue chevreuil grand veneur-garniture part	13.70 €
Jambon en croûte sauce madère 4 pers mini part	9.70 €
Pavé de cerf sauce Rossini la part	11.50 €
Ris de veau financier et son grillé, la part	15.70 €
Suprême de pintade crème aux cèpes la part	9.20 €
Caille farcie foie gras sauce figues la part	10.20 €

Nos garnitures

Champignons forestiers le kg	23.50 €
Champignons poêlés le kg	16.50 €
Pomme de terre sarladaise kg	21.00 €
Endives braisées à l'armagnac le kg	13.70 €
Fagot d'haricot vert en robe de lard fumé pièce	2.30 €
Gratin dauphinois le kg	14.60 €
Pomme entière aux fruits rouges pièce	3.70 €
Pommes dauphines "maison" le kg	18.60 €
Purée de céleri le kg	15.00 €
Tomates provençales le kg	15.50 €
Ecrasé de pommes de terre à la truffe la part	4.70 €
Moelleux de pomme de terre au foie gras la pièce	4.70 €

Possibilité de cuire vos volailles et préparations bouchères à votre goût, en le précisant à la commande

Préparations bouchères crues

Couronne d'agneau	
Melon d'agneau à l'italienne	
Rôti de veau dauphinois	
Quasi de veau kiwi abricots	
Rôti de veau à l'ananas	
Rôti de veau « orloff »	
Rôti de porc saumoné	
Mignon de porc pomme du verger	
Filet mignon de porc chèvre et miel	
Tournedos de bœuf label rouge	
Côte à l'os label rouge	
Fondue,	
Plateau de viandes pour braserade	
Caille farcie au foie gras et figues	
Volailles festives farcies	
Rôti de dinde chèvre et ciboulette	
Filet de canard aux abricots	
Chausson de canard	

Plaisirs sucrés

Petits fours sucrés ou macarons variés la pièce	0.95 €
Pour les bûches et calendriers minimum 4 personnes ou chiffre pair	
Pour Noël :	
Bûche (café ou chocolat ou gd marnier) la part	5.10 €
Bûche framboises des neiges la part	5.60 €
Bûche trois délices la part	5.60 €
Bûche individuelle (café ou chocolat ou grand marnier)	3.80 €
Pour la nouvelle année :	
Calendrier (chocolat ou café ou gd marnier) la part	5.10 €
Calendrier framboises des neiges la part	5.60 €
Calendrier trois délices la part	5.60 €
Calendrier individuel (chocolat ou café ou gd marnier)	3.80 €



Maison Crépy

Boucherie - Charcuterie - Traiteur

9, rue Gresset 80000 Amiens

Tel. 03 22 91 58 19



POUR ENCORE MIEUX VOUS SERVIR

Pour COMMANDER
DERNIERS DELAIS

Le 19 décembre 18 pour Noël

Et 26 décembre 18 pour l'An

Tarif à titre indicatif
16 Novembre 2018
« vente emportée »
I.P.N.S.

Nos cocktails

Navette fourrée	1,35 €
Mini burger au foie gras	2.00 €
Pain surprise 60 toasts variés - le pain	31.50 €
Pain surprise 60 toasts variés et saumon	47.00 €
Pain surprise 90 toasts variés le pain	38.50 €
Pain surprise 90 toasts variés et saumon	56.50 €
Petits fours salés pièce	0,75 €
Toasts au saumon ou foie gras la pièce	1,60 €
Toasts sur pain de mie la pièce	0,90 €

Mises en bouche, prix à la pièce :

Mini feuilleté ris de veau	1,90 €
Mini feuilleté Saint Jacques	1,90 €
Mini boudin blanc costumé	1.40 €
Escargot Elysée pur beurre	2.00 €
Boudin blanc cocktail le kg	35.50€
Boudin noir cocktail le kg	25.50€
Verrine terroir (confit oignon lardon fumé)	2.40 €
Cuillère exotique	2.40 €
Verrine délice st jacques	2.40 €

Nos foies gras

Foie gras d'oie "maison" le kg	160.80 €
Foie gras de canard "maison" le kg	118.70 €
Lucculus de foie gras la pièce	6.20 €

Le magasin ouvert le matin

- du mardi 25 décembre 2018
- du mardi 1er janvier 2019

Charcuteries festives

Tarte fine boudin noir et pomme la pièce	3.20 €
Boudin blanc truffé 1% le kg	29.80 €
Croustade de ris de veau la pièce	6.00 €
Escargots pur beurre la douzaine	11.40 €
Ficelle picarde la pièce	4.50 €
Galantine canard, chevreuil, faisán, dinde le kg	35.10 €
Galantine de cochon de lait le kg	53.10 €
Petit canard pièce	3.60 €
Pâté canard en croûte au foie gras le kg	40.80 €
Pâté de canard en croûte le kg	26.20 €
Saucisson brioché le kg	21.00 €
Galantine de suprême de chapon le kg	54.30 €
Feuilleté de canard (à chauffer) la pièce	6.90 €
Tarte forestière au magret de canard fumé le kg	20.80 €
Tourte au saumon le kg	17.30 €
Tourte cabillaud épinard le kg	17.30 €
Ris de veau financier et son grillé	15.70 €
Terrine de ris de veau et marrons le kg	34.80 €
Terrine marbrée foie canard kg	46.30 €
Quiche, flamiche, bisteu au kg	16.60 €

Volailles festives crues dans la limite des stocks disponibles

Farce fine « maison » 21.00 €/kg pour volailles

Chapon fermier "Volailles de Challans"
Poularde fermière "Volailles de Challans"
Oie fermière "Volailles de Challans"
Dinde fermière "Volailles de Challans"
Pintade Chaponnée "Volailles de Challans"
Canette fermière "Volailles de Challans"
Dinde, poulet, pintade
Caille, pigeon, faisán

Saveurs marines

Saveurs froides

1/2 avocat crevettes la pièce	4.20 €
1/2 avocat crabe la pièce	6.30 €
1/2 langouste à la parisienne, selon cours	19.90 €
Bûchette de saumon la pièce	4.30 €
Cocktail pomelos et écrevisses la verrine	4.70 €
Coquille de saumon la pièce	6.00 €
Coquille de crabe la pièce	6.30 €
Œuf poché au saumon fumé pièce	3.90 €
Saumon en bellevue et ses bouquets la part	8.20 €
Millefeuille carotte brocolis et surimi la part	4.20 €
Saumon fumé norvégien le kg	69.70 €
Terrine de saumon à l'oseille le kg	33.60 €
Terrine de saumon à l'oseille et bouquet la part	7.80 €

Saveurs chaudes

Fricassée St Jacques en brioche la part	8.00 €
Effeüllé colin saumon fumé sauce aneth pièce	9.20 €
Pavé de flétan sauce beurre blanc, la part	9.20 €
1/2 langouste à l'armoricaine, selon cours pièce	19.90 €
Coquille St Jacques "bonne femme" la pièce	8.30 €
Crêpe norvégienne la pièce	8.95 €
Méli Mélo de lotte et St Jacques la part	11.20 €
Omble chevalier sauce champagne la part	9.20 €
Timbale de St Jacques et crevettes pièce	6.10 €

Toute commande doit être passée impérativement au magasin avec versement d'un acompte par espèces ou carte bancaire de 50% (chèque non accepté)

Toute commande passée ne peut être modifiée

pour agrémenter vos mets, possibilité de vous élaborer vos SAUCES : américaine, truffes, cèpes, girolles, morilles, champagne, madère, grand veneur, figues... ..