

Notre cuisine maison

Caille cuisinée la part	8.00 €
Cassoulet la part	12.80 €
Coq au vin ou au cidre - le kg	20.70 €
Couscous (viande) la part	12.00 €
Cuisse canard aux navets ou paysanne la part	8.50 €
Cuisse de poulet désossée et farcie la part	8.10 €
Filet de bœuf en croûte 4 pers minimum	
Filet de canard à la framboise part	8.70 €
Gourmand de canard farcie la part	10.20 €
Jambon en croûte sauce madère minimum de 4 personnes, la part	9.70 €
Mignon de pomme du verger la part	8.90 €
Suprême de pintade aux cèpes la part	9.20 €
Médaille de veau crème morilles la part	11.20 €
Ris de veau financière la part	15.70 €
Tournedos bœuf sauce périgourdine la part	13.70 €
Souris agneau braisée au miel la part	11.20 €
Parmentier de canard la part	8.50 €

Nos garnitures

Pommes de terre sarladaise	21.00 €
Champignons poêlés le kg	16.50 €
Ecrasé de pomme de terre à la truffe la part	4.60 €
Fagot d'haricot vert ou de carotte pièce	2.30 €
Gratin dauphinois le kg	14.60 €
Pommes dauphines "maison" le kg	18.60 €
Purée de céleri le kg	15.00 €
Tomates provençales le kg	15.50 €
Purée de patate douce le kg	15.00 €

Plaisirs sucrés

Framboisier, Fraisier, Poirier, Fruitiier la part	4.80 €
Royal la part	5.10 €
Charlotte la part	4.80 €
Croquant trois chocolats la part	4.80 €
Trois Délices la part	4.80 €
Trio la part	4.80 €
Ventoux la part	4.80 €
Forêt Noire la part	4.80 €
Framboises des Neiges la part	4.80 €
Opéra la part	4.80 €
Petits fours sucrés la pièce	0,95 €
Macaron meringué la pièce	0,95 €
Chouquettes la douzaine	2,40 €
Brioche la pièce	8.50 €
Gâteau battu	

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

Monsieur et Madame Pascal CREPY et leur équipe peuvent également vous proposer leurs buffets froids, plateaux -repas selon les occasions, et vous remercier de votre confiance.
BON APPETIT...



Maison CREPY

**Boucherie Charcuterie
de la Mairie
Traiteur**

9, rue Gresset 80000 Amiens

Tel. 03 22 91 58 19

Courriel : crepy@crepy.biz

Site : www.crepy.biz



Boucherie Crépy

**Tarif à titre indicatif
février 2019**

« vente emportée »

Nos cocktails

Toasts sur pain de mie la pièce	0,90 €
Petits fours salés assortis la pièce	0,80 €
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 €
Mini sandwich printanier ou rillettes éclats de cornichon ou bacon emmental la pièce	1.60 €
Mini burger au foie gras ou saumon la pièce	2.00 €
MINI FEUILLETE AU RIS DE VEAU la pièce	1,90 €
Mini bouchée ris de veau quenelle de veau et champignons	
MINI FEUILLETE ST JACQUES la pièce	1,90 €
Mini timbale aux st jacques, crevettes, champignons	
ESCARGOT ELYSEE pur beurre la pièce	2.00 €
VERRINE ALASKA la pièce	2.40 €
Avec salade de surimi, ananas, carotte et écrevisses	
VERRINE TROPICALE la pièce	2.40 €
Guacamole et crevettes	
CUILLERE EXOTIQUE la pièce	2,40 €
Avec chou à l'indienne, et gambas	
TRIANGLE DE L'ATLANTIQUE la pièce	2,70 €
Avec saumon fumé, asperge et tarama	
VERRINE délice de St Jacques la pièce	2.00 €
Tartare de st jacques perles marines et chutney mangue	
GOURMANDISE LANDAISE la pièce	2,80 €
Avec foie gras de canard, magret de canard fumé et confit	

Nos foies gras

Foie gras canard maison **au cours**

Sélection gourmande

Croustade de ris de veau la pièce	6.00 €
Escargots pur beurre la douzaine	11.40 €
Ficelle picarde (béchamel) la pièce	4,50 €
Ficelle picarde la véritable avec duxelle de champignon, crème fraîche (pour minimum 4) la pièce	4.00€
Quiche, flamiche ou bisteu le kg	16.60 €
Galantine le kg	35.10 €
Pâté de canard en croûte le kg	26.20 €
Pizza (classique sans jambon) le kg	16.60 €
Pizza pâte à pain avec jambon le kg	19.20 €
Ris de veau financière la pièce	15.70 €
Saucisson brioché le kg	21.00 €
Tourte au maroilles le kg	15.60 €
Tourte au saumon le kg	17.30 €
Tourte au cabillaud-épinard le kg	17.30 €
Tresse de saumon et poireaux la pièce	3.90 €
Tourte filet poulet- légumes du soleil le kg	15.60 €
Feuilleté de canard (à chauffer) la pièce	6.90 €
St jacques et écrevisses en brioche la pièce	8.00 €
Timbale st Jacques et crevette la pièce	6.10 €

Saveurs marines raffinées

Saveurs froides

Cocktail ananas californien la pièce	6.50 €
1/2 avocat crevettes la pièce	4.20 €
Carré fraîcheur la pièce	3.90 €
Bûchette de saumon la pièce	4.30 €
Bûchette thon-asperges la pièce	4.00€
Cocktail de pamplemousse la pièce	4,70 €
Coquille de saumon la pièce	6.00 €
Avocat au crabe la pièce	6.60 €
Verrine au crabe la part	4.90 €
Saumon en bellevue et ses bouquets la part	8.20 €
Saumon fumé le kg	69.70 €
Millefeuille carotte-brocolis la pièce	4.20 €
Terrine de poisson le kg	33.60 €

Saveurs marines chaudes

Effeillé colin-saumon fumé sauce aneth part	9.20 €
Omble chevalier sauce champagne la part	9.20 €
Coquille St Jacques "bonne femme" la pièce	8.30 €
Pavé de flétan sauce beurre blanc la part	9.20€
Choucroute de la mer la part	13.80 €
Paella la part	13.00 €
Lasagnes de saumon frais et poireaux le kg	26.50 €
Pavé de saumon sauce oseille la part	9.00 €
St Jacques et écrevisses en brioche part	8.00 €
Médallions de lotte aux agrumes ou sauce homardine la part	9.20 €
Méli mélo de St Jacques et lotte la part	11.20 €

**TOUTE COMMANDE DE CUISINE
DOIT ETRE PASSEE POUR DEUX PERSONNES MINI-
MUM ou 4 personnes selon préparation
et avec 48 h de délais**

Possibilité d'alternatives végétariennes

Préparations bouchères crues - sur commande -

Couronne d'agneau, melon d'agneau à l'italienne
Carré de filet d'agneau, fondue de poireaux, lard fumé
Rôti de veau dauphinois, ou kiwi-abricots ou à l'ananas
Rôti de veau « orloff » aux deux fromages
Rôti de porc saumoné
Mignon de porc pomme du verger
Filet mignon de porc chèvre et miel
Cuisse de poulet fermière désossée, farcie, tomate confite
parmesan bacon, **ou** chorizo et poivron
Volailles farcies
Rôti de dinde chèvre et ciboulette
Filet de canard aux abricots et pistaches
Chausson de canard aux marrons, cognac
Potée jardinière
Tournedos de bœuf label rouge
Côte à l'os label rouge
Fondue,
Plateau de viandes pour braserade

Possibilité d'agrémenter les farces selon vos goûts