

Notre cuisine maison

Suprême de chapon crème aux giroles la part	11.50 €
Fondant de bœuf sauce périgourdine la part	13.80 €
Souris agneau braisée aux épices de Noël la part	11.20 €
Filet de bœuf en croûte pour 4 pers minimum	
Jambon en croûte sauce madère pour 4 personnes minimum, la part	9.90 €
Pavé de cerf sauce grand veneur la part	11.50 €
Ris de veau financier et son grillé, la part	15.70 €
Chevalière de pintade aux cèpes et cœur fondant aux marrons la part	9.90 €
Caille désossée farcie ris veau sauce aux morilles la part	10.20 €

Nos garnitures

Champignons forestiers le kg	23.50 €
Champignons poêlés le kg	16.50 €
Endives braisées à l'armagnac le kg	14.00 €
Fagot d'haricot vert en robe de lard fumé 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 €
Ecrasé de pommes de terre à la truffe la part	4.70 €
Poêlée de Noël le kg	14.00 €

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
Filet d'agneau farci
Rôti de veau dauphinois
Rôti de veau « orloff » aux 2 fromages

Mignon de porc pomme du verger
Filet mignon de porc chèvre et miel
Filet mignon de porc kiwi-abricot

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
Pintade farcie aux cèpes et cœur fondant aux marrons ou autre farce

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
COMMANDE A PASSER AU MAGASIN**

DERNIERS DELAIS

Le 19 décembre 19 pour Noël

Et 26 décembre 19 pour l'An

**Tarif à titre indicatif
Novembre 2019
« vente emportée »
I.P.N.S.**

Nos cocktails

Mini burger au foie gras la pièce	2.00 €
Pain surprise 60 toasts variés - le pain	31.50 €
Pain surprise 60 toasts variés et saumon le pain	47.00 €
Pain surprise 90 toasts variés le pain	38.50 €
Pain surprise 90 toasts variés et saumon le pain	56.50 €
Petits fours salés pièce	0,80 €
Toasts au saumon la pièce	1,60 €
Toasts sur pain de mie la pièce	0,90 €

Mises en bouche:

Mini feuilleté ris de veau la pièce	1,90 €
Mini feuilleté Saint Jacques la pièce	1,90 €
Escargot Elysée pur beurre la pièce	2.00 €
Boudin blanc cocktail le kg	35.80€
Boudin noir cocktail le kg	25.80€
Verrine tropicale la pièce	2.40 €
Verrine maraichère la pièce	2.40 €
Verrine délice st jacques la pièce	2.40 €

Nos foies gras

Foie gras d'oie " truffé maison" le kg	161.80 €
Foie gras de canard "maison" le kg	119.70 €
Foie gras de canard « maison » truffé le kg	141.10 €
Lucculus de foie gras de canard la pièce	6.50 €

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

Le magasin ouvert le matin

- du mercredi 25 décembre 2019
- du mercredi 1er janvier 2020

Charcuteries festives

Tarte fine boudin noir et pomme la pièce	3.20 €
Boudin blanc truffé 1% le kg	29.90 €
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, faisan, dinde le kg	35.50 €
Galantine de cochon de lait le kg	53.50 €
Petit canard pièce	3.70 €
Pâté canard en croûte au foie gras le kg	41.00 €
Pâté de canard en croûte le kg	26.50 €
Saucisson brioché le kg	21.50 €
Galantine de chapon au Monbazillac le kg	45.00 €
Tarte forestière au magret de canard fumé le kg	21.00 €
Tourte au saumon le kg	17.30 €
Feuilleté saveur marine la pièce	6.10 €
Ris de veau financier et son grillé la part	15.70 €
Terrine de chapon aux raisins le kg	29.50 €
Terrine marbrée foie canard kg	47.00 €
Quiche, flamiche, bisteau au kg	17.00 €

Volailles festives crues dans la limite des stocks disponibles

Farce fine « maison » 22.00 € /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, faisan

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	21.00 €
Bûchette de saumon la pièce	4.30 €
Cocktail pomelos et écrevisses la verrine	4.70 €
Coquille de saumon la pièce	6.00 €
Verrine de crabe la pièce	4.90 €
Œuf poché au saumon fumé la pièce	3.90 €
Saumon en bellevue et ses bouquets la part	8.50 €
Saumon fumé norvégien le kg	69.70 €
Terrine de saumon le kg	34.00 €
Terrine de saumon et bouquet la part	8.00 €

Saveurs chaudes

Brioche de St Jacques et écrevisses la part	8.00 €
Fricassée lotte et écrevisses sauce safran la part	9.50 €
Corolle de sole tropicale sauce homard la part	9.50 €
Cœur de saumon sauce beurre blanc la part	9.50 €
Filet de Saint Pierre sauce champagne la part	9.80 €
Coquille Saint Jacques, foie gras et fondue de poireaux la part	8.80 €
Coquille Saint Jacques « bonne femme » la pièce	8.30 €

**pour agrémenter vos mets,
possibilité de vous élaborer
vos SAUCES : truffes, cèpes,
girolles, morilles, champagne, ma-
dère, grand veneur, homard.**