

LES CUISINÉS DE NOËL

LES ENTRÉES :

Les Cassolettes..... (*consigne incluse 1.50€)

Montgolfière de ris de veau, Morillons, Truffade.....11.90€*

Cassolette de langouste et gambas, crème homardine12.90€*

Douzaine d'escargots au beurre persillé8.60€

Burger d'escargots aux épinard.....9.20€

Bouchée à la reine (volaille champignons)3.60€

Vol-au-vent de pintade au foie gras et pommes.....7.80€

Ficelle picarde (jambon champignons)3.60€

Ficelle au maroilles (jambon maroilles)3.90€

Gratiné de St Jacques à la crème de truffe blanche.....7.20€

Coquille Saint Jacques parisienne6.90€

Coquille de saumon Bellevue (froid).....5.90€

Coussin de saumon aux crevettes cocktail.....6.20€

Saumon fumé maison au bois de hêtre, les 100g6.90€

Ravioles Ecrevisses et asperges vertes, bisque de langoustines (3 pc)....8.40€

Homard entier env 350g en Bellevue.....21.50€

½ Queue de Langouste, mayonnaise « Savora ».....19.90€

Queue de langouste entière (env 300g) sur perles de la mer.....29.90€

Truite Saumonée Bellevue : cal 2-3 kg.....90.00€

LES PLATS À PARTAGER :

Le Coulibiac de Saumon.....23.80€/kg

Le jambon rôti aux épices22.90€/kg

Exemple de plateaux à partager....

-Fromage Raclette nature et charcuterie classique.....8.80€/pers

-Fromage Raclette (3 parfums différents) et charcuterie festive (galantine, jambon aux herbes, jambon sec, terrine au foie gras).....11.90€/pers

-.Plateau Pierrade classique (bœuf, volaille, porc, veau).....9.50€/pers

-.Plateau pierrade festif (onglet, magret de canard, filet de chapon, araignées de porc, agneau).....12.90€/pers

LES PLATS (SEUL) :

Suprême de Pintade sur porridge de carottes, sauce colombo.....12.80€

Tournedos de canard façon Rossini.....14.90€

Pavé de rôti de sanglier aux poires.....16.80€

Souris d'agneau Confites au Thym.....16.20€

Pavé de cerf braisé aux mûres.....14.90€

Filet de chapon au Vouvray14.80€

Filet de dinde sauce châtaigne ou crème.....12.90€

Effiloché de cerf en parmentier à la truffe.....14.90€

Pavé de Sandre, bouillon thaï aux légumes.....14.80€

Pavé d'Omble chevalier, beurre blanc d'agrumes aux baies de Timut.....16.20€

Civet de gibier, à la bière Noël et crème de mirabelle.....13.90€

EN ACCOMPAGNEMENT :

Pomme de terre campagnarde1.90€

Embeurré de pomme de terre, façon Aligot.....2.80€

Gratin de pomme de terre nature ou céleri-rave.....2.80€

Pomme fruit rôtie aux fruits rouges2.20€

Poêlée de Légumes festifs.....3.80€

Poêlée forestière, les 120g3.90€

LES POTS DE SAUCES POUR ACCOMPAGNÉS VOS VOLAILLES OU VIANDES.....PRIX AU KILO

Maroilles, champignons, poivrade.....15.00€

Foie gras, truffade.....18.00€

Autres sauces possibles selon les recettes du moment...

POUR LE FROMAGE :

Plateau de fromages 10 personnes42.00€

Plateau de fromages 15 personnes60.00€

Plateau de fromages 20 personnes76.00€

LES FOIES GRAS DE CANARD :

Lobe cru frais.....	75.00€/kg
Lobe cru éveiné.....	supplément 3€/pc
Foie gras nature mi-cuit recette de la Ferme....	140.00€/kg
Foie gras au piment d'Espelette.....	145.00€/kg
Foie gras truffé.....	155.00€/kg
Foie gras à la Poir' Magnac.....	145.00€/kg
Langue façon Lucullus.....	90.00€/kg
Rillettes de Lucullus.....	75.00€/kg

Les Chutney d'oignons caramélisés 200g...2.50 €/pc

Exemple : au raisin ou à la figue ou abricots

**Sur demande, réalisation de plateaux de foie gras,
Lucullus et fruits exotiques**

SAUCISSES DE FÊTES :

Saucisse de « Lyon » truffée.....	18.50€/kg
Saucisse à la marjolaine.....	15.50€/kg
Saucisson de canard.....	24.50€/kg
Saucisson au Jambon Pistaché.....	15.90€/kg

LES VOLAILLES PRÊTES À CUIRE :

Dinde fermière Blanche 3.5 à 6 kg.....	12.80€/kg
Poule.....	7.80€/kg
Coq.....	8.90€/kg
Poularde / Chapon.....	14.20€/kg
Pintadon	14.50€/kg
Pintade.....	11.00€/kg
Caille.....	5.80€/pc
Poulet fermier	8.90€/kg
Pigeon.....	24.60€/kg

**Préparation, sur commande, de volaille désossée,
farcies, nous pouvons également les cuire...**

Cuisson : -4 kg : 10€, +4 kg : 15€

LES GALANTINES DE FÊTES:

Galantine de Porcelet pistache.....	28.90€/kg
Galantine de Porcelet Truffée.....	29.90€/kg
Galantine de Poularde aux champignons, figues.....	25.50€/kg

LES BOUDINS FERMIER :

RECETTE AUTHENTIQUE

Boudin noir salé ou sucré.....	13.80€/kg
Boudin blanc nature fermier.....	18.00€/kg
Boudin blanc truffé.....	22.90€/kg
Boudin blanc forestier.....	21.90€/kg
Les mini boudins blanc, fumé.....	22.50€/kg

LES CHARCUTERIES FESTIVES :

Jambon cru Fumé.....	38.00€/kg
Magret de canard fumé.....	39.90€/kg
Filet mignon fumé.....	32.00€/kg
Langue de bœuf fumée	38.00€/kg
Rillettes de Volaille au foie gras et raisins.....	28.80€/kg
Pâté en croûte au Saumon et légumes.....	35.50€/kg
Pâté en croûte pintade aux morilles.....	28.80€/kg
Filet de Canard en croûte à la royale.....	29.90€/kg
Pâté croûte de poulet, crème de Bresse.....	28.50€/kg

**Nos terrines, rillettes, jambons, charcuteries traditionnelles
et polonaises vous attendent en magasin...**

LES DÉCOUPES VOLAILLES :

Cuisse de canard.....	17.90€/kg
Magret de canard.....	25.80€/kg
Suprême de chapon ou poularde.....	22.90€/kg
Cuisse de chapon ou poularde.....	16.10€/kg
Suprême de Pintadon.....	25.60€/kg
Cuisse de Pintadon.....	16.90€/kg
Suprême de Pintade.....	19.90€/kg

LES RÔTIS DE VOLAILLES DÉSOSSÉES:

Pintade farcie figues-foie gras.....	25.50€/kg
Chapon farci Porto-truffé.....	23.80€/kg
Poularde farcie forestière.....	23.80€/kg
Dinde aux châtaignes.....	19.90€/kg
Mais aussi, les rôtis de cuisses farcies....	

NOS CUISINÉS EN MENU

Les menus sont composés de deux entrées et d'un plat au choix avec accompagnements à savoir :

Une recette de pomme de terre et de légumes

*Choisissez Votre Formule,
Puis uniquement un des plats proposés*

MENU MENU À 33.80€

3 mises en bouche festives

Petite Terrine Tiède au Foie gras

et

Cœur de Filet de Merlu, Homardine

Tournedos de canard façon Rossini

Ou

Suprême de Pintade sauce Colombo

Galantine fermière

MENU À 29.90€

Trio de mini mini-quiche

Vol au vent de Pintade aux Pommes et Foie Gras

Triangle de Langue Façon Lucullus

Le Pavé de Sandre, bouillon Thaï aux légumes

Ou

L'effiloché de Cerf en Parmentier à la Truffe

MENU À 36.50€

En mise en bouche

Duo de Ravioles Ecrevisses-asperges vertes

Classique de foie gras, gelée aux raisins blonds

et

Le Burger d'Escargot, Tombée d'épinard

Souris d'Agneau confite au Thym

Ou

Filet d'Omble Chevalier, beurre Blanc Agrumes

Ou

Filet de Chapon au Volnay

Galantine fermière

Menu Enfant à 12.00€

Une petite quiche au jambon

Hachis parmentier de dinde

A la crème

Les Accompagnements

Des plats

Par personne,

Gratin de pomme de terre ou

Embeurré de Pomme de Terre Aligot

Et une recette de légumes

LES FARCES :

Farce aux châtaignes.....	14.90€/kg
Porto ou armagnac.....	15.50€/kg
Truffée, porto.....	18.80€/kg
Forestière.....	16.80€/kg
Foie gras et figues.....	19.80€/kg

LES GIBIERS :

Rôti de cerf/biche.....	39.90€/kg
Civet de cerf-chevreuil.....	28.80€/kg
Cuissot de chevreuil avec Os.....	32.90€/kg
Rôti de Chevreuil.....	39.90€/kg
Rôti de Sanglier.....	32.00€/kg

LE TRAITEUR APÉRO - DINATOIRE :

Les Pains Surprises 40 pc env : Le Mixte : 29.90€ ; Le Charcuterie : 27.80€ ; Le Prestige : 39.90€

(**présentation : Le Mixte :** charcuterie, saumon, fromage ; **Le Prestige :** Lucullus, saumon, foie gras, tapenade)

(Vendus par boîte de 6 pièces)

Par 6 : Mini quiches/pizzas/choux maroilles/bouchées jambon ou volaille.....	4.00€
Les 6 Samoussas poulet et bœuf.....	5.20€
Les 6 Briochettes d'escargots.....	6.60€
Les 6 Croustillants escargots persillés.....	6.00€
Les 6 Mini St Jacques à la Bretonne.....	8.60€
Les 6 mini burgers bœuf	7.80€
Les Briochains au Foie gras et figues.....	9.80€
Les Verrines par 6 identiques ou par 2*3pc.....	12.90€

(Ananas-crabe ; perles de la Mer ; crevettes-chutney ; fantaisie écrevisses-mandarine ; foie gras-pain epices)

LES PLATEAUX SYLVESTRE DINATOIRES PAR 12 OU 24 PIÈCESLes Mix tout en froid :

par 12 pc : (4*3pc) : 3 navettes, 3 briochains foie gras, 3 bun's , 3 verrines.....	15.00€
par 24 pc : (6*4pc) : 4 navettes, 4 briochains, 8 verrines,4 bun's, 4 clubs sandwich.....	26.00€

Les Mix tout en Chaud :

Par 12 pc : (4*3pc) : 3 samoussas, 3 Empanadas, 3 burgers, 3 choux maroilles.....	12.50€
Par 24 pc : (6*4pc) : 4 burgers, brioches escargots, empanadas, samoussas, hot dog, choux maroilles.....	24.00€

LES PLANCHES À PARTAGER : PRIX PAR PERSONNE

La Bistrot : saumon fumé, charcuterie, foie gras, 1 pain pide, 1 samoussa, 1 verrine.....	12.60€
La Charcuterie : charcuterie, Rillettes, Terrine.....	8.90€
La Festive : saumon fumé, foie gras, mignon, magret fumé, Terrine festive,1 galantine, 1 verrine, 1 bun's.....	11.80€
La Chasseur : Terrine gibiers, Rillettes de gibiers, Pâté croûte, Galantine de Chevreuil et d'Oie.....	12.90€

LES CANAPÉS COCKTAIL PRESTIGES

Plateau de 20 pièces.....	18.00€	Plateau de 36 pièces.....	34.80€
---------------------------	--------	---------------------------	--------

IDÉES CADEAUX...

Pensez à offrir une **CARTE CADEAU** « Au Chaudron de Céline », à votre convenance

Nous pouvons également réaliser, sur commande, un panier garni selon vos souhaits, à partir de 40€

NOS HORAIRES « FÊTES DE FIN D'ANNÉE »

POUR NOËL :

Le Mardi 17, Mercredi 18, Jeudi 19, Vendredi 20, Samedi 21 Déc. : de 9h00-12H15 ET 14H00-19h00

Le Dimanche 22 : de 9h00 à 12h30

Le Lundi 23 Décembre de 9h00 à 18h00 Non stop

Mardi 24 Décembre : de 8h30 à 17h00

POUR NOUVEL AN :

Le Jeudi 26 Décembre : 14h00 – 19h00

Le Vendredi 27, Samedi 28 de 9h00 à 12h30 et 14h00 à 19h00

Le Dimanche 29 Décembre : de 9h15 à 12h30

Le Lundi 30 de 9h00 à 19h00, Le Mardi 31 Décembre : de 8h30 à 16h00

Réouverture le Vendredi 3 janvier 2025 dès 10h00

Les moyens de paiements : espèces, chèques, carte bleue, tickets restaurant, chèques vacances.

C'est en toute sympathie que l'équipe de la Ferme Hubaut et du Chaudron de Céline vous souhaite de Bonnes fêtes de fin d'année et vous présente leurs meilleurs vœux pour cette nouvelle année 2025,

Que Celle-ci, nous porte vers La paix, La joie, Le Partage...

Nous ne pouvons que renouveler nos remerciements pour votre fidélité

MERCI et BONNE ANNEE....

La Ferme du Canton HUBAUT et Au Chaudron de Céline

29 rue Henri Durre 59135 BELLAING

Pour les commandes ou renseignements :

03 27 24 26 28 ou 03 27 40 41 59

fermehubaut@wanadoo.fr ou sur notre facebook....