

~ Pensez également à nos volailles fermières ~
(à commander de préférence une semaine avant le réveillon)

Volaille du Sud-Ouest Label Rouge, chapon, pintade chaponnée, dinde, faisan

Viandes chaudes

	La part
Suprême de poularde vieille France	11,80 €
Suprême de pintade aux morilles	8,30 €
Chapon aux morilles	12,70 €
Jambon à l'os en croûte sauce Madère/Porto (minimum 4 personnes).....	8,60 €
Filet de bœuf en croûte (minimum 4 personnes)	17,30 €
Jambon à l'os roulé sauce Madère/Porto	6,50 €
Rôti de veau aux langoustines	11,90 €
Rôti de veau à la forestière	9,90 €
Pavé de biche sauce grand veneur	11,80 €
Pavé d'autruche aux trois poivres	11,60 €
Cuissot de chevreuil aux pêches	9,10 €
Ris de veau braisé aux morilles	14,90 €
Ris de veau aux langoustines sauce vanillée	17,90 €
Cuissot de sanglier sauce poivrade	9,10 €
Cuissot de cochon de lait à la forestière	10,50 €
Tournedos de lièvre à la royale	10,10 €
Filet de faisan à la normande	9,90 €
Crapaudine de pigeon rôtie aux raisins	10,10 €

Légumes au choix

Demi-tomates provençales (2)	2,50 €
Purée de céleri ou de carottes	2,10 €
Pommes dauphines (4)	2,60 €
Pommes paillasson (4)	2,60 €
Gratin dauphinois	3,90 €
Marrons entiers confits.....	2,75 €
Sauté de cèpes, pommes et genèvre	3,90 €/100g
Gratin de topinambour et patate douce	2,80 €
Fagot de haricots (2)	2,50 €
Légumes à l'ancienne	2,80 €

Faites votre choix et passez votre commande si possible
avant le 22 décembre pour le réveillon de Noël
Et le 29 décembre pour la Saint-Sylvestre

Votre charcuterie sera fermée les 25 décembre et 1^{er} janvier

Armelle et Laurent Sanctot
Artisan Charcutier - Traiteur

17 place Nicolas Poussin - 27700 Les Andelys - Tél. : 02 32 54 12 83 - www.sanctot.fr



Armelle et Laurent Sanctot

Artisan Charcutier - Traiteur

Toute l'équipe de
la charcuterie Sanctot
vous souhaite
de joyeuses fêtes de
fin d'année!



17 place Nicolas Poussin - 27700 Les Andelys
Tél. : 02 32 54 12 83 - www.sanctot.fr

Apéritifs

Petits fours salés variés	32,90 €/kg
Pain surprise à la charcuterie (60 pièces)	31,00 €
Pain surprise au saumon fumé (60 pièces)	38,00 €
Œuf de Noël au saumon et à la truffe	3,80 €
Duo de chorizos et confit de poivron	3,80 €
Duo de gambas et mangue	3,80 €
Mini pâtés en croûte assortis	6,10 €
Dorée de crabe aux agrumes	3,70 €

Entrées froides

	La part
Pâté en croûte de Saint-Jacques au Noilly Prat	4,90 €
Pâté en croûte de brochet aux écrevisses	5,20 €
Pyramide aux deux saumons	2,90 €
Duo Norvégien	4,10 €
Délice provençal aux écrevisses	4,90 €
Mille-feuilles de saumon fumé	4,90 €
Soufflé de Saint-Jacques	4,95 €
Saumon fumé Écossais le kg	(selon cours)
Saumon fumé bio Écossais	(selon cours)
Coquille de homard	6,60 €
Coquille de saumon	3,80 €
Coquille d'écrevisses	3,70 €
Coquille de crabe	4,30 €
Demi langouste à la parisienne	21,10 €/la pièce
Saumon farci à la Dieppoise	6,30 €
Saumon à la parisienne	5,10 €
Terrine de saumon frais, sauce ciboulette	5,40 €
Terrine aux noix de Saint-Jacques du chef	6,30 €
Terrine de Saint-Jacques et foie gras de canard	7,10 €
Terrine de langoustines et coquillages	7,10 €
Bûche de Noël foie gras pommes caramel au beurre salé	7,20 €
Hure de saumon et sa sauce verte	5,90 €
Nougat de boudin blanc au ris de veau	6,90 €
Opéra de foie gras aux abricots et pistaches	7,00 €
Tarte fine de boudin noir au foie gras	5,90 €
Cocktail d'écrevisses	3,90 €

Toutes nos galantines maison, au choix Disponibles au magasin

Galantines : de faisan, de canard, et de volaille

Petit canard en galantine	3,10 €/la part
Foie gras d'oie maison	199,90 €/kg
Foie gras de canard maison	123,50 €/kg
Boudin blanc 7 ^{ème} place au championnat d'Europe 2015	17,20 €/kg
Boudin blanc festif (pêche, foie gras)	32,90 €/kg
Boudin blanc truffé à 3% médaille d'or 2014 et 2016	39,90 €/kg
Boudin blanc « de Normandie » médaille d'argent	19,90 €/kg
Boudin blanc forestier	18,60 €/kg
Boudin blanc escargots et cèpes	29,90 €/kg

Entrées Chaudes

	La part
Bouchée à la reine	3,99 €
Bouchée aux fruits de mer	4,30 €
Bouchée ou brioche au ris de veau	7,60 €
Aumônière de Saint-Jacques	6,90 €
Aumônière aux fruits de mer	4,90 €
Escargots de Bourgogne (la douzaine)	6,30 €
Marmite briochée Saint-Jacques et petits légumes	7,20 €

Poissons chauds

	La part
Coquille Saint-Jacques à la Dieppoise	6,10 €
Paupiette de saumon aux petits légumes	6,10 €
Escalope de saumon à l'oseille	6,30 €
Filet de sole farci	6,30 €
Filet de Saint-Pierre à l'oseille	7,30 €
Filet de sandre à ma façon	8,30 €
Pinas de saumon Saint-Jacques au vin jaune	8,30 €
Médailillon de lotte à la dieppoise	8,30 €
Blanquette d'aiglefin aux coquillages	8,30 €
Langouste thermidor	31,60 €