



Carte des Fêtes



Janes

CHARCUTIER - AFFINEUR

www.maison-janes.fr

Nos Apéritifs

ApéroBox (6 à 8 pers.)	29 ⁹⁰
Mini pâté en croûte (légumes, viande ou poisson) (1e kg)	23 ⁹⁰
Barquette de saucissons (1e kg)	36 ⁸⁰

Nos Entrées

Magret de canard séché (1e kg)	39 ⁸⁰
Foie gras entier de canard (1e kg)	89 ⁵⁰
Saumon fumé maison (les 100g)	8 ⁴⁵
Médaille de Sole au chorizo doux (la portion)	11 ⁰⁰
½ langouste à la parisienne (la pièce)	16 ⁵⁰
Escargots maison (la pièce)	0 ⁷⁰
Coquilles St Jacques (la pièce)	8 ⁵⁰
*garniture offerte (riz basmati et son fleuron)	

Nos Produits en Croûte (prix au kg)

Tourte à la viande marinée au vin chaud	19 ⁸⁰
Tourte aux 3 suprêmes	29 ⁹⁰
Quiche aux fruits de mer et noix de Saint Jacques	23 ⁵⁰
Filet de saumon à la julienne de poireaux / oignons	28 ⁵⁰
Jambon en croûte	17 ⁰⁰

Nos Volailles (prix au kg)

Pintade fermière	16 ³⁵
Magret de canard	19 ⁹⁰
Caille	22 ⁸⁵
Chapon	15 ⁸⁰
Poularde	13 ⁴⁵
Dinde fermière	16 ⁹⁵

Nos Fondues ou Pierrade (prix au kg)

Présentées en barquette à partir de 6 personnes. 3 sauces offertes.

Bœuf	29 ⁵⁵
Veau	38 ⁹⁵
Porc	16 ¹⁵
Dinde	17 ⁵⁰
Poulet	20 ⁵⁵
Canard	24 ⁵⁰

Nos Spécialités Bouchères

CRUES À CUISINER (prix au kg)

Filet mignon de porc farci aromatisé au vin chaud	18 ⁹⁰
Gigot d'agneau maître d'hôtel	28 ⁵⁰
Veau farci en Croûte d'amande	29 ⁶⁰
Suprême de chapon royal farci (veau, foie gras, girolles)	29 ⁸⁰
Sauté de chapon mariné	17 ⁹⁰
Mille-feuille de canard farci nature ou aux figues	32 ⁹⁰
Tournedos de Chapon	32 ⁵⁰
Filet de boeuf marinée au vin chaud	34 ⁸⁰
Farce nature ou aux marrons	15 ⁵⁰
Farce royale (pépité de foie gras, girolles, vin jaune)	28 ⁹⁰

Nos Plats Cuisinés *(prix à la pièce)*

Garniture offerte : une forestière de légumes automnales.

VEAU :

Filet mignon aux girolles

Médaille

Filet sauce Crème

21⁹⁰

14²⁵

19⁸⁰

BŒUF :

Rosbif (bœuf ou cheval)

Filet Wellington (300g min. 4 pers.)

Filet aux girolles

8⁹⁰

17⁵⁰

18⁹⁰

GIBIER *Selon arrivage :*

Baeckeoffe de la chasse

Médaille de biche sauce aux baies de genièvre

Cuisseau de biche aux aïelles

Noix de sanglier forestière épices de Noël

Civet forestier

13⁹⁰

19⁹⁰

16⁹⁵

16⁹⁹

12⁰⁰

VOLAILLE :

Sauté de chapon aux cèpes

Magret de canard sauce à l'orange ou poivre vert

15²⁰

15⁵⁰

SAUCES :

Aux morilles

Aux cèpes

Aux girolles

Aux champignons de Paris

Sauce à l'orange

24⁹⁰

19⁹⁰

17⁵⁰

11⁸⁰

19⁹⁰

PORC :

Filet mignon avec son jus de porc aux essences de bois

Jambon et son bouillon de crémant aux petits légumes

13⁹⁰

14⁹⁰

Nos Gibiers Frais *(prix au kg)*

« DE CHEZ NOUS » *Selon arrivage*

Rôti de biche sans os

Epaule de biche sans os

Filet de biche sans os

Pavé de biche

Rôti de sanglier sans os

32⁵⁰

25⁵⁰

62⁵⁰

42⁸⁰

27⁹⁰

Découvrez ou redécouvrez nos affinés à l'air de Marmoutier

- Le saucisson aux épices de Noël 8,00
 - Jambon séché aux épices de Noël affiné *quantité limitée (le kg)* 39,90
 - Carré moelleux au Parmesan médaillé Or 2012 et 2017 dans coffret cadeau* (250g) 13,00
 - Pavé au vieux Comté médaillé Or 2017* (250g) 10,00
- *produit soumis à dessiccation*

Tous nos prix s'entendent en Euros TTC.

Nos Idées Coffret Cadeau Jan'on®

SÉCHÉES & AFFINÉES AU SAPIN DES VOSGES

Le coffret découverte

20⁰⁰

Pavé au parmesan, Saucisson au Gewurztraminer,
Saucisson aux épices de Noël

Le coffret Jan'on®

50⁰⁰

Pavé au parmesan dans son coffret cadeau,
Pavé au Vieux Comté, Saucisson au Gewurztraminer,
Saucisson aux noisettes du Piémont, Saucisson au Cognac

Le coffret à bijoux

de votre Artisan Charcutier Médaillé d'Or

30⁰⁰

2018 : saucisson au Gewurztraminer,
saucisson aux Noisettes du Piémont

2017 : Carré moelleux au Parmesan, Pavé au vieux Comté

OUVERTURE EXCEPTIONNELLE :

Judi 24 décembre : 8h00-13h00

Date limite de prise de commande :

Pour Noël : jeudi 17 décembre

Pour Nouvel An : samedi 19 décembre

N'hésitez pas à demander à retirer
votre commande au Drive piéton

Merci à tous pour votre confiance.

Boucherie - Charcuterie - Traiteur JANES

41, rue du Général Leclerc

67440 MARMOUTIER

Tél : 03 88 70 60 26

www.maison-janes.fr