

MENU 22.90€

Marensin

3 petits fours

Pâté en croûte

Chou farçi au confit de canard et foie gras

Rosace de pomme de terre

Précieux pomme caramel

Offert une bouteille de vin
pour 6 menus achetés

MENU

Côte d'argent 33€

3 petits fours

Foie gras mi-cuit fait maison

Verrine de Saint-Jacques et écrevisses au yuzu

Veau sauce forestière au marron

Rosace de pomme de terre

Flamme chocolat yuzu

Offert une bouteille de vin
pour 6 menus achetés

Pensez à passer vos commandes avant :

le mercredi 18 décembre 19h00 pour Noël
et le jeudi 26 décembre 19h00 pour le 1er de l'an
afin de toujours mieux vous servir.

Tickets restaurants acceptés.

Notre magasin sera fermé
les 25 décembre 2024 et 1er janvier 2025.

*Nous vous souhaitons
de Joyeuses fêtes de fin d'année 2024 !*

CONTACTEZ NOUS :

Tél. : 05 58 42 83 05

91 avenue de la côte d'argent 40170 LIT ET MIXE

Marché de Linxe le mardi et vendredi
Marché de Morcenx le mercredi
Marché de lit et mixe le jeudi
Marché de Pontenx les forges le samedi

Menu *Festif* 2024

LES BOUCHERIES MARTINEAU

Mr et Mme Martineau - Maître Artisan

Charcuterie - Boucherie
Traiteur - Conserveur



Les idées apéritives



- Pain surprise (50 toasts) - fait maison 38.90€/pièce
- Petits fours salés 0.90€/pièce
- Mini saucisson 39.95€/kg
- Rillons cocktail 32.95€/kg
- Pruneaux au bacon 46.50€/kg
- Mini pâté en croûte au magret canard et abricots 12.70€/pièce
- Mini boudin blanc cocktail 32.95€/kg

La farandole des entrées

- Foie gras de canard mi-cuit maison (les 50g) 8.00€
- Terrine de foie gras aux girolles 35.50€/kg
- Vol-au-vent au ris de veau 6.00€/pièce
- Saumon gravlax - fait maison 89.95€/kg
- Saumon fumé « dans notre fumoir » - fait maison 89.95€/kg
- Escargots Bourgogne farcis (les 6) 6.00€/pièce
- Boudin blanc nature 19.90€/kg
- Boudin blanc truffé à 1.5% 36.50€/kg
- Rillettes d'oie 28.95€/kg
- Terrine de saumon farci 31.50€/kg
- Galantine de volaille 29.95€/kg
- Pâté en croûte de canard 28.50€/kg
- Verrine saumon roquette basilic 4.60€/pièce
- Verrine noix de St-Jacques 4.60€/pièce
- Demi langouste froide avec macédoine 24.50€/pièce

Les viandes et poissons

Les viandes

- Sauté de veau sauce forestière au marron 7.95€/part
- Sauté de porcelet à la bière de Noël 7.95€/part
- Chapon sauce forestière 7.95€/part
- Ris de veau sauce financière 11.95€/part
- Chou farçi au confit de canard et foie gras 8.50€/part
- Cuisse de canard confite 6.50€/part

Les poissons

- Coquille St-Jacques sauce normande* 7.20€/pièce
- Crabe farci 3.75€/pièce
- Soufflé de homard et écrevisses 4.20€/pièce
- Filet de sandre aux petits légumes 9.90€/part
- Cassoline filet de bar noix St-Jacques crevette 6.90€/pièce
crème citron et gingembre

*prix selon le cours du poisson

Les accompagnements

- Pommes dauphines (5) 1.50€/pièce
- Rosace de pommes de terre à la saladaise 2.50€/pièce
- Gratin dauphinois 1.80€/100g



En vente en boutique et marché

Nos volailles fermières des Landes

- Chapon, Poularde, Dinde
- Chapon de pintade, Caille, Pintade
- Farce fine truffée
- Crêpinette truffée maison
- Caviar d'Aquitaine sur commande

Sur commande volaille désossée et farcie

Conseils de réchauffage

Préchauffer le four

- Entrées chaudes - Vol-au-vent : 15 minutes à 180°
- Cassolines : 15 à 20 minutes à 180°
- Poissons : 15 minutes à 180°
- Viandes : 20 à 25 minutes à 180°
- Garnitures : 10 à 15 minutes à 180°
- Desserts : Servir à 10°

