

Menus Fêtes de Fin d'Année

Chers clients,

47 ans que la maison Bellois est à votre service pour vous aider à passer de délicieuses fêtes.

Notre maison choisit ses matières premières en majorité en France et si possible en Normandie pour vous garantir la qualité de nos produits finis.

La maison Bellois et son équipe vous souhaitent de bonnes fêtes et une belle année 2019.

Nous vous remercions pour votre confiance.

La maison Bellois
Artisan Charcutier Traiteur

Amicalement

Maison
Bellois
ARTISAN - CHARCUTIER - TRAITEUR

53, rue du docteur Oursel - 27000 EVREUX
Tél. : 02 32 33 01 04

Laboratoire de production :
rue de Cocherel - Zone artisanale de Fauville

LE PLAISIR D'OFFRIR
AVEC LES
COLIS CADEAUX



MENU PLAISIR

Pâté en croûte de canard
Chapon fermier normand rôti et farci, poêlée de légumes forestier

	A partir de	A partir de
1 Personne	4 Personnes	8 Personnes
19€ ^{80*}	19€ ^{30*}	18€ ^{80*}

MENU ESCAPADE

Turban de sole
Souris d'agneau, purée de butternut et tian de légumes

	A partir de	A partir de
1 Personne	4 Personnes	8 Personnes
23€ ^{00*}	22€ ^{50*}	22€ ^{00*}

Les prix indiqués n'incluent pas les consignes des plats et des cassolettes.
Le prix de nos produits est donné sur cette brochure à titre indicatif,
il peut varier suivant le cours et les arrivages.

Par soucis d'efficacité et de sécurité,
les commandes sont à régler au moment de la prise de commande.

MENU TENTATION

Saumon fumé écossais label rouge
Dinde fermière normande rôtie aux marrons et pommes

	A partir de	A partir de
1 Personne	4 Personnes	8 Personnes
31€ ^{50*}	31€ ^{00*}	30€ ^{50*}

MENU EVASION

Foie gras de canard et ses brioches
Filet de St-Pierre et sa sauce safranée, tomates provençales et écrasé de pommes de terre

	A partir de	A partir de
1 Personne	4 Personnes	8 Personnes
35€ ^{10*}	34€ ^{60*}	34€ ^{10*}

* la part par personne

Pour vous faciliter vos commandes et notre qualité de service,
les commandes seront à retirer rue de Cocherel.



POUR VOS APÉRITIFS

Plateau de 24 fours à chauffer (Pizza - quiche - tarte de boudin - friand - pruneau au lard - chou)	le plateau	15€ 90
Plateau de 12 feuilletés (Feuilleté foie gras - Feuilleté Saint-Jacques - Escargotines)	le plateau	20€ 80
Plateau de 24 canapés froids assortis	le plateau	24€ 00
Pain surprise 3 charcuteries (60 pièces)	la pièce	31€ 00
Brioche à la mousseline de saumon et homard (48 pièces)	la pièce	45€ 00
Mini pâté en croûte de canard	la pièce	5€ 20
Saucisses cocktail-boudin noir-boudin blanc	le kg	29€ 10



Nous vous conseillons* :

Champagne Bellois	75 cl	22€ 90
Champagne Lemaire	37,5 cl	14€ 00
Vouvray pétillant	75 cl	12€ 50
Sauternes lions de suduiraut	37,5 cl	13€ 50
Coteaux du Layon vieilles vignes	75 cl	10€ 50

CRUSTACES

Suivant cours		
½ langouste façon thermidor	la part	39€ 90
Cassolette de homard bleu breton	la part	21€ 50
½ langouste à la parisienne	la part	37€ 00

FOIS GRAS FRAIS MAISON

Sur commande		
Terrine de foie de canard	400g	84€ 00
Terrine de foie d'oie maison	400g	96€ 00
Terrine de foie de canard	250g	52€ 50
Terrine de foie d'oie maison	250g	60€ 00

Plus consigne 16€ 00



Nos foies gras sont d'origine France et fabriqués maison

Foie gras de canard, (Fleur de sel, parfumé au Sauternes)	au détail	210€ 00	Le kilo
Foie gras d'oie, (Fleur de sel, parfumé au vieux Porto)	au détail	240€ 00	
Mille-feuille de foie gras truffé 3 %, oie et canard		330€ 00	

ENTRÉES FROIDES

Foie gras opéra et pain d'épices*	La part	16€ 80
Foie gras frais de canard sur plat et ses brioches*		16€ 20
Foie gras frais d'oie sur plat et ses brioches*		18€ 00
Suprême de faisan truffé*		7€ 00
Suprême de canard à la pistache*		6€ 70
Terrine de ris de veau, foie gras et truffes*		7€ 80
Pâté en croûte richelieu au foie gras*		6€ 40
Pâté en croûte de canard*		3€ 80
Saumon mariné à l'aneth**		8€ 20
Saumon fumé**		15€ 50
Assiette norvégienne** (saumon fumé - saumon aneth - thon fumé - rillette aux 2 saumons)		15€ 90
Turban de sole et Saint-Jacques***		7€ 50
Terrine de Saint-Jacques et pistaches***		7€ 00
Terrine de lotte aux écrevisses flambées au calvados***		7€ 00
Terrine de langoustine et sa mousseline de yuzu***		7€ 50
Terrine de homard et saumon***		9€ 50
Verrine de langoustine oasis		6€ 50
Mille-feuille Normandie		8€ 00
Langouste aux agrumes, mayonnaise au karigosse		7€ 50
Asperges vertes et saumon fumé façon mille-feuille		6€ 50
Bûche de saumon fumé, biscuit parmesan		5€ 50
Tiramisu de Saint-Jacques et mangue sauce mangue		7€ 20

* (Présenté sur plat) ** (Présenté sur plat avec œuf mimosa) *** (Présenté sur plat avec œuf mimosa et sauce)

* A consommer avec modération

ENTRÉES CHAUDES

Cassolette de ris de veau, pointes d'asperges et morilles	La part	18€ 90
Vol au vent, sauce financière		7€ 90
Boudin blanc truffé à 3% (environ le morceau)		5€ 00
Escargots	la douzaine	7€ 90
Palourdes farcies	la douzaine	11€ 90
Crème de potiron aux médaillons de homard lutté		12€ 10
Brioche aux ris de veau, volaille, champignons, sauce porto		7€ 50
Feuilleté de langouste, sauce armoricaine		11€ 90
Coulubiak de saumon frais		6€ 50
Coquille Saint-Jacques et homard à la royale, aux safran		10€ 90
Tatin aux crustacés, sauce homardine		17€ 90
Gratin de boudin blanc en cassolette, sauce truffée		11€ 90

POISSONS

Filets de Saint-Pierre et sa sauce safranée, tomates provençales et écrasé de pommes de terre	La part	18€ 90
Marmite Deauvillaise		16€ 50
Cassolette de Saint-Jacques et langouste, sauce crustacé sur tagliatelles de légumes		16€ 90
Lotte rôtie à l'américaine, petits légumes et tagliatelles fraîches		15€ 00
Filet de barbu aux pommes, et sa sauce normande pomme maquaire		18€ 90
Filet de bar à la Dulgléré, fondue de poireaux et pomme maquaire		16€ 90
Duo de quenelle de homard et de langouste, sauce armoricaine, purée de Butternut et tien légumes		15€ 90



Nous vous conseillons* :

Sauvignon domaine Octavie	75 cl	10€ 50
---------------------------	-------	--------

GIBIERS

½ faisan farci aux choux et pomme maquaire	La part	16€ 50
Caille rôtie et farcie aux fruits secs, tian de légumes		9€ 90
Pavé de biche en croûte, garniture St-Sylvestre, champignons, sauce grand veneur		19€ 90

VOLAILLES

¼ Dinde fermière normande rôtie, aux marrons et pommes	(pour 2 pers.)	La part	32€ 00
¼ Chapon fermier normand rôti et farci, poêlée de légumes forestier	(pour 2 pers.)		32€ 00
Filet de canette, aux pêche et son tian de légumes			16€ 90
Suprême de volailles aux cèpes, pomme maquaire et sa sauce au foie gras			16€ 50
Poulet de Bresse au vin jaune et morilles, riz basmati et poêlée de légumes			25€ 00

VIANDES CHAUDES

Tournedos Rossini et ses champignons, pomme maquaire	La part	22€ 50
Filet de bœuf, écrasé de pommes de terre, tomates provençales et sa sauce aux morilles		19€ 50
Filet de bœuf en feuilleté, sauce truffe (sans légumes)	(à partir de 6 pers.)	18€ 50
Jambon du Petit Friand dans plat, et sa croûte, sauce madère ou porto (sans garniture)		9€ 90
Jambon du Petit Friand en croûte reconstitué, (Min. 10 pers) sauce madère ou porto (sans garniture)		11€ 00
Grenadin d'agneau, pomme maquaire et légumes St-Sylvestre		19€ 50
Souris d'agneau, purée de butternut et tien de légumes		15€ 50
Mignon de veau, en croûte de champignons, sauce forestière et légumes St-Sylvestre		18€ 50



Nous vous conseillons* :

Château Lepuy (Bordeaux)	75 cl	29€ 60
Château Lanessan (Haut-Médoc)	75 cl	17€ 00
Château Barreyre (Bordeaux)	75 cl	7€ 60

Maison
Bellois
ARTISAN - CHARCUTIER - TRAITEUR

LE PLAISIR D'OFFRIR
AVEC LES
COLIS CADEAUX



PENSEZ À
RÉSERVER
AU PLUS TÔT

SON
**DÉCOUVREZ
MENUS**
PLAISIR,
ESCAPE,
TENTATION,
ÉVASION.
AU DOS DE LA CARTE



Les prix indiqués n'incluent pas les consignes
des plats et des cassolettes.

Le prix de nos produits est donné sur cette brochure à titre indicatif,
il peut varier suivant le cours et les arrivages.

Par soucis d'efficacité et de sécurité, les commandes sont à régler
au moment de la prise de commande.