



Horaires pour les fêtes :

Lundi - Jeudi:
8h30 - 13h

Mardi, Mercredi, Jeudi, Vendredi, Samedi:
8h30 - 13h / 16h - 19h
dimanche : fermé

Horaires Noël et jour de l'an :
24/12 et 31/12 : 8h30 - 18h
Fermé le 25/12 et 01/01

Commande :

04 94 34 03 22 ou 06 08 89 24 76

La boutique ... by Jérôme Perche

296 avenue du 11 novembre - 83150 Bandol



MAISON
JÉRÔME PERCHE
P

Noël et Nouvel An

*Traiteur - Plats cuisinés
Boucherie - charcuterie*



Apéritif :



Verrine fraîcheur gambas	2,50€ pc
Sucette de canard pain d'épice et cerise confite	2,00€ pc
Mini bun's de tourteaux	3,00€ pc
Cuillère rillettes de cabillaud	2,20€ pc
Mini moelleux écrevisse et espuma à l'estragon	2,50€ pc
Finger croque à la truffe	3,00€ pc

Assortiment de 48 pièces (6 pièces de chaque) ----- 89,00€

Entrée :

Brouillade d'oeuf à la truffe	9,00€ pc
Cannelloni d'écrevisse et velouté de courge en gratiné	10,00€ pc
Délice Nordique au saumon fumé	10,00€ pc
Feuilleté de riz de veau	8,50€ pc
Cassolette de Saint-Jacques à la bretonne	10,00€ pc
Casolette de fruits de mer aux chablis	8,50€ pc
Cassolette de Homard et écrevisse au cognac	23,00€ pc
1/2 langouste en bellevue	24,00€ pc
Croute de Saint-Jacques trois noix	12,00€ pc
Feuilleté d'escargot crème beurre maître d'hôtel	10,00€ pc
Foie gras mi-cuit selon disponibilité	170€ le kilo
Foie gras mi-cuit truffé	180€ le kilo
Saumon fumé Bio	119€ le kilo



Plats poissons :

Filet de Saint-Pierre grillé (200 gr)	17,00€ pc
Queue de Lotte en bouillon et chiffonade de Porc noir	19,00€ pc
Pavé de saumon juste saisi	15,00€ pc

Sauce au choix :

Vierge, armoricaine, chablis

Plats viande :

Filet de boeuf ou veau brioché façon Wellington	65,80€ le kilo
Lièvre à la royale	69,80€ le kilo
Souris d'agneau confite en croûte de truffes	21,00€ pc
Découpe de volaille cuisinés	voir carte boucherie
Caille desossée farcie au ris de veau et morilles	13,00€ pc
Tranche de chapon desossée farci aux morilles	29,80€ le kilo

Les Civets :

Sangliers aux griottes	28,80€ le kilo
Sauté de cerf périgourdine	39,80 le kilo

Garnitures et Accompagnements

Mini poire pochée au vin et sirop d'Airelles	4,00€ pc
Gratin Dauphinois aux morilles	8,00€ pc
Ecrasé de pomme de terre à la truffe, coeur à la crème d'Isigny	10,00€ pc
Fagot en robe de porc noir de Bigorre	5,00€ pc
Assortiment de légumes rôtis	6,00€ pc
Purée de potimarron truffe et châtaigne	8,00€ pc
Gabboni à la truffe	10,00€ pc
Poêlé de légumes à l'ail et persil	7,00€ pc
Risotto de lentilles corails aux agrumes	7,00€ pc
Risotto à la truffe	10,00€ pc

Farce :

Nature	15,80€ le kilo
Cèpes Armagnac	20,80€ le kilo
Morilles	24,80€ le kilo
Foie gras ou Truffes	39,80€ le kilo

Sauce :

Champagne, cognac, cèpes, grand veneur, jus corsé	19,80€ le kilo
Morilles	24,80€ le kilo
Truffes	39,80€ le kilo



Charcuteries festive:

Foie gras mi-cuit selon disponibilité -----	180€ le kilo
Foie gras mi-cuit truffé -----	190€ le kilo
Saumon fumé Bio -----	119€ le kilo
Boudin blanc truffé -----	30,80€ le kilo
Boudin blanc nature -----	20,80€ le kilo
Boudin blanc champignon -----	24,80€ le kilo
Paté en croute de chevreuil -----	34,80€ le kilo
Escargots de Bourgogne -----	10,50€ les 12
Galantine de chevreuil -----	39,80€ le kilo
Chapon farci en galantine -----	49,80€ le kilo
Pintade Farcie -----	47,80€ le kilo

Volailles festive :

Volaille entières crues ou cuisinées, desossées + 4,00€ le kilo -
Volaille label rouge des fermiers Landais Marie Hot

Chapon fermier de 3,5 à 4kg -----	19,80€ le kilo
Chapon pintade fermier de 2,2 à 2,6kg -----	27,80€ le kilo
Mini chapon de 2,5 à 2,9 kg -----	22,80€ le kilo
Poularde fermière de 2,2 à 2,6kg -----	19,80€ le kilo
Canette fermière de 1,7 à 2,1kg -----	14,80€ le kilo
Pintade fermière -----	16,80€ le kilo
Dinde fermière de 3,6 à 4,2kg -----	21,80€ le kilo



MAISON
F. P. MAISON
F. P. MAISON
F. P. MAISON



Fromage :

Le plateau de fromage sélection du chef -
minimum 4 personnes : 9,00€ par pers

Brie de Meaux à la truffe, comté 24 mois, chèvre fermier, Ossau Iraty, tomme de brebis.

Confitures au choix :

Figues, cerises, abricots, fruits rouges

Vos découpes de volailles crues :

Cailles Impériales-----	21,80€ le kilo
Magret de canard -----	36,80€ le kilo
Suprême de chapon -----	33,80€ le kilo
Cuisse de chapon -----	24,80€ le kilo

