

## Votre Commande

Nom & prénom : .....

Mail (pour la confirmation) : .....

N° téléphone : ..... À préparer pour le : .....

Votre commande : .....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

### Pensez à nos idées cadeaux

Poteries culinaires d'Alsace : terrines, moules à kougelhopf, plats, römertopf...

Verres à vin d'Alsace unis, gravés ou à motifs,

Paniers garnis de produits du terroir sélectionnés par nos soins.



Toute l'équipe de la Charcuterie Wiest vous remercie de votre confiance et vous souhaite

*De magnifiques fêtes  
et une délicieuse année*



# Charcuterie Wiest

17, Place des Comtes du Maine - 72000 LE MANS

☎ 02 43 24 86 22

www.charcuteriewiest.com



### Jours et horaires d'ouverture

Les lundis 23/30 décembre : 9h30 – 13h00 & 15h15 - 18h30

Les mardis 24 /31 décembre : 9h00 – 18h00

(exceptionnellement absent sur le marché d'Allonnes les 24 et 31)

### Dates limites de réservation

**Noël : 21 décembre**

**Nouvel an : 28 décembre**



Concours International du  
Meilleur Boudin Blanc 2024

**Essay (61)**

**PRIX D'HONNEUR NATIONAL**

## ✂ *Apéritif froid ou chaud* ✂

Pain Surprise - (6 personnes minimum) – à partir de 27,50 €  
rillettes de porc, mousse de foie, fromage, saucisson sec et jambon cru

Pain Gourmand - (6 personnes minimum) - à partir de 35,00 €  
saumon fumé, terrine de poisson, foie gras, rillettes à l'oie, fromage

- ✧ Verrines et mignardises apéritives (choux, muffins...)
- ✧ Pâté en croûte cocktail ✧ Canapés assortis : légumes/poisson/charcuterie ✧
- ✧ Boudins blancs & saucisses cocktails ✧ Boudins noirs & antillais cocktails ✧
- ✧ Petits fours : bouchée à la reine, roulé au fromage, friand, quiche, pizza, tartelette poireau ou oignon...

Retrouvez les **mini-figues farcies au bloc de foie gras**  
PRODUIT FRANÇAIS, PRÉPARÉ À LA MAIN



## ✂ *Entrées Froides* ✂

- ✧ Foie gras de canard ✧ Foie gras d'oie ✧
- ✧ ½ Homard mayonnaise ✧ ½ Langouste macédoine ✧
- ✧ Saumon fumé maison (Label Rouge, origine Écosse) ✧
- ✧ Terrine aux écrevisses et médaillon de langouste ✧
- ✧ Terrine au tourteau et homard ✧ Aspic aux crevettes et fromage frais ✧
- ✧ Pâté en croûte pintade / figues ✧ Pâté en croûte cerf et noisettes ✧
- ✧ Ballottines de volailles truffées : chapon, pintade, faisan, canard ✧

## ✂ *Entrées Chaudes* ✂

- ✧ Bouchée à la reine aux ris de veau ✧
- ✧ Escargots en coquille à la bourguignonne ✧
- ✧ Feuilleté au cabillaud et crevettes à l'estragon ✧
- ✧ Boudin blanc nature ou aux morilles ou truffé ✧
- ✧ Coquille Saint Jacques ✧ Gratin de crabe ✧ Cassolette de la mer ✧
- ✧ Soufflé aux morilles ✧ Soufflé homard et écrevisses ✧

## ✂ *Nos Spécialités* ✂

(prix à la part)

Choucroute garnie	à partir de 11,00 €
Baeckeoffe servi dans sa terrine (minimum 6 parts)	12,30 €
Jambon en croûte - sauce mère aux champignons (minimum 4 parts)	9,90 €
Choucroute de la mer aux 3 poissons	13,20 €
Marmite sarthoise	11,95 €

## ✂ *Les poissons cuisinés* ✂

(prix à la part)

Filet de brochet poché au crémant d'Alsace	8,50 €
Corolle de sole sauce aux airelles	7,95 €
Dos de loup de mer en habit de prosciutto sauce au miel	8,95 €
Médaillon de limande aux agrumes	7,80 €

## ✂ *Les viandes cuisinées* ✂

(prix à la part)

Caille rôtie au lard et aux poires et sa farce	8,50 €
Roulé de veau aux pistaches à la crème de morilles	8,85 €
Cuisse de canard confite grillée aux épices et clémentines	8,20 €
Rôti de poularde farci aux marrons et champignons noirs	9,85 €
Chapon en cocotte à la bière de Noël	10,50 €

## ✂ *Les accompagnements* ✂

(prix à la part)

Fondue de poireaux aux girolles	3,25 €
Gratin de butternut aux éclats de noisettes	3,00 €
Fricassée des bois	3,50 €
Écrasé de pommes de terre à la truffe d'été	3,25 €
Risotto à la courge et au safran	3,25 €
Flan de duxelles de champignons	3,00 €

Un minimum de 4 plats cuisinés et garnitures  
identiques seront pris en commande

*Bon Appétit*