

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 et festifs sélectionnés par nos soins.



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

**d'Exquises Fêtes et
une Savoureuse Année**



Charcuterie Wiest

17, Place des Comtes du Maine - 72000 LE MANS

☎ 02 43 24 86 22

www.charcuteriewiest.com



Symphonie de Saveurs

Jours et horaires d'ouverture

Mardis 23 & 30/12
9h00 - 13h00 et 15h15 - 19h15

Mercredis 24 & 31/12
9h00 - 17h30

Les Marchés

Retrouvez dans notre camion-magasin
une sélection de nos produits festifs



Mardis 23 & 30/12
à Allonnes,
Mercredis 24 & 31/12
à Pontlieue

Dates limites de réservation

Noël : 20 décembre

Nouvel an : 27 décembre

✂ *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 (bouchées, 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... ✧
- ✧ Mini figues farcies au bloc de foie gras ✧

✂ *Entrées Froides* ✂

- ✧ Foie gras de canard ✧ Foie gras d'oie ✧
- ✧ ½ Homard mayonnaise ✧ ½ Langouste macédoine ✧
- ✧ Saumon fumé maison (Label Rouge, origine Écosse) ✧
- ✧ Turban de saumon aux écrevisses ✧ Terrine duo de crevettes et St Jacques ✧
- ✧ Pâté en croûte caille/pintade et cassis noir ✧ Pâté en croûte d'oie Richelieu ✧
- ✧ Ballottines de volailles truffées : pintade, faisan, canard ✧

✂ *Entrées Chaudes* ✂

- ✧ Bouchée à la reine aux ris de veau ✧
- ✧ Escargots en coquille à la bourguignonne ✧
- ✧ Tarte fine aux fruits de mer ✧ ✧ Briochette aux escargots persillés ✧
- ✧ Coquille Saint Jacques ✧ Cassolette forestière et boudin blanc ✧
- ✧ **Boudin blanc nature ou aux morilles ou truffé** ✧



CHAMPION DE FRANCE
Concours International du
Meilleur Boudin Blanc 2025
Essay (61)

✂ *Nos Spécialités* ✂ (prix à la part)

Choucroute garnie	à partir de 11,00 €
Baeckeoffe servi dans sa terrine (minimum 6 parts)	12,90 €
Jambon en croûte - sauce madère aux champignons (minimum 4 parts)	10,40 €
Choucroute de la mer aux 3 poissons	13,80 €
Marmite sarthoise	12,50 €

✂ *Les poissons cuisinés* ✂ (prix à la part)

Roulé de doré austral à la langouste sauce des Caraïbes	8,35 €
Filet de truite en croûte de pain d'épices, sauce légère au riesling	8,95 €
Joues de sandre sauce Nantua	8,60 €
Dos de cabillaud rôti au coulis de moules	9,35 €

✂ *Les viandes cuisinées* ✂ (prix à la part)

Souris d'agneau aux figues et oranges	12,40 €
Blanquette de chapon aux épices douces	10,85 €
Poularde farcie aux pleurotes, harmonie de cuisse et suprême au muscat	10,20 €
Gigue de chevreuil en rôti aux spéculoos	9,40 €
Faisan aux pommes caramélisées, braisé au cidre	8,60 €

✂ *Les accompagnements* ✂ (prix à la part)

Écrasé de pommes de terre aux noix et vin jaune	3,25 €
Crumble de légumes	3,00 €
Risotto aux morilles	3,25 €
Polenta crémeuse parfumée à la truffe	3,50 €
Mousseline de potimarron aux éclats de chataîgnes	3,50 €
Coeur coulant de légumes verts	3,25 €

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

Bon Appétit