Menu des Fêtes

• 2026 •

CHARCUTIER - TRAITEUR

Jeanine & Christiane

PARIS

ET CUISINIÈRE

VERRIERES-LE-BUISSON 91645

PALAISEAU 91120

PARIS 20

Quelques mots de notre part



Chers clients,

Chaque année, vous êtes nombreux à nous accorder votre confiance pour accompagner vos repas de fêtes, et nous vous en remercions sincèrement.

Parce que les fêtes sont avant tout des moments de partage et de plaisir, nous avons fait le choix, cette année, de préserver les prix de nos créations déjà présentes sur la carte l'an passé.

Une façon, à notre échelle, de rester fidèles à ce qui nous tient à cœur : vous proposer une cuisine généreuse, artisanale et accessible au plus grand nombre.

Nous vous souhaitons de merveilleuses fêtes, entourés de ceux qui vous sont chers.

Pauline & Yann

Jeanine & Christiane

Coffret de Petits Fours salés

Quiche Lorraine/Quiche Saumon épinard/Croque Monsieur/Tartelette pomme-boudin/Cake légumes

Le coffret de 6 pièces **6,90€**
Le coffret de 16 pièces **17,90€**

Entrées Froides *Prix à la Pièce*

Nuage de Topinambours aux brisures, Huile de noisette **8,20€**
Chantilly aux brisures de truffe et crumble noisette

Ecrin de Saint-Jacques, cœur exotique **8,90€**
Farce Fine de Saint Jacques, insert mangue-passion, douceur coco-citronnelle

Queue de Homard à la Parisienne **16,90€**
Macédoine aux courges et sa mayonnaise à l'aneth

Saumon Fumé d'Ecosse Label Rouge (tranche de 80g) **8,20€**
Présenté sur son blinis au Beurre d'Algues

Foie gras de Canard mi-cuit au Porto, (tranche de 65g) **11,00€**
Présenté sur plateau, sur son pain d'épices et accompagné de son chutney à la griotte

Foie Gras de Canard à la Glace de Maury, épices à vin chaud (tranche de 65g) **11,50€**
Présenté sur plateau, sur son pain d'épices et accompagné de son chutney à la griotte

Nos Pâtés croûtes *Prix à la Tranche (150g)*

Amaretto : Dans les 15 meilleurs de France selon le journal LE MONDE en 2022 **5€**
Farce avec notre Cochon du Perche, Fruits secs torréfiés et Amaretto

Volaille-Citron : **5,90€**
Farce avec notre Cochon du Perche, Volaille Jaune marinée au poivre de Madagascar, Citron de Menton confits, Limoncello

Christiane : Médaille d'Or 2020/2022/2025 **9,90€**
Farce avec notre Cochon du Perche, Poitrine de Porc confite, trompette de la mort, Foie gras et Bergamote

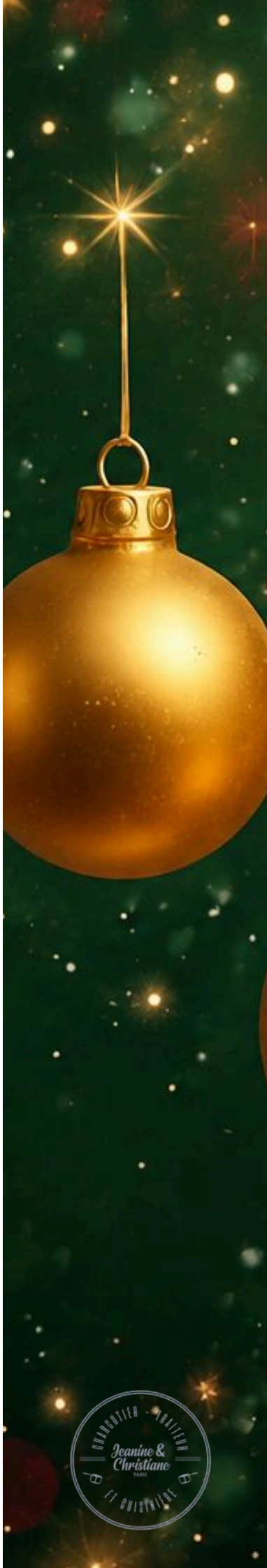
Festif : Médaille d'argent 2022 **10,90€**
Ris de Veau confits au Jack Daniel, Foie Gras de Canard au Porto et Morilles à la glace de Viande



Oreiller de notre Belle Constance : *(Tranche de 250g)* **19,90€**
12 Viandes dont 8 gibiers marinées dans nos mélanges de poivres, Foie gras et ris de Veau



- Médaille en catégorie -30 ans au championnat de France, de la confrérie Saint Antoine





Entrées Chaudes *Prix à la pièce*

Bouchée à la Reine aux Ris de Veau	**7€**
Escargots de Bourgogne (dz)	**10,20€**
Coquille de Noix de Saint Jacques Bretonne et sa compotée de Poireaux	**10,20€**
Raviole de langouste au poivre Sichuan *Fondue de cebettes et châtaignes, gel bisque au champagne*	**14,90€**

Nos Boudins Blancs *Prix à l'unité (environ 150g)*

1er Grand Prix d'Excellence au Championnat d'Europe



Nature	**3,80€**
Cresson	**4,20€**
Morilles	**5,20€**
Truffé (2%)	**5,90€**

1er de la région Ile de France Centre Val de Loire en 2024

***A**ssortiment de Boudins/Saucisse cocktail *6 minis saucisses/6 boudins blancs/ 6 boudins noirs*	**6,90€**

Nos Pièces de Viandes précuites à partager

Poularde Française label Rouge contisée d'un beurre à la truffe, sauce suprême au foie gras *(pour 4-6 convives)*	**67,90€**
Chapon entier, accompagné de sa farce aux fruits secs et son jus *(pour 8-10 convives)*	**87,90€**
Filet de Bœuf Wellington et sa sauce Madère *Minimum 6 pers* *Option : Supplément Foie Gras +3,90€/pers*	**14,90€/pers**
Jambon en croûte infusé aux épices de Noël (Vice Champion de France 2026) et sa sauce au Calvados *Minimum 6 pers*	**10,90€/pers**
Koulibiak et son beurre blanc au Yuzu *Minimum 6 pers*	**11,90€/pers**

Accompagnements *Portion de 150g*

Gratin Dauphinois (pour 2 pers)	**7,90€**
• Nature	**10,90€**
• Truffé	
Légumes d'Hiver à la Sarriette	**3,90€**
Purée de Butternut aux Amandes	**4,50€**
Pommes Noisette	**3,20€**

Nos Plats Chauds *Prix à la portion*

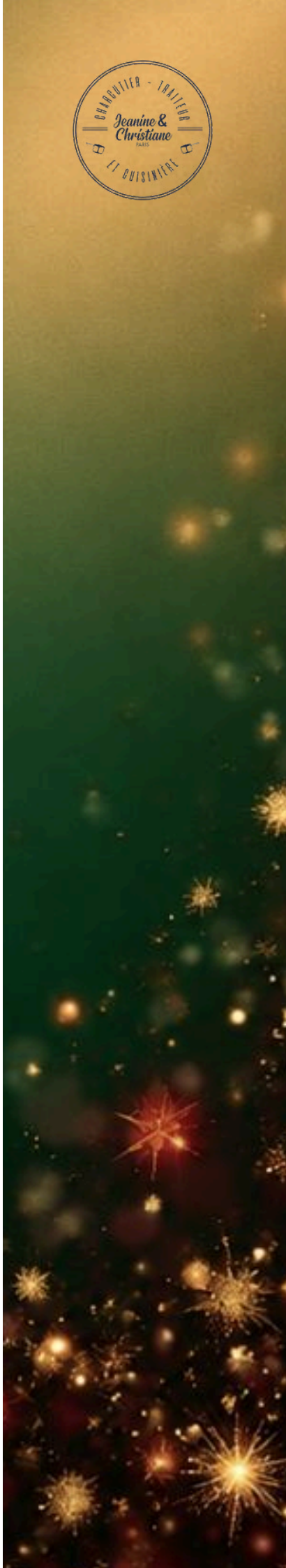
L'Alliance Terre & Mer - Rouget et Ballotine de Volaille Jaune, Butternut Rôti, jus perlé aux agrumes	**14,90€**
Filet de Saint Pierre, réduction crémée au beurre noisette et champagne, risotto de céleri-rave	**16,90€**
Ecrin Forestier avec notre cochon du Perche *Dôme de jarret confit, girolles et cœur coulant au foie gras, poêlée forestière*	**12,90€**
Chapon portion, farce aux fruits secs, jus crémé et flan de carotte	**12,90€**
Pavé de Cerf Rôti, condiment au praliné, Réduction au gène du Domaine les Fournelles et aux épices, poire au vin	**12,90€**
Cœur de Ris de Veau braisés au vin d'Arbois, Morilles et petits légumes d'antan	**19,90€**

Nos Desserts

Eclat Noir Intense *Mousse Cacaotée à 70% et sa douceur au chocolat Dulcey, feuilletine praliné*	**4,50€**
Voile lacté, cardamome & clémentine *Bavaroise vanille-cardamome, insert à la clémentine Corse*	**4,90€**
Mont-Blanc, coeur cassis *Ganache montée au marron, insert cassis, sablé Breton*	**5,20€**

Fait maison

Toute notre carte 100% Maison !



Nos Horaires pour les Fêtes de fin d'année

PALAISEAU

Mercredi 23 décembre	9h30 – 19h30
Jeudi 24 décembre	9h30 – **16h30**
Vendredi 25 décembre	Fermé
Mercredi 30 décembre	9h30 – 19h30
Jeudi 31 décembre	9h30 – **16h30**
Vendredi 1er janvier	Fermé

VERRIÈRES-LE-BUISSON

Retrait des **commandes** sur le stand
Mercredi 23 décembre au matin
et Mercredi 30 décembre au matin

PARIS 20

Lundi 21 et Mardi 22 décembre	Horaires normaux
Mercredi 23 décembre	9h30 – 20h
Jeudi 24 décembre	9h30 – **16h30**
Vendredi 25 décembre	Fermé
Mardi 29 et Mercredi 30 décembre	Horaires normaux
Jeudi 31 décembre	9h30 – **16h30**

Pour passer commande :

Remplir le bon de commande, le déposer les après-midi en boutique, régler un acompte de 20 %
ou bien remplir le formulaire en ligne (voir QR code).

Afin de vous assurer le meilleurs choix de produits, nous vous invitons à commander
avant le 20 décembre pour Noël
et ***avant le 27 décembre pour la Saint Sylvestre.***

Au-delà de ces dates la disponibilité ne peut être garantie.