



Thierry Terrasson

Charcutier traiteur de formation et détenteur d'un Brevet de maîtrise, je me suis perfectionné chez les plus grands traiteurs de la Vienne et durant plusieurs années en Allemagne.

Épicurien dans l'âme et désireux de partager mes passions, je me suis finalement installé dans le village de Ménigoute (79).

Afin de pouvoir proposer nos produits au plus grand nombre, j'ai aussi créé un camion itinérant : «La Boun' Mangeaille».

Thierry Terrasson

★ BOUCHERIE ★ CHARCUTERIE ★ TRAITEUR ★

## ÉTHIQUE

Respectueux des produits que nous travaillons, nous nous efforçons de proposer des plats de saisons, faits maisons en favorisant les produits locaux ou/et labellisés/certifiés et vous proposer des plats dans le respect des recettes et des traditions.

## ÉQUIPE & LOGISTIQUE

Une équipe de professionnels passionnés par leur métier et spécialisée dans leur activité (boucher, charcutier, traiteur), qui mettront tout en oeuvre pour faire de chacune de vos demandes une expérience mémorable. Nous pouvons aussi mettre à disposition toute une logistique afin de répondre au mieux à toutes vos exigences.

**SPAR**   
MENIGOUTE  
Lauréat du 37<sup>ème</sup> concours



2024 - 2025

MÉNIGOUTE (79340) - 8 RUE DES VIGNES - 05 49 69 10 55

**SPAR**  | OUVERT 7/7 | 8H00/13H00 | LE DIMANCHE  
MENIGOUTE | 15H00/19H30 | 9H00/12H30

05 49 69 10 55

terrassonth@hotmail.com

THIERRYTERRASSONTRAITEUR.FR

 THIERRY TERRASSON TRAITEUR

JOYEUX **2026** BONNE  
Noël Année  
**CARTE DES FÊTES**



# TRADITIONS

## Bouchères

### VOLAILLES

	prix au kg
Poularde	22.90€
Poulet de Noel	21.90€
Pintade	15.90€
Oie	selon court
Chapon	18.50€
Pintade chaponnée	22.50€
Dinde	20.90€
Magret de canard	31.90€

Nous pouvons désosser / farcir nos volailles sur demande, avec l'une de nos farces maison : **Farce aux morilles** - **Farce aux aïelles** - **Farce du chef (15,90€/kg)**

### GIBIER

	prix au kg
Rôti de cervidés	29.90€
Rôti de sanglier	35.90€
Gigue de Chevreuil	37.90€

### AGNEAU (Deux-sevres)

	prix au kg
Gigot d'agneau	22.90€
Carré d'agneau	24.90€

### VEAU (Deux-sevres)

	prix au kg
Rôti	26.90€
Pavé	29.90€

### BOEUF (Race Parthenaise, Production locale)

	prix au kg
Tournedos	50.90€
Rôti extra	28.90€
Pièce a fondue	29.90€
Côte de boeuf	29.90€

# PRODUITS

## Festifs

	prix au kg
Saumon fumé au bois de Hêtre maison	79.00€
Foie gras de canard mi-cuit	selon court

	prix au kg
Boudin blanc nature	19.90€
Boudin blanc truffés	29.90€
Boudin au foie gras de canard	29.90€

# MENU

## Enfant

Mousson de canard  
Escalope de chapon panée  
Gratin dauphinois  
Bûchette au chocolat

8.50 €

# PLATEAUX

## Divers

Cette année nous vous proposons la réalisation de plateaux de fromages ou de fruits de mer sur commande & selon vos envies !

# PLATEAU

## Festif

Blinis de saumon  
Toast de magret de canard  
Navette de foie gras et son chutney  
Mini bouchée de roquefort à la poire

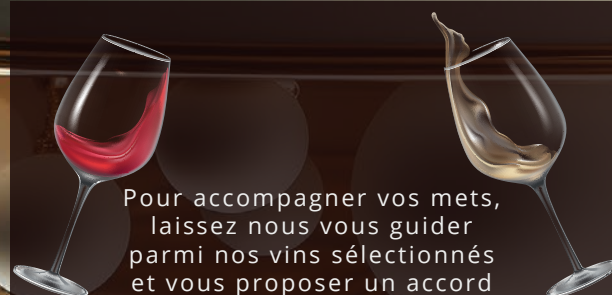
24.00 €  
16 pièces

### OUVERT

le 24/12 & le 31/12  
de 9h00 à 15h00

### FERMÉ

le 25 décembre & le 1<sup>er</sup> janvier



Pour accompagner vos mets, laissez nous vous guider parmi nos vins sélectionnés et vous proposer un accord parfait...

# MENUS À

## Composer vous-même

## 3 FORMULES AU CHOIX

Entrée froide au choix + Plat au choix 17.50 €  
ou Plat au choix + Dessert au choix

Entrée froide au choix + Plat au choix + Dessert au choix 20.50 €

Entrée froide au choix + Entrée chaude au choix 27.50 €  
+ 3 amuse-bouches froids + Plat au choix + Dessert au choix

### ENTRÉES FROIDES

- \* Tatin de foie gras
- \* Paté de foie gras de canard et girolles
- \* Assiette de saumon fumé Maison
- \* Assiette de foie gras (suppl. de 5 €)
- \* Pain marbré aux écrevisses et Saint-Jacques

### ENTRÉES CHAUDES

- \* Tourtière ris de veau & volaille, sauce foie gras
- \* Cassolette de saint-jacques & poireaux
- \* Assiette d'escargots beurre maître d'hôtel (12 pièces)

### PLATS DE VIANDE

- \* Crapaudine de caille laquée au miel et farcie au foie gras, marron poché poire au vin et son tatin de légumes du soleil
- \* Magret de canard sauce marchand de vin aux cerises
- \* Pavé de veau Rossini sauce girolles et fondant de pomme de terre à la truffe
- \* Cochon de lait farci sauce cèpes et son gratin dauphinois

### PLAT DE POISSON

- \* Pavé de sandre sauce champagne et son duo de courgettes
- \* Médaillon de sole sauce yuzu et son duo de carottes

### DESSERTS

- \* Dôme cassis myrtille
- \* Entremet crème brûlée
- \* Arabesque mangue & passion
- \* Intense fraise

### PASSEZ VOTRE COMMANDE

Avant le 14/12 pour Noël et le 21/12 pour le Nouvel An

### RETIREZ VOTRE COMMANDE

Au plus tard le 24/12 pour Noël et le 31/12 pour le Nouvel An avant 15h00