



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. Puis, j'ai repris la suite de la charcuterie traditionnelle de la ville de Thénézay pour éviter sa disparition.

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

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.

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

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

05 49 69 10 55

terrassonth@hotmail.com

THIERRYTERRASSONTRAITEUR.FR

 THIERRY TERRASSON TRAITEUR

JOYEUX *Noël* 2024 *Bonne Année*

CARTE DES FÊTES

TRADITIONS *Boucheères*

VOLAILLES

	prix au kg
Poularde	22.90€
Poulet de Noël	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€

FESTIF

	prix au kg
Bison de Valdivienne	39.90€

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	49.90€
Rôti extra	27.90€
Pièce a fondue	29.90€
Côte de boeuf	29.90€

PRODUITS *Festifs*

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

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

PLATEAU *Festif*

24,00€
16 pièces

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

MENU *Enfant*

7,50€

Mousson de canard
Escalope de chapon panée
Bûchette au chocolat

OUVERTS

le 24/12 & le 31/12
9h00 / 15h00

FERMÉ

le 25 décembre & le 1^{er} 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 16,50€
OU Plat au choix + Dessert au choix

Entrée froide au choix + Plat au choix + Dessert au choix 19,50€

Entrée froide au choix + Entrée chaude au choix
+ 3 amuse-bouches froids + Plat au choix + Dessert au choix 29,50€

ENTRÉES FROIDES

- *Tatin au bloc de foie gras
- *Pâté en croûte de cerf aux pommes et noisettes et cœur fondant Richelieu
- *Assiette de saumon fumé Maison
- *Bûche de tourteau et son cœur de homard

ENTRÉES CHAUDES

- *Bouchée aux ris de veau, cèpes & madère
- *Cassolette de poissons, gambas et sa croûte de Madras
- *Coquille de saint-jacques, sauce Riesling sur un lit de fondue de poireaux

PLATS DE VIANDE

- *Suprême de pintade en cuisson basse température en robe de lard, sauce aux morilles, flan de patate douce et choux romanesco
- *Pavé de veau laqué teriyaki, graines de sésames torréfiés, échalotes confites & gratin de pommes de terre
- *Pavé de bison grand veneur, compotée de mangues, pommes de terre grenaille persillées et sel de Guérande
- *Magret de canard fumé maison, sauce poivre vert de Madagascar et son fondant de champignons en kouglof

PLATS DE POISSON

- *Médaille de cabillaud aux gambas, sauce crustacée et son duo de courgettes
- *Filet de sandre et sa mousseline de cresson, sauce au beurre blanc, timbale d'asperge et parmesan

DESSERTS

- *Croquant des caraïbes mousse exotique
- *Délice de pain d'épice
- *Délice croquant choco-vanille
- *Élegance fruits rouge
- *Papillons festif en croûte de chocolat

PASSEZ VOTRE COMMANDE

Avant le 12/12 pour Noël et le 19/12 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