

WWW.MAISONFERMAUT.COM



QUALITÉ  
AUTHENTICITÉ  
SIMPLICITÉ



HIVER 2018-19

BOUCHERIE // CHARCUTERIE // TRAITEUR // RÉCEPTIONS

**MAISON FERMAUT**  
DEPUIS 1946

ALLER DE L'AVANT,  
VOULOIR LE MEILLEUR,  
MAIS NE JAMAIS  
SE PRENDRE AU SÉRIEUX.

**Notre équipe vous propose  
de la qualité et de l'authenticité  
pour votre plus grand plaisir.**

*Christophe & son équipe*

## LES INCONTOURNABLES

La douzaine d'Escargots de Bourgogne.....	<b>8.00 € la douzaine</b>
Le Cromesquis d'Escargots.....	<b>3.20 € pièce</b>
La Croquette aux Crevettes Grises .....	<b>3.20 € pièce</b>
Le Feuilleté de Chapon et Morilles.....	<b>6.00 € pièce</b>
Le Crabe Farci .....	<b>5.50 € pièce</b>
Le Bull N'Roll Volaille et Champignons .....	<b>6.00 € pièce</b>
La Bouchée aux Ris de Veau .....	<b>5.00 € pièce</b>
La Bouchée aux Crevettes Grises .....	<b>5.00 € pièce</b>



## L'APÉRITIF

Le Panettone au Crabe (30 pièces).....	<b>20.00 € pièce</b>
Le Pain de Sébastien (30 pièces) .....	<b>20.00 € pièce</b>
Fraicheur (charcuterie fromage crudités).....	<b>30.00 € pièce</b>
Saumon .....	<b>32.00 € pièce</b>
Le Pain Polaire (50 pièces / Saumon, tartinade nordique, concombre) .....	<b>32.00 € le plateau</b>
Les 30 Mini Galantines .....	<b>30.00 € le plateau</b>
La Planche Apéritive (charcuterie basque, foie gras).....	<b>40.00 € le plateau</b>
Les 40 Mini Feuilletés.....	<b>10.80 € le plateau</b>
Les 6 Verrines Terre et Mer .....	<b>10.00 € le plateau</b>
Les 12 Mini Cannelés Salés.....	<b>12.50 € le plateau</b>
Les 9 Macarons au Foie Gras.....	<b>30.00 € le plateau</b>
Les 30 Mini Cakes .....	





FABRICATION  
*Maison*

## LES CHARCUTERIES FINES

Le Porcelet Farci.....	<b>3.80 € les 100 grs</b>
La Galantine de Volaille et Caille Truffée.....	<b>4.20 € les 100 grs</b>
La Dodine de Canard.....	<b>3.50 € les 100 grs</b>
La Galantine de Faisan.....	<b>3.50 € les 100 grs</b>
La terrine de ris de veau et foie gras.....	<b>3.50 € les 100 grs</b>

## LE COIN DES FOIES GRAS

La Tranche de Foie Gras de Canard du Sud Ouest Maison Rougié (50 g).....	<b>7.80 € pièce</b>
La Tranche de Foie Gras d'Oie (50 g).....	<b>9.00 € pièce</b>
La Tranche de Lucullus de Valenciennes.....	<b>9.00 € pièce</b>
La Tranche de Marbré aux Pommes.....	<b>9.00 € pièce</b>
Le Foie Gras Frais Français.....	<b>50.00 € le kg</b>
Le Petit Financier Praliné au Pain d'Epices.....	<b>1.80 € pièce</b>
Les Confits (Figues, oignons et cerises noires 140 g).....	<b>3.50 € pièce</b>

RECETTES À L'  
*Ancienne*

Le Boudin Blanc.....	<b>18.00 € le kg</b>
Le Boudin Blanc Truffé.....	<b>38.00 € le kg</b>
Le Boudin Blanc Forestier.....	<b>34.00 € le kg</b>



## LES ENTREES FROIDES

La ½ Langouste dans sa Carapace façon Belle Vue.....	<b>20.00 € pièce</b>
La Hure de Saumon (2 tranches par personne).....	<b>6.50 € pièce</b>
La Terrine de Saint Jacques (2 tranches par personne).....	<b>6.50 € pièce</b>
Le Saumon Fumé à la Ficelle aux Essences de Hêtre... ..	<b>14.00 € la poche de 300 grs</b>
L'Assiette de la Mer.....	<b>7.00 € pièce</b>

## LES ENTREES CHAUDES

Les Saint Jacques à la Normande.....	<b>8.00 € pièce</b>
Les Saint Jacques à la Crème de Chorizo.....	<b>8.00 € pièce</b>
Les Saint Jacques Fumées à la Crème de Potiron.....	<b>9.00 € pièce</b>
La ½ Langouste à l'Armoricaine.....	<b>20.00 € pièce</b>
La Dorade aux Saveurs Basques.....	<b>10.00 € pièce</b>
La Cassolette de Langoustines et St Jacques.....	<b>10.00 € pièce</b>
La Quenelle de St Jacques et Bisque de Langoustines.....	<b>10.00 € pièce</b>
Le Ris de Veau de Cœur Sauce Argentueil.....	<b>10.00 € pièce</b>





## LES RÔTIS FESTIFS

**LES RÔTIS FESTIFS PRÊTS À CUIRE  
POUR 4 À 6 PERSONNES  
(1 KG 200 ENVIRON LE RÔTI / 30.00 € LE KG)**

Le Rôti de Veau à la Sicilienne

*Tomates séchées, Mozzarella et Jambon Cru*

Le Rôti de Bœuf Forestier

*Duxelles de Champignons des Bois, Echalotes, Ail et Fines Herbes*

Le Délice de Dindonneau aux Ris de Veau

*Ris de Veau, Echine Fumée et Hachis de Porc*

Le Rôti de Volaille Landaise

*Figues et Foie Gras*

## LES VOLAILLES FESTIVES

**PRÊTES À CUIRE**

Pintade Farcie aux Fruits Secs

**22.00 € le kg**

Poulet Farci aux Figues

**18.00 € le kg**

Canette Farcie aux Magrets Fumés

**20.00 € le kg**

Caille Farcie au Foie Gras

**8.00 € pièce**



LE RAYON  
BOUCHERIE  
EN FÊTE



## NOS COUPS DE CŒUR

**CHAPON PRÉ CUIT ..... 25.00 € le kg**

*Cuisson Lente à Basse Température*

*A réchauffer dans votre four pour*

*le croustillant de la peau*

MOELLEUX  
garanti

**LES PAPILLOTES**

*Facile à cuire directement dans la papillote*

Le Filet de Porc Salé..... **16.00 € le kg**

*Mariné à la Crème de Girolles*

Le Filet Mignon de Porc aux Morilles ..... **25.00 € le kg**

Le Tournedos de Dindonneau ..... **28.00 € le kg**

*aux Ris de Veau et Champignons*

**LES CUISSONS BASSE TEMPÉRATURE SOUS VIDE**

*Texture Moelleuse et Fondante*

*Simple à réchauffer et à restituer*

La Souris d'Agneau au Romarin ..... **10.00 € pièce**

Le Lard de Cochon Confit au Miel ..... **16.00 € le kg**

L'Épaule de Veau Marinée à la Bière ..... **24.00 € le kg**

La Cuisse de Canard Confitée ..... **12.00 € pièce**



MAISON FERMAUT



MENU

# FESTIF



22€  
par personne



La Tranche de Foie Gras de Canard  
**Ou**  
La Hure de Saumon

Le Fondant de Poulet et son Beurre aux Cèpes  
**Ou**

La Blanquette de Poularde aux Petits Légumes Saveur à la Truffe

Les Duchesses de Pommes de Terre Vitelotte  
et La Timbale de Légumes

MAISON FERMAUT



MENU

# FÉERIQUE



32€  
par personne

La Terrine de Saint Jacques **Ou** La Tranche de Marbré aux Pommes

Les St Jacques Fumées à la Crème de Potiron  
**Ou**  
La Dorade aux Saveurs Basques  
**Ou**

Le Ris de Veau de Cœur Sauce Argenteuil

Le Fondant de Chapon aux Morilles  
**Ou**  
La Porcetta de Dinde aux Epices  
**Ou**

Le Filet de Caille Farcî aux Saveurs des Bois  
et sa Sauce au Foie Gras

Les Endives Braisées,  
La Poêlée de Légumes Glacés,  
La Poêlée de Grenailles  
à l'Ancienne Ail en Chemise





## LES BOCO

Les Saint Jacques aux Endives et Poireaux.....	8.00 € pièce
Les Ravioles aux Asperges et Ecrevisses .....	10.00 € pièce
Le Parmentier de Canard au Foie Gras.....	7.00 € pièce

## LES PLATS CHAUDS

Le Fondant de Chapon aux Morilles.....	10.00 € pièce
La Porcetta de Dinde aux Epices.....	10.00 € pièce
La Truffade de Chevreuil au Foie Gras.....	10.00 € pièce
Le Filet de Veau « Miami Beach ».....	10.00 € pièce
Le Fondant de Poulet et son Beurre aux Cèpes .....	9.00 € pièce
La Blanquette de Poularde aux Petits Légumes Saveur à la Truffe.....	12.00 € pièce
Le Jambon de Prague Sauce Champagne .....	9.20 € pièce
Le Filet de Caille Farci aux Saveurs des Bois et sa Sauce au Foie Gras..	10.00 € pièce

## LES ACCOMPAGNEMENTS OU GARNITURES

Le Gratin Dauphinois .....	2.50 € la part
La Timbale de Légumes (Carottes et Courgettes).....	2.50 € pièce
La Poêlée de Grenailles à l'Ancienne, Ail en Chemise.....	2.50 € la part
La Poêlée de Légumes Glacés en Panibois.....	2.50 € la part
La Tajine de Légumes aux Figues.....	2.50 € la part
Les Endives Braisées.....	3.00 € pièce
Les Duchesses de Pommes de Terre Vitelotte .....	2.50 € pièce
Les Gnocchis de Légumes Poêlés .....	3.00 € pièce



# TRADITION QUALITÉ AUTHENTICITÉ

*de notre gastronomie*

### *Charcuterie Sèche Basque Artisanale et Produits Basques*

« Maison Pierre Oteiza,  
La Vallée des Aldudes »

### *Jambon Pata Negra Iberico*

Provenant de Porcs Ibériques  
élevés en Forêts de Chênes

### *Truffes Fraîches Melanosporum*

Producteur Artisanal



### *Volaille de Bresse*

Seule AOC française  
de la volaille

### *Caviar d'Aquitaine (50 ou 100 g)*

Prix selon cours  
des produits

### *Fromages Affinés*

« L'Affineur des  
Deux Caps »

BOUCHERIE / CHARCUTERIE



TRAITEUR / RÉCEPTIONS



## NOS ADRESSES

### L'atelier, le Siège & la Boutique DRIVE

## Téteghem

1 rue du Petit Matelot  
Tél. : 03.28.64.81.83  
Fax : 03.28.51.01.69  
contact@maisonfermaut.com

### Nos boutiques

## Dunkerque

4 rue des Sœurs Blanches  
59140 Dunkerque  
Tél. : 03.28.58.23.70

780 Bd de la République  
59240 Dunkerque  
Tél. : 03.28.69.07.38

## COMMANDES

Nos magasins seront ouverts  
durant les fêtes de fin d'année :

- > les 24 et 31 décembre  
de 8h30 à 17h.
- > les dimanches  
16 et 23 décembre.

## HORAIRES

Merci de bien vouloir passer  
vos commandes pour :

- > **Noël** : avant le 20/12/2018
- > **Nouvel an** : avant le 27/12/2018



Passez vos commandes sur notre site :

**[www.maisonfermaut.com](http://www.maisonfermaut.com)**

et venez facilement les récupérer grâce au parking privatif  
de notre boutique Drive de Téteghem.

*Les prix sont donnés à titre indicatif et sont susceptibles d'être modifiés selon le cours des poissons et coquillages frais.  
Dans cette éventualité, ceux-ci vous seront indiqués lors de votre commande. Sous réserve d'erreur typographique.*