



YANNICK

BOUCHER - CHARCUTIER - TRAITEUR | VOLAILLER - CREMIER

Carte de fin d'Année

2023

265 rue Chanzy, 59260 Hellemmes-Lille
Tel. 03 20 56 64 22
www.boucherieyannick.fr



LA BOUCHERIE

YANNICK

ET TOUTE SON ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT DE

*Joyeuses Fêtes
de fin
d'Année*



apéritifs

CUILLÈRES APÉRITIVES (9 PIÈCES) ^{NOUVEAU} **11€60**
le plateau
Trilogie de tartare : Saumon, Légumes, Saint-Jacques et Saint-Pierre

PLATEAU LUNCH (6 PIÈCES) ^{NOUVEAU} **11€30**
le plateau
Tartinable de jambon, Poulet au curry, Tartinable de thon

CANAPÉS ÉLÉGANCES (12 PIÈCES) **10€30**
le plateau
Crabe, Saumon fumé, Jambon cru, Mousse de canard

PAIN SURPRISE (48 TOASTS) ^{NOUVEAU} **35€40**
le pain
Crabe, Rillettes, Mousse de canard, Rillettes de saumon, Fromage ail et fines herbes, Crème de fromage frais et d'oignons grillés

MINI-TARTELETTES CHAUDES (15 pièces) **10€70**
le plateau mixte
Quiche lorraine, Quiche au saumon, Bouchée volaille



ASSORTIMENT DE 30 BONBONS APÉRITIFS ^{NOUVEAU} **5€40**
le sachet
Provençale, Poivre, Parmesan

LINGOT À LA TRUFFE (300 gr) ^{NOUVEAU} **8€00**
pièce

SAUCISSE COCKTAIL **29€70**
le kg
Francfort ou boudin blanc

CAKE AU CHÈVRE ET À LA COURGETTE ^{NOUVEAU} **3€25**
pièce

*Un sac en toile de jute OFFERT
pour chaque pain surprise acheté
(QUANTITÉ LIMITÉE)*

— entrées froides —

COQUILLE DE SAUMON 5€40
Pièce

COQUILLE DE CRABE 5€80
Pièce

TERRINE AUX NOIX DE SAINT-JACQUES 30€70
le kg

NOUVEAU
TERRINE DE FOIE DE CANARD, FIGUES
& PAIN D'ÉPICE 36€20
le kg

LANGUE LUCULLUS 83€60
le kg
Spécialité de Valenciennes

PÂTÉ EN CROÛTE PYRAMIDE DES SAVEURS 33€70
le kg
*Farce à la viande de canard, pistaches
et champignons cuisinés et son
médaillon de mousse de foie de canard*

FOIE GRAS DE CANARD 124€60
le kg
I.G.P. Sud Ouest, élaboré par nos soins

— entrées chaudes —

BOUDIN BLANC NATURE 17€00
le kg

BOUDIN BLANC AUX GIROLLES 18€50
le kg

BOUDIN BLANC TRUFFÉ (1%) 20€00
le kg

NOUVEAU
ESCARGOT DE BOURGOGNE 6€90
les 12

BOUCHÉE VOLAILLE 3€80
Pièce

BOUCHÉE RIS DE VEAU 7€00
Pièce

COQUILLE SAINT-JACQUES 6€50
Pièce



— plats préparés —

NOUVEAU
PAVÉ DE CERF SAUCE POIVRADE 9€40
la part

NOUVEAU
SUPRÊME DE PINTADE ET SA CRÈME DE
CHAMPIGNONS 9€40
la part

NOUVEAU
CARBONNADE DE PORCELET 9€40
la part

NOUVEAU
CŒUR DE FILET DE MERLU BLANC 9€40
la part

— accompagnements —

GRATIN DAUPHINOIS 3€80
Pièce

RISOTTO AUX MORILLES 4€20
Pièce

ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE TRUFFÉ 4€40
Pièce

*Tous nos accompagnements seront servis avec
un flan de légumes.*



— volailles fermières — des landes

— PRÊTES À CUIRE —

DINDE* (+/- 3,0kg)	20€30	le kg
MINI CHAPON* (± 2,250 kg)	18€00	le kg
CHAPON* (+/- 2,9kg)	16€75	le kg
POULARDE* (+/- 1,9kg)	14€35	le kg
CHAPON DE PINTADE* (+/- 1,9kg)	21€25	le kg
PINTADE (+/- 1,4kg)	14€00	le kg
CANETTE (+/- 1,6kg)	14€00	le kg
CAILLE	4€40	Pièce
PIGEON	35€40	le kg

[*Un sac cabas
Marie Hot sera offert.]

POSSIBILITÉ DE FARCIR VOS VOLAILLES
ENTIÈRES

Aux cèpes et à l'armagnac
OU
Aux poires et au pain d'épices

— volailles — désossées & farcies

idéal 3/4 pers

GIGOLETTE DE PINTADE AUX GIROLLES (± 940 gr)	26€00	le kg
GIGOLETTE DE PINTADE AUX MARRONS ET AUX RAISINS (± 940gr)	26€00	le kg

idéal 5/6 pers

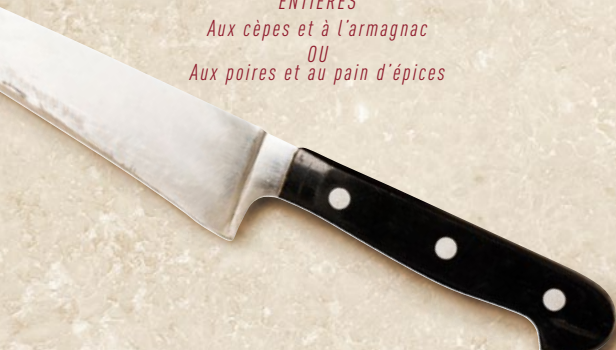
MELON DE CHAPON FORESTIER (±1,3 kg)	26€70	le kg
MELON DE PINTADE AUX MORILLES ET À L'ARMAGNAC (±1,3 kg)	26€70	le kg

idéal 6/7 pers

POULARDE AU FOIE GRAS ET AUX CÈPES (±1,6 kg)	35€70	le kg
---	-------	-------

— découpes de volaille —

CUISSE DE CHAPON (± 550gr)	19€15	le kg
RÔTI DE CHAPON (± 800gr)	28€70	le kg
CUISSE DE POULARDE (± 400gr)	18€50	le kg
RÔTI DE POULARDE (± 500gr)	26€40	le kg
SUPRÊME DE PINTADE	21€90	le kg
FILET DE CANARD	27€10	le kg
CUISSE DE CANARD	14€00	le kg
CUISSE DE CANETTE	14€90	le kg
FOIE DE VOLAILLES	7€00	le kg





fromages

COMTÉ	41€30 le kg
MAROILLES	7€40 Pièce
CROTTIN DE CHÈVRE	2€75 Pièce
CHÈVRE CENDRÉ	5€15 Pièce
ABONDANCE FERMIER DE SAVOIE A.O.P.	27€30 le kg
MORBIER A.O.P. <i>120 jours d'affinage</i>	23€90 le kg
BRIE DE MEAUX A.O.P.	23€70 le kg
BRIE DE MEAUX TRUFFÉ A.O.P. <i>Élaboré par nos soins</i>	88€80 le kg
TOMME DE SAVOIE FERMÈRE I.G.P.	19€85 le kg
FROMAGE DE BREBIS	30€50 le kg
SAINT NECTAIRE FERMIER	29€95 le kg
ROQUEFORT	38€40 le kg

TOUS NOS FROMAGES SONT AU LAIT CRU
(SAUF LE FROMAGE DE BREBIS).

cave à vin

CHÂTEAU MONDÉSIR ROUGE <i>Bordeaux</i>	12€20 Pièce
CUVÉE DÉCHAÎNÉE ROUGE <i>Bourgueuil</i>	13€00 Pièce
SYRAHVISSANTE ROUGE <i>Côte du Rhône</i>	14€60 Pièce
HARMONIE DE GASCOGNE BLANC <i>Blanc sec</i>	9€60 Pièce
UBY BLANC N°4 <i>Blanc moelleux</i>	14€90 Pièce
DEMI-CHAMPAGNE DRAPPIER	25€20 Pièce
CHAMPAGNE VALÉRY ROBERT BRUT	28€45 Pièce



Informations

265 rue Chanzy
59260 Hellemmes-Lille

CONTACTS

Tel : 03 20 56 64 22
www.boucherieyannick.fr

✉ : boucherie.yannick@orange.fr

📘 : BoucherieYannick

📷 : [boucherie_yannick](https://www.instagram.com/boucherie_yannick)

HORAIRES DE LA BOUTIQUE

Fermeture le dimanche et le lundi
Mardi, vendredi 9h à 13h - 15h à 19h
Mercredi, jeudi 9h à 13 h
Samedi 9h à 15h (non stop)

HORAIRES EXCEPTIONNELS

Ouvert les dimanches 24 et 31 décembre 2023
UNIQUEMENT pour délivrer les commandes de
9h30 à 12h30

Fermé le lundi 25 décembre et le lundi 1er janvier
ainsi que le 2 et 3 janvier.

Réouverture le jeudi 4 janvier à 9h00

DATE LIMITE DE COMMANDE

AVANT LE LUNDI 18 DÉCEMBRE POUR NOËL
AVANT LE LUNDI 25 DÉCEMBRE POUR LE NOUVEL AN

Au delà de ces dates, les modifications de commandes ne pourront être acceptées.

Vous pouvez désormais nous transmettre vos commandes par mail
(un mail de confirmation vous sera envoyé avec un numéro de commande ET UN
CODE BARRE POUR FACILITER LES ÉCHANGES).

Pour une meilleure organisation, aucune commande ne sera prise par téléphone.