HORAIRES HABITUELS
DE LA BOUTIQUE

lundi : Fermé
Mardi, jeudi et vendredi : 9h–13h / 15h–19h
Mercredi : 9h–13h
Samedi : 9h–15h non stop
Dimanche : 9h–12h

HORAIRES EXCEPTIONNELS
POUR LES FÊTES

Jeudi 24 décembre : 9h–13h / 15h–17h
Vendredi 25 décembre : fermé

Jeudi 31 décembre : 9h–13h / 15h–17h
Vendredi 01 janvier : fermé

NOUVEAUTÉ CETTE ANNÉE !!!

Pour plus de simplicité, notre menu de Noël sera également disponible en commande en **click and collect**, afin de préparer vos fêtes en toute sérénité.

Vous pouvez 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.

YANNICK

YANNICK

Carte des fêtes

2026

03 20 56 64 22
boucherie.yannick@orange.fr
265, rue Chanzy
59260 Hellemmes-Lille

Suivez-nous sur nos réseaux

www.boucherie-yannick.fr

Boucherie Yannick, 793 103 821 R.C.S. LILLE METROPOLE.
Imprimé par ABAF. Ne pas jeter sur la voie publique.
Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière.

Apéritifs

Plateau Lunch (6 pièces) Tartinable de jambon, poulet au curry et thon ; agrémenté d'une salade croquante	12,30€/plateau
Canapés élégances (12 pièces) Crabe, Saumon fumé, Jambon cru et Mousse de canard	11,80€/plateau
Pain surprise (48 toasts) Crabe, Rillettes, Mousse de canard, Rillettes de saumon, Fromage ail et fines herbes, Crème de fromage frais et d'oignons grillés	35,40€/pain
Mini-burger au foie gras (4 pièces) À servir froid	12,80€/plateau
Sucette de foie gras aux spéculoos et au pain d'épices (4 pièces) À servir froid	7,30€/plateau
Mini-burger au poulet curry (4 pièces) À servir chaud	9,20€/plateau
Mini-burger de bœuf (4 pièces) À servir chaud	9,20€/plateau
Mini-tartelettes chaudes (15 pièces) Quiche lorraine, quiche au saumon et bouchée volaille	14,10€/plateau
Assortiment de 30 bonbons apéritifs Provençale, Poivre, Parmesan	5,70€/sachet
Saucisson sec à la truffe (200g)	9,10€/pièce
Saucisse cocktail boudin blanc	32,40€/kg

Plats préparés

Civet de biche	10,50€/part
Osso-buco de dinde	10,50€/part
Côte de veau avec os	10,50€/part
Pavé de saumon	10,50€/part

Entrées froides

Coquille de saumon	5,40€/pièce
Coquille de crabe	5,80€/pièce
Terrine de filet de saumon à l'oseille Saumon, courgette et épinards	27,10€/kg
Langue Lucullus Spécialité de Valenciennes	98,20€/kg
Pâté-croûte magret de canard au foie gras et aux figues Viande de canard et de porc accompagnées de foie gras de canard et de figues	52,30€/kg
Foie gras de canard I.G.P. Sud-Ouest	124,60€/kg
Saumon fumé d'élevage de Norvège Maison Barthouil – Fabricant depuis 1929. Tranché « main »	90,95€/kg

Entrées chaudes

Boudin blanc nature	18,50€/kg
Boudin blanc aux girolles	20,10€/kg
Boudin blanc truffé (1%)	21,80€/kg
Escargot à la bourguignonne Production locale. Vendu en assiette aluminium	8,70€/douz.
Bouchée volaille	3,80€/pièce
Bouchée ris de veau	7,00€/pièce
Coquille St-Jacques 3 noix	6,50€/pièce

Accompagnements

Gratin dauphinois	4,50€/pièce
Risotto aux morilles	5,00€/pièce
Écrasé de pommes de terre truffé	5,20€/pièce

Tous nos accompagnements seront servis avec un flan de légumes.

Volailles entières festives

Dinde fermière	± 3,5 kg (10/12 pers.)	24,80€/kg
Mini chapon fermier des Landes élevée en plein air pendant 150 jours	± 2,2 kg (5/7 pers.)	18,10€/kg
Chapon fermier des Landes élevée en plein air pendant 150 jours	± 2,9 kg (8/10 pers.)	17,20€/kg
Poularde fermière des Landes élevée en plein air pendant 120 jours	± 1,9 kg (4/6 pers.)	14,90€/kg
Chapon de pintade fermier des Landes élevée en plein air pendant 154 jours	± 1,9 kg (4/6 pers.)	21,40€/kg
Pintade fermière élevée en plein air pendant 94 jours	± 1,2 kg (3/4 pers.)	14,20€/kg
Canette	± 1,2 kg (3/4 pers.)	14,80€/kg
Pigeon	± 380 g	37,10€/kg
Caille	± 240 g	5,10€/pièce

Possibilité de farcir vos volailles entières :
aux cèpes et à l'armagnac **OU** aux poires et au pain d'épices.

Volailles désossées & farcies

Pintade forestière	± 1,3 kg (4/5 pers.)	35,20€/pièce
Chapon aux marrons et aux pommes	± 1,6 kg (5/6 pers.)	45,60€/pièce
Poularde au foie gras	± 1,9 kg (6/7 pers.)	48,45€/pièce

Volailles désossées et farcies dans nos locaux. Les volailles ont été préparées début décembre et mises dans un tunnel de surgélation, afin de répondre à toutes les demandes. Ne pas recongeler !

Découpe de volaille

Cuisse de chapon	± 550 g	20,40€/kg
Cuisse de poularde	± 425 g	20,10€/kg
Cuisse de pintade fermière		19,20€/kg
Suprême de pintade fermière		24,90€/kg
Filet de canard	± 300 g	31,60€/kg
Rôti de chapon	± 800 g	30,50€/kg
Rôti de poularde	± 500 g	28,70€/kg
Rôti de magret au piment d'Espelette	± 800 g	35,80€/kg