

L'APÉRITIF

- Réductions chaudes 1,10 €/pièce
Bouchée escargot, Croque,
Quiche, Roulé Saucisse
- Canapés sur pain de mie 1,20 €/pièce
Club chèvre & tomate confite, Saumon fumé,
Tapenade de carotte & œuf de caille,
Houmous & haddock
- Bonbons 1,60 €/pièce
Foie gras, Saint-Jacques, Tapenade
- Verrine 2,40 €/la verrine
Saint-Jacques et Langoustine,
Foie gras et Potiron

Verrine consignée : 0,50 €/pièce.
Pensez à les restituer.

ENTRÉES FROIDES

- Éventail de homard 7,90 €/pièce
- Méli-mélo de saumon fumé
& foie gras 8,90 €/pièce
- Finger de truite de mer bio
& huîtres Marennes Oléron 5,90 €/pièce
- Dôme de saumon en opposition,
mousse mascarpone
& cœur citron caviar 6,90 €/pièce

- Tartare de thon
et lentilles du Puy,
vinaigrette d'agrumes 7,50 €/la verrine

Verrine consignée : 0,50 €/pièce.
Pensez à les restituer.

- Demi-langouste
à la parisienne 22,90 €/pièce

ENTRÉES CHAUDES

- Bouchée à la reine 5,90 €/pièce
- Bouchée fruits de mer 5,10 €/pièce
- Coquille Saint-Jacques
à la bretonne 5,90 €/pièce
- Escargots
de Bourgogne 6,95 €/la douzaine
- Tarte de jarret de porc confit,
cèpes et glace porto 6,95 €/pièce

Les prix sont TTC. Liste des allergènes : voir en magasin.
Toutes nos photos sont des suggestions de présentation. Photos non contractuelles.



POISSONS

Prix à la part

- Turbot, mousseline de Saint-Jacques
& girolles 13,50 €
- Lotte sauce satay & bâtonnets
de légumes à la citronnelle 12,90 €
- Ballottine de Saint-Pierre
à la Guémené, jus de viande 14,90 €



VOLAILLES

Sur commande

- Chapon * Dinde * Canard *
- Faisan * Magret de canard *
- Poularde * Oie



VIANDES

Prix à la part

- Poitrine de veau farcie aux girolles
sauce forestière 10,90 €
- Chapon farci sauce morilles 11,90 €
- Suprême de pintade farci,
cèpes & marrons,
jus court au porto 11,90 €
- Charlotte d'agneau confit
à l'Oriental & tian de légumes
jus à la coriandre 12,90 €
- Tournedos de canard
façon Rossini & sa sauce
miel épices 13,90 €

+ GARNITURES

Tous nos plats (poisson - viande) sont
compris avec une garniture de votre choix.

- Gratin dauphinois
- Poêlée sylvestre
- Risotto vénéré aux champignons
- Galette de quinoa & patate douce
- Gratin céleri & pomme de terre

Garniture supplémentaire : + 3 €.



Produits festifs "maison"

Les Galantines

canard sauvage, chevreuil, sanglier

Les boudins blancs*

natures, truffés, morilles, griottes,
foie gras marbré au vin chaud de Noël

*Au lait cru fermier

Les terrines de Gibiers

sanglier & noisette,
lièvre au poivre vert, canard à l'orange

Les terrines de la Mer

saumon, rouget, Saint-Jacques

Les saumons

fumé, gravlax

Les foies gras

nougat de foie gras aux mendiants
nature

Magret de canard fumé

Sur commande

- Farces fines : nature, truffée, boudin blanc, châtaigne
- Rôti de chapon & poularde, désossés et farcis
- Plateau de fromages
- Desserts





Artisan Charcutier . Traiteur

Notre entreprise familiale est constituée de 6 personnes qui ont à cœur de **valoriser leur savoir-faire et leur métier artisanal.**

Nos **12 années** d'expérience et notre volonté ont poussé notre équipe d'artisans - **cuisiniers, charcutiers, traiteurs** - à fabriquer et à développer une large gamme de produits artisanaux et de produits traiteurs préparés par nos soins.

Une cuisine responsable

L'engagement, le respect du produit et des matières premières et la lutte contre le gaspillage font partie de l'ADN de notre équipe.

★ Découvrez en boutique nos plats cuisinés & nos spécialités.

🏠 Tous nos plats sont faits MAISON et élaborés sur place

Le choix de partenaires locaux

Pour vous proposer des produits de qualité, nous avons choisi de favoriser les **produits bios et/ou labellisés.**



Volailles fermières Label Rouge de Challans (caille, chapon, dinde, oie, pintade, poulet & poularde)

Foie Gras frais de canard Maison Alain François (Bouaye)

Agneau Bleu Blanc Cœur

Volailles fermières BIO de Vendée (chapon, dinde, oie, pintade, poulet & poularde)

Boudin blanc "maison" au lait cru fermier du **GAEC Forest** (Port-Saint-Père)

Magret et saumon fumés au bois de hêtre dans notre fumoir

Gibier sauvage de chasse française (canard colvert, lièvre, chevreuil & sanglier)

Porc fermier IGP* Label Rouge de Vendée élevé en plein air

Cèpes (Forêt du Gavre) & girolles sauvages françaises

*IGP: indication géographique protégée

En 2020, le choix d'emballages responsables

Le Porc Bonheur met en place des actions éco-responsables concrètes et s'inscrit dans une démarche de **développement durable**, ce qui lui permet de **réduire son impact environnemental.**



Suppression de nos emballages plastiques

Mise en place de contenants (carton, bois, verre) 100 % recyclables



Valérie, Anthony et leur équipe (Jean-Maurice, Stéphane, Anthony et Victor)

vous souhaitent à toutes et à tous de Joyeuses Fêtes de Fin d'Année.

Les prix sont exprimés nets TTC. La carte de fidélité ne fonctionne pas du 21 au 31 décembre 2020 inclus.

Horaires d'ouverture

Nous sommes ouverts du mardi au samedi de 9 h à 13 h 30 et de 15 h à 19 h 30, et le dimanche matin.

Commandes

Pour toutes vos commandes de fin d'année, notre équipe se tient à votre disposition

- par téléphone au **02 40 74 39 42**
- via le formulaire de contact sur leporcbonheur.fr
- en boutique au **144 rue du Général Buat, 44000 Nantes.**

Afin de pleinement vous satisfaire, nous vous conseillons de **passer commande dès que possible.**

Les conseils de dégustation, de conservation et de réchauffage vous seront communiqués au retrait de votre commande.

Modes de paiement

Nous acceptons les paiements en espèces, chèques et cartes.



Le magasin sera ouvert les jeudis **24 et 31 décembre** de **9h à 16h.**

Le magasin sera fermé les vendredis **25 décembre** et **1^{er} janvier.**

144 rue du Général Buat . 44000 Nantes

02 40 74 39 42

leporcbonheur.fr

Artisan Charcutier . Traiteur

X xylème com · RCS NANTES 521 802 660 / décembre 2020

Visuels non contractuels. Toutes les photos sont des suggestions de présentation. Descriptifs et prix au 1^{er} décembre 2020, sauf erreurs typographiques. Ne pas jeter sur la voie publique. Crédit photos: ©Adobe Stock.

Le Porc Bonheur

Artisan Charcutier . Traiteur



FÊTES 2020