

LA FERME DU CANTON HUBAUT

Boucherie, Charcuterie, Traiteur

Viande, Volaille, Gibier

TARIFS 2017

AU CHAUDRON DE CELINE

Restaurant Campagnard

(ouvert du Mardi au Dimanche midi - Vendredi & Samedi soir)

Valérie, Fabrice & toute l'équipe vous proposent
les Cuisinés & Menus Festifs

C'est en toute sympathie que l'équipe de la Ferme Hubaut
et du Chaudron de Céline vous souhaite de Joyeuses fêtes
de fin d'année et vous présente leurs meilleurs vœux pour
cette nouvelle année 2018...

La boucherie vous accueille
du mardi au samedi
de 9h00 à 12h15 & de 14h00 à 19h00
& le Dimanche de 9h00 à 12h15

29 rue Henri Durre - 59135 Bellaing
Tel : 03.27.24.26.28 ou 03.27.40.41.59

E-mail : fermehubaut@wanadoo.fr
www.restaurant-traiteur-hubaut.fr



Les Foie Gras, Charcuteries Fumées, Galantines, Boudins et Saucisses...de Fête !

Les Foies Gras de Canard :

Lobe cru frais.....	65.00€/kg
Escalope crue.....	80.00€/kg
Lobe cru éveiné.....	supplément 3€/pc
Lobe entier cuit façon torchon.....	120.00€/kg
Foie gras nature mi-cuit.....	120.00€/kg
Foie gras aux truffes.....	135.00€/kg
Foie gras piment d'Espelette.....	125.00€/kg
Foie gras aux fruits secs.....	125.00€/kg
Mousson de canard au foie gras.....	60.00€/kg
Langue façon lucullus.....	80.00€/kg
Rillettes de lucullus.....	70.00€/kg
Compotée fruits secs (200g)	6.00€/kg
Compotée oignons.....	4.90€/kg
au caramel de vin rouge (200g)	

Sur demande, réalisation de plateaux de foie gras,
lucullus sur fruits exotiques

Les galantines Maison :

Galantine de Porcelet pistache.....	25.50€/kg
Galantine de Porcelet Truffée.....	28.90€/kg
Galantine d'oie/canard.....	19.90€/kg
Galantine de dinde aux châtaignes.....	19.90€/kg

Les farandoles de Boudins :

Boudin noir salé ou sucré.....	11.90€/kg
Boudin blanc nature.....	17.50€/kg
Boudin blanc forestier.....	18.80€/kg
Boudin blanc truffé.....	22.80€/kg
Boudin blanc aux châtaignes.....	19.90€/kg
Boudin blanc aux ris de veau.....	25.50€/kg
Les mini boudins blanc, noir, fumé.....	19.50€/kg

Les charcuteries fumées festives :

Le magret de canard fumé.....	35.00€/kg
Le filet mignon fumé.....	28.80€/kg
Rillettes d'oie au foie gras.....	25.50€/kg
Pâté en croûte canard et mousse de foie gras.....	25.60€/kg
Pâté en croûte pintade aux morilles.....	24.80€/kg

Découvrez aussi nos terrines, rillettes, jambons,
charcuteries traditionnelles et polonaises

Saucisses de fêtes :

Saucisses de « Lyon » truffée.....	16.50€/kg
Saucisse à la marjolaine.....	13.90€/kg
Saucisse de canard.....	24.00€/kg





Les Volailles, Farces et Gibiers

Les volailles prêtes à cuire :

Dinde fermière.....	10.50€/kg
Poularde.....	12.40€/kg
Pintadon	13.90€/kg
Chapon	12.90€/kg
Oie.....	12.50€/kg
Canard.....	8.00€/kg
Pintade.....	9.00€/kg
Caille.....	4.80€/pc
Coq.....	7.80€/kg
Pigeon.....	21.80€/kg

Préparation, sur commande, de volaille désossée,
farcies, nous pouvons également les cuire...

Les découpes de volailles :

Cuisse d'oie	13.90€/kg
Filet d'oie.....	23.50€/kg
Cuisse de canard.....	12.90€/kg
Magret de canard.....	21.80€/kg
Suprême de chapon ou poularde.....	19.90€/kg
Cuisse de chapon ou poularde.....	15.30€/kg
Suprême de pintadon.....	22.50€/kg

Les farces :

Farce aux châtaignes.....	14.50€/kg
Porto ou armagnac.....	13.80€/kg
Truffée, porto.....	16.80€/kg
Foie de volaille.....	13.50€/kg
Forestier.....	16.50€/kg

Les gibiers :

Rôti de sanglier.....	28.80€/kg
Rôti de cerf/biche.....	35.00€/kg
Civet de cerf-chevreuil.....	22.50€/kg
Cuissot de chevreuil avec Os.....	28.80€/kg
Rôti de Chevreuil.....	35.00€/kg



Assortiments de mises en bouche et dinatoires



Le traiteur Apéro dinatoire :

(Vendu en boîte de 6 pièces minimum)

Mini quiches-pizzas variées.....	3.60€
Feuilletés saucisses-merguez.....	2.90€
Croustillants escargots persillés.....	5.10€
Mini saint Jacques cocktail (vendu à l'unité).....	1.20€
Mini choux-bouchées volailles.....	3.60€
Mini choux-bouchées jambon maroilles.....	3.60€
Mini choux-bouchées crevettes.....	3.60€
Les briochettes à la crème de foie gras et pommes (vendu à l'unité).....	1.20€
Les mini navettes au boudin.....	4.80€
Les mini navettes au saumon fumé.....	4.80€
Les mini burgers bœuf ou volaille.....	7.80€
Les wraps cocktail maison (vendu par 12 pc en 3 sortes).....	7.20€

Les verrines 1.90€ à la pièce

Perles de la mer aux œufs de truites

Saint jacques écrevisses éclats de mandarine

Cocktail de crevettes-surimi

Foie gras figues pain d'épices

Crabe petits légumes

Les 3 cakes salés : olives, chorizo, maroilles.....18.00€/kg

Les plateaux dinatoires :

plateau lunch froid 20 pièces.....16.20€

4 mini sandwiches, 4 mini navettes, 4 bagels, 4 toasts, 4 mini quiches

Plateau lunch chaud froid 30 pièces.....29.00€

5 burgers, 5 navettes, 5 briochettes, 5 bagels, 5 quiches, 5 sandwiches

Les canapés Cocktail plateau de 24 pièces.....15.00€

ou 48 pièces.....29.90€



Toute l'année, nos formules dinatoires, foie gras, ainsi qu'une carte traiteur « non-festive » sont disponibles pour satisfaire vos repas en famille, associatifs, sportifs, professionnels...



Les entrées :

Pudding de foie gras (tranche de 100g).....	5.80€
Eclair de ris de veau à l'armagnac	7.80€
Cassolette de ris de veau à la crème d'armagnac..	9.60€*
* consigne incluse 1,50 €	
Briochette d'escargot au genièvre	7.60€
Douzaine d'escargots au beurre persillé	7.20€
Bouchée à la reine (volaille champignons)	3.00€
Ficelle picarde (jambon champignons)	3.00€
Ficelle au maroilles (jambon maroilles)	3.50€
Gaufre à la crème de maroilles et jambon cru	3.80€
Eclair de boudin blanc aux pommes calva	4.90€
Tatin d'endives aux Saint Jacques	5.20€
Gratiné de Saint Jacques homardine	6.20€
Gratiné de Saint Jacques parisienne	5.60€
Coquille de saumon Bellevue	5.60€
Saumon fumé maison au bois de hêtre ..6.00€ (les 100g)	
Coussin de saumon fumé aux écrevisses	5.90€
Tiramisu de truite et asperges vertes	4.90€
L'opéra de foie gras à la viande séchée	6.40€
Queue de langouste entière en Bellevue aux perles de mer (pour environ 300g)	18.90€
Saumon entier Bellevue : selon grosseur, 2/3 , 3/4, 5/6 (exemple 3/4 kg, 20 parts environ : 80/100 €)	

Les plats :

Filet d'oie aux pêches	13.90€
Caille farcie au foie gras	10.90€
Souris d'agneau miel épices	11.90€
Filet mignon de sanglier au caramel de vin chaud	14.60€
Civet de cerf-chevreuil à la mirabelle	12.90€
Magret de canard au ratafia champenois	13.90€
Pavé de cerf sauce poivrade	12.90€
Filet de dinde champenoise ou crème	10.40€
Truffade de poularde/chapon	13.60€
Filet de saint pierre façon thaï	13.40€
Couloubiac de saumon	21.50€/kg

Les accompagnements :

Pomme de terre campagnarde nature	1.90€
Flan de pomme de terre	1.90€
Gratin de pomme de terre/potiron	2.10€
Wok de légumes	2.40€
Pomme fruit rôtie aux groseilles	1.00€
Marbré de légumes	2.10€
Poêlée forestière	3.20€/120g
Panier de légumes (2 personnes)	5.80€

Les cuisinés, de l'entrée au dessert...

Les rôtisseries de Noël :

Le porcelet rôti 10/15 personnes	210.00€
Le porcelet rôti 20/30 personnes	260.00€
Le jambon rôti aux épices	20.80€/kg
Le jambon de Noël aux herbes	20.80€/kg

Cuisson de nos volailles :

Moins de 4 kg	10.00€
Plus de 4 kg	15.00€

Pour le fromage :

Plateau de fromages 10 personnes	35.00€
Plateau de fromages 15 personnes	48.00€
Plateau de fromages 20 personnes	60.00€

Du côté sucré...

Les mini pâtisseries artisanales	
Le plateau de 24 pièces	28.80€





Nos cuisinés... En Menus

Menu à 36.50€

3 mises en bouche festives

Classique de foie gras et sa gelée de spéculoos

Cassolette de ris de veau à la crème d'armagnac

Truffade de chapon/poularde

Ou

Mignon de sanglier au caramel de vin chaud

Ou

Filet de Saint Pierre façon thaï

Menu à 23.00€

Eclair de boudin blanc aux pommes calva

Tiramisu de truite et asperges vertes

Filet de dinde champenoise ou crème

Ou

Cuisse de canard alsacienne

Menu à 29.90€

Tatin d'endives aux Saint Jacques

Briochette d'escargots au genièvre

Souris d'agneau miel épices

Ou

Caille farcie au foie gras

Les menus sont composés de deux entrées et d'un plat au choix avec accompagnements

Menu à 33.80€

3 mises en bouche festives

Opéra de foie gras à la viande séchée

Dos de cabillaud sur peau sauce citronnelle

Pavé de cerf sauce poivrade

Ou

Magret de canard au ratafia champenois





Autres informations utiles...
Horaires de fin d'année, idées cadeaux,
moyens de paiement



Pour Noël :

Lundi 18 décembre :
de 14h00 à 18h00

Mardi 19 décembre :
le matin : de 9h00 à 12h30,
l'après-midi : de 14h00 à 19h00

Mercredi 20 décembre :
le matin : de 9h00 à 12h30,
l'après-midi : de 14h00 à 19h00

Jeudi 21 décembre :
le matin : de 9h00 à 12h30,
l'après-midi : de 14h00 à 19h00

Vendredi 22 décembre :
de 8h30 à 19h00

Samedi 23 décembre :
de 8h30 à 19h00

Dimanche 24 décembre :
de 8h00 à 17h00

Pour nouvel an :

Mardi 26 décembre :
de 14h00 à 18h00

Mercredi 27 décembre :
le matin : de 9h00 à 12h30, l'après-
midi : de 14h00 à 19h00

Jeudi 28 décembre :
le matin : de 9h00 à 12h30, l'après-
midi : de 14h00 à 19h00

Vendredi 29 décembre :
le matin : de 9h00 à 12h30, l'après-
midi : de 14h00 à 19h00

Samedi 30 décembre :
le matin : de 9h00 à 12h30, l'après-
midi : de 14h00 à 19h00

Dimanche 31 décembre :
de 9h00 à 17h00

Idées cadeaux...

Pensez à offrir une carte cadeau «
Chaudron de Céline » pour passer un agréable
moment dans notre restaurant
Nous pouvons également réaliser, sur
commande, un panier garni selon vos souhaits,
allant de 30.00 à 60.00€...

Réouverture de la boucherie et du restaurant :
le jeudi 4 janvier 2018 dès 9h00

Les moyens de paiements : espèces, chèques,
carte bleue, tickets restaurant, chèques
vacances.

***C'est en toute sympathie que l'équipe de la
Ferme Hubaut et du Chaudron de Céline
vous souhaite de Joyeuses fêtes de fin
d'année et vous présente leurs meilleurs
vœux pour cette nouvelle année 2018...***