



WWW.BOUCHERIE-RIGAUD.FR



Rigaud & filles

LE Menu

DE FÊTES

Noël &
Nouvel an

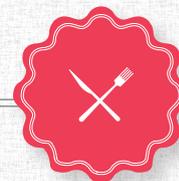
CENTRE-VILLE

WAMBRECHIES

PARKING MINUTE



MISES EN BOUCHE



NOS PAINS SURPRISE

(pour 6 à 10 personnes)

- Le Campagnard Fromager** 32€
(Rillettes, Jambon Cru, Mousson de canard, Fromage)
- Le Viking** 38,50€
(Saumon, Crabe)
- Le Fraîcheur** 32€
(Salade, Tomates, Jambon)

FOIES GRAS

Prix à la tranche (50 / 60 gr)

- Foie gras de canard entier mi cuit 7,50€
- Foie gras de canard Lucullus 7,50€

BOUDINS BLANCS

- Boudin blanc nature 2.50 €/p
- Boudin blanc truffé (1%) 3.50 €/p
- Boudin blanc au foie gras 3.80 €/p
- Boudin blanc aux morilles 3.00 €/p

NOS VERRINES

(plateau de 16 pièces composé de 4 variétés)

- Salade de fèves aux tomates marinées, parmesan
- Saumon fumé, ciboulette, aneth, œufs de truite
- Mini ratatouille acidulée, poivron pesto, crumble chèvre
- Crumble "tex mex", guacamole effeuillé de cabillaud

28€

ENTRÉES FROIDES

- Saumon fumé 6.80 €/100 gr
- Coquille de saumon 5.50 €/p
(macédoine, tomate, œuf, crevette, saumon)
- Ananas surprise (1/2 ananas, crabe, surimi) 6.80 €/p
- Saumon sur plat (mini 6 personnes) 6.80 €/p
- 1/2 langouste à la parisienne 22 €/p
(crevettes, macédoine, mayonnaise, tomate)

ENTRÉES CHAUDES

(cassiolette en porcelaine offerte)

- La traditionnelle coquille St Jacques (3 noix) 6.80 €/p
- Cassiolette de ris de veau sauce financière 7.80 €/p
- Cassiolette de sots l'y laisse 6.80 €/p
de poulet et filet de poulet
- Bouchée au ris de veau sauce financière 7.50 €/p
- Vol au vent de volaille et champignons 5,50 €/p
- Cassiolette de St Jacques et ses petits légumes 7.95 €/p
- Escargots de Bourgogne (la douzaine) 7.90 €/p

CANAPÉS COCKTAIL PRESTIGE

(plateau de 24 pièces composé de 6 variétés)

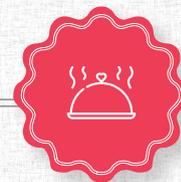
- Moelleux fromagé noix, comté
- Moelleux Canneberges, raifort, œufs de truite
- Pain maïs foie gras de canard et griotte
- Blinis crème à l'orange et saumon fumé à l'aneth
- Pain fougasse tomate garniture fromage, tomate confite
- Pain complet aux graines fromage frais, poivrons, bressaola

24€



PLATS CHAUDS

(AVEC VOS 2 ACCOMPAGNEMENTS)



VOLAILLES

- Moelleux de chapon braisé sauce champagne 12.50 €
- Fondant de pintadeau à la normande 12.50 €
- Magret de canard sauce foie gras 12.50 €
- Rôti de chapon sauce aux champignons 12.50 €
- Caille semi-désossée farcie au foie gras 12.50 €
- Filet de canette rôti caramélisé à la poire Williams 12.50 €

POISSONS

- Filet de Cabillaud..... 12.50 €
- Paupiette de Saumon sauce Argenteuil 9.50 €

GIBIERS

- Estouffade de sanglier aux marrons 12.50 €
- Pavé de biche issu du Rumsteack sauce poivrade ... 12.50 €

VIANDES

- Pavé de Quasi de Veau forestier 13.50 €
- Tournedos de bœuf et sa sauce Foie Gras 14.50 €
- Jambon à l'os sauce champagne 10.50 €

ACCOMPAGNEMENTS

Compris dans votre plat

Galettes de Pomme de terre
(2 par personne)



Une demi-tomate
provençale

EN SUPPLÉMENT

1.95€

- Fagots de Haricots verts et son lard fumé
- Gratin dauphinois à la crème
- Flan de duxelles de champignons
- Endive braisée



LES MENUS



MENU FESTIF

26,50€

Un quart d'Ananas

Ou Coquille de Saumon

Coquille St Jacques

Ou Bouchée au Ris de Veau

Moelleux de Chapon forestier

Ou Fondant de Pintadeau Normand

Gratin dauphinois à la crème et
sa demi-tomate provençale

MENU FÉERIQUE

35,50€

Foie Gras de Canard
et son confit d'oignons

Ou Boudin Blanc aux morilles

Cassolette de Ris de Veau*

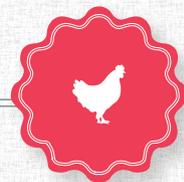
Ou Feuilleté d'escargots à la crème

Tournedos Rossini

Ou Mignon de veau forestier

Gratin dauphinois à la crème et
son fagot de Haricots Verts

VOLAILLE



NOTRE PRODUIT PHARE DES FETES

VOTRE VOLAILLE FESTIVE
« **PRÉCUITE** »

GOÛTEUX

MOELLEUX

TENDRE

NOUS VOUS PROPOSONS

également

CHAPONS
PINTADES
POULARDES
DINDES

SÉLECTIONNÉS CHEZ LES

**MEILLEURS
ELEVEURS**

65€
LE CHAPON

FARCI PRÉ CUIT

6 À 10 PERSONNES



- 1 -

OUVRIR LA
POCHE DE
CUISSON



- 2 -

METTRE LA VOLAILLE DANS UN PLAT
ET Y METTRE SON JUS DE CUISSON QUI
AURA GARDÉ TOUS SES ARÔMES



- 3 -

ENFOURNER PENDANT
30 MINUTES À 150°
PUIS 30 MIN À 220°



- 4 -

DÉGUSTEZ
ET
PROFITEZ

VIANDES



PORC DES HAUTS PAYS

AGNEAU RÉGIONAL

**VEAU LIMOUSIN ET
HAUTS DE FRANCE**



RENÉ

NOTRE NOUVEAU

chef boucher

« SERVICE, QUALITÉ, RÉGULARITÉ »

Après avoir démarré ma carrière « en 1989 » en apprentissage dans l'entreprise Rigaud à Lomme, me voici 30 ans plus tard de retour aux sources, aux côtés d'Elodie pour continuer à faire de la Boucherie «Rigaud & Filles» l'une des Meilleures des Hauts de France.

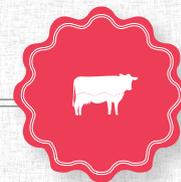
RENÉ

VIANDES

BOEUF

AUBRAC, SALERS, CHAROLAISE, ANGUS,
SIMMENTAL, NORMANDE, LIMOUSINE, BLANC BLEU

Vous aurez le choix parmi de nombreuses viandes (maturées) ou non ...
Une sélection faite depuis plusieurs mois chez les meilleurs éleveurs
avec qui nous travaillons depuis de nombreuses années.



NOTRE ÉQUIPE



EN 2020

16

personnes

dont

5

apprentis



L'APPRENTISSAGE EST IMPORTANT
POUR NOUS ARTISANS BOUCHERS
L'AVENIR C'EST LES JEUNES

DEPUIS
1989

+200

apprentis

formés

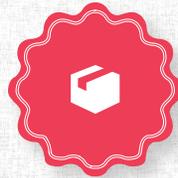
Rigaud & filles

ARTISAN BOUCHER



NOTRE ADRESSE

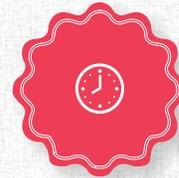
Centre Ville de Wambrechies
8 rue du 11 novembre
Tél : 03.20.78.81.19
Mail : rigaudetfilles@gmail.com
facebook.com/boucherierigaudetfilles



COMMANDES

Merci de bien vouloir passer vos commandes :

pour Noël : avant le 18 décembre
pour Nouvel An : avant le 26 décembre



HORAIRES

Notre magasin est ouvert
durant les fêtes de fin d'année :

les 24 et 31 décembre
de 8h à 17h30.

CONSEILS POUR RÉCHAUFFER NOS PLATS CUISINÉS

Garder toujours une protection aluminium et placer le plat dans un four préalablement chauffé selon le tableau ci-dessous. Pour les viandes rôties et les plats, pratiquer quelques petits trous pour éviter la formation de vapeur. Ces produits ne supportent pas le four à micro-ondes.



Poissons

Four à 5
= 150°C
30 min



Viandes Volailles Gibiers

Four à 5
= 150°C
30 min



Légumes

Four à 5
= 150°C
10-15 min

Nous vous remercions de bien vouloir noter que **le paiement doit être réalisé en totalité** pour les commandes traiteurs et de volailles précuites et un acompte de 50% vous sera demandé pour les commandes de viandes.
Aucune commande ne pourra être modifiée et annulée