

POUR VOS FÊTES

Votre maître artisan charcutier met à votre disposition son savoir-faire avec des produits de qualité, une fabrication traditionnelle maison qui saura régaler les fins gourmets que vous êtes .

Gérard D'EXPORT vous propose une large gamme d'apéritifs, des entrées autant chaudes que froides, des plats, garnitures et sauces pour tous les palais.

Toute l'équipe vous souhaite de joyeuses fêtes

Pour vos commandes :

click&collect
www.charcuteriedexport.com

Téléphone
01 60 22 10 99

E-Mail
contact@charcuteriedexport.com

Mise à disposition sur nos marchés

RETROUVEZ-NOUS SUR NOS MARCHÉS :

Lagny-Sur Marne
Meaux
Provins
Coulommiers
La Ferté-sous-Jouarre
Villemomble
Gentilly

PRODUITS PRIMÉS POUR :

Grand prix international de saucisson à l'ail 2018
Prix saucisse de créativité
Meilleur Boudin blanc
Pâté de campagne
Fromage de tête
Jambon à l'os
Andouillette



COORDONNÉES

3 Bis rue de la cour des nobles
77640 JOUARRE

01 60 22 10 99

contact@charcuteriedexport.com

www.charcuteriedexport.com

Carte des fêtes

FABRICATION MAISON
A L'ANCIENNE



Apéritifs

Petits fours salés 45€ /Kg
Saucisses cocktails 28€ /Kg
Filet mignon fumé 32€ /Kg
Saucisse sèche 36€ /Kg

Entrées

Foie gras canard maison 115€ /Kg
Foie gras truffé 190€ /Kg
Nougat de foie gras 115€ /Kg
Foie gras confit oignon rouge 115€ /Kg
Galantine (volaille, poisson, canard et porc) 39,90€ /Kg
Saumon fumé maison 48€ /Kg
Saumon fumé label rouge 68€ /Kg
Coquille Saint-Jacques 6,50€ /pièce
Bouchée à la reine 4€ /pièce
Bouchée ris de veau 6€ /pièce
Cassolette langouste créole 15€ /pièce
Cassolette Saint-Jacques aux petits légumes 7€ /pièce
Boudin blanc 22€ /Kg
Boudin blanc morille 28€ /Kg
Boudin blanc supérieur 36€ /Kg
Langouste parisienne 22€ 1/2
Langouste thermidor 20€ 1/2

Plats chaud

Filet de bœuf en croute sauce Périgieux
24€ /part
Jambon en croute (10 personnes)
15€ /personne

Filet de bœuf sauce au brie de Meaux
20€ /part
Paupiette de saumon aux petits légumes
8.50€ /part
Blanquette de lotte aux petits légumes
18€ /part
Dinde farcie sauce marron et foie gras
10€ /part
Filet de sole farcie à la Saint-Jacques
18€ /part
Magret de canard au poivre vert
12€ /part
Chapon aux cèpes sauce suprême
10€ /part
Carry de pintade au combava
10€ /part
Carry poulet au gingembre
8.50 /part
Sanglier sauce grand veneur
10€ /part
Magret de canard à la vanille
12€ /part
Lotte aux gambas à la créole
18€ /part
Carry de langouste fraîche
30€ /part
Coq au vin ou à la bière
8,50€ /part
Lotte à l'armoricaine
18€ /part
Canette à l'orange
10€ /part

Garnitures

Purée carotte ou haricot vert ou cèleri
4€ /part
Pommes Dauphine (maison)
5€ /Les 6
Gratin dauphinois au brie de Meaux
7€ /part
Gratin dauphinois
6€ /part
Gratin de courgette
5€ /part
Gratin christophine
7,5€ /part
Purée aux morilles
6,50€ /part
Riz camarguais ou créole
4€ /part

Sauces

Sachet de 500g ou 1kg
Sauce de foie gras et marron 28€ /Kg
Sauce au vin blanc et morille 20€ /Kg
Sauce aux cèpes suprême 28€ /Kg
Sauce créole 26€ /Kg
Sauce Porto ou Madère 20€ /Kg



Tous nos produits sont faits maison