

37,80€



### **MENU N°1**

- Foie gras de canard
- Coquille Saint-Jacques
- Poularde aux Morilles
- Purée de Pommes de Terre à la truffe 1%

42,80€



### **MENU N°2**

- Saumon Fumé Maison écossais
- Cassolette de Ris de Veau sauce Morilles
- Filet de Saint-Pierre à la crème d'Oursin
- Risotto crémeux aux Asperges et Truffe 1%

48,90€



### **MENU N°3**

- Demi-Langouste
- Magret de Canard sauce Périgourdine
- Pommes Dauphine
- Flan de Cèpes et Marrons

**Nos Boudins Blancs**  
Nature, Morilles, Truffé 1 %, Bourguignon, Foie gras & Pain d'Épices, Saumon & Saint-Jacques, Normands et Ris de veau

### **Nos Galantines et Suprêmes en tranche et Ballotines**

Galantine : Pintade, Canard, Faisan et Oie  
Galantine Truffée : Pintade, Canard  
Suprême : Pintade, Canard et Faisan  
Cochon de lait farci

### **Nos Volailles Fermières de Noël**

Chapon	Pintade
Dinde	Caille
Magret de Canard	Poularde de Brest

### **Farce fine spéciale Volaille :**

Nature - Marron  
Forestière et Truffée

Magasin ouvert les lundis 22 et 29 Décembre ainsi que les mercredis 24 et 31 Décembre 2025, toute la journée

Fermé le jeudi 25 Décembre 2025 et jeudi 1er Janvier 2026

Joyeuses Fêtes 2025



**MAISON HAAS**

8 place du Général de Gaulle  
76240 LE MESNIL ESNARD

**02 35 02 04 18**

maison.haas76@gmail.com

# Apéritifs



## Côté Froid

Plateau de 12 Toasts	12.00 €
Plateau de 12 tr de mini pâté croûte	14.40 €
Macaron Saumon ou Foie Gras	2.60 €
Triangle Nordique	1.50 €



## Nos Pains Surprises

Charcuterie 65 pièces	30.50 €
Assorti 65 pièces	36.00 €
Saumon Fumé 60 pièces	42.30 €
Brioche au Crabe 48 pièces	37.10 €



## Nos Verrines Créatives

Verrine Foie Gras poire spéculoos	2.80 €
Crèmeux de Homard	2.80 €
Brouillade d'œufs Saumon fumé	2.80 €
Mousse d'Asperges et Écrevisses	2.80 €



## Côté Chaud

Plateau de 12 Petits fours salés	11.80 €
Plateau de 12 Burgers (bœuf, saumon, jambon cru)	16.80 €
Plateau 12 Mini-bouchées assorties (Escargot, Reine, Fruits de mer)	13.20 €
Huître gratinée au champagne	2.80 €
Mini Boudin Blanc, Noir et Saucisse cocktail	au kg



Pour votre satisfaction, nous vous recommandons de passer vos commandes au plus tard :  
Pour le 24 décembre, commande prise jusqu'au lundi 22 décembre.

Pour la Saint-Sylvestre, commande prise jusqu'au lundi 29 décembre.

Départ de vos commandes au plus tard 17 h

# Nos Entrées Chaudes



Vol au Vent Fruits de Mer	5.90 €
Vol au Vent Ris de Veau	8.70 €
Coquille Saint-Jacques	8.60 €
Escargots à la douzaine	9.60 €
Feuilleté de Saint-Jacques et Petits légumes	8.60 €
Cassolette de Ris de Veau sauce Morilles	13.40 €
Cassolette de Saint-Jacques sauce du Chef	13.70 €

# Nos Entrées Froides

## Nos Foie Gras

Foie Gras canard Maison au Sauternes	10.80 €
Foie Gras d'oie Maison	12.50 €
Foie Gras de canard Maison truffé 3%	16.70 €
Tatin de Pommes et Foie Gras	8.50 €
Opéra de Foie Gras et Ris de Veau	8.10 €
Bûche de Foie Gras et pain d'épices	7.40 €

## Côté Mer

Demi-Langouste Parisienne	28.50 €
Saumon Fumé maison écossais	9.20 €
Marbré aux deux Saumons	7.20 €
Cheesecake au Saumon Fumé	7.80 €
Terrine de Langouste	9.10 €
Terrine de Saint Jacques*	8.50 €
Terrine de Saint Pierre aux petits légumes	8.50 €
Tournedos de Saumon et Saint Jacques*	8.20 €

\*Tous nos Tournedos et Terrines de poissons sont accompagnés de crevette bouquet, riz saumonné et mini bouchée

# Nos Plats Cuisinés



## Viandes

Suprême de Pintade au Foie Gras sauce Périgourdine	12.80 €
Magret de Canard sauce Poivre Vert	12.80 €
Magret de Canard sauce Périgourdine	12.80 €
Tournedos de Canard farci sauce miel et abricots	12.80 €
Mignon de Veau sauce Porto et Girolles	16.50 €
Tournedos de Chapon farci sauce Vieille France	12.90 €
Poularde sauce aux Morilles	11.90 €
Filet de Bœuf Sauce Truffe 1 %	16.90 €
Jambon en Croûte sauce Madère <b>min 6 pers</b>	9.40 €
Jambon en Croûte sauce Morilles <b>min 6 pers</b>	9.90 €

## Poissons

Lotte moelleuse sauce Américaine	15.80 €
Filet de Saint-Pierre à la crème d'oursin	15.40 €
Demi-Langouste Thermidor	29.50 €
Pavé de Turbot sauce Champagne	16.80 €
Duo de Saint-Pierre et Saint-Jacques sauce Agrumes	7.40 €
Torsade de Sole et Saumon sauce Dieppoise	9.90 €

## Garnitures

Risotto Asperges et Truffes 1%	4.80 €
Gratin Dauphinois	2.10 €
Purée de Pomme de Terre à la truffe 1 %	6.50 €
Pommes Dauphine (4pièces)	4.50 €
Crème Brûlée à la Tomate	2.60 €
Parmentier de Girolles et Châtaignes	5.50 €
Flan de Cèpes et Marrons	3.10 €