

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

Dinde

Magret de Canard

Pintade

Caille

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

[www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)  
Ne pas jeter sur la voie publique

Joyeuses Fêtes 2025



**MAISON HAAS**

8 place du Général de Gaulle  
76240 LE MESNIL ESNARD

**02 35 02 04 18**

[maison.haas76@gmail.com](mailto:maison.haas76@gmail.com)

## Aperitifs

### 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 €
❄️ Crémeux 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 Sausisse 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 €