



Thierry Terrasson

Charcutier traiteur de formation et détenteur d'un Brevet de maîtrise, je me suis perfectionné chez les plus grands traiteurs de la Vienne et durant plusieurs années en Allemagne.

Épicurien dans l'âme et désireux de partager mes passions, je me suis finalement installé dans le village de Ménigoute (79).

Afin de pouvoir proposer nos produits au plus grand nombre, j'ai aussi créé un camion itinérant : «La Boun' Mangeaille».

Thierry Terrasson
★ BOUCHERIE ★ CHARCUTERIE ★ TRAITEUR ★

ÉTHIQUE

Respectueux des produits que nous travaillons, nous nous efforçons de proposer des plats de saisons, faits maisons en favorisant les produits locaux ou/et labellisés/certifiés et vous proposer des plats dans le respect des recettes et des traditions.

ÉQUIPE & LOGISTIQUE

Une équipe de professionnels passionnés par leur métier et spécialisée dans leur activité (boucher, charcutier, traiteur), qui mettront tout en oeuvre pour faire de chacune de vos demandes une expérience mémorable. Nous pouvons aussi mettre à disposition toute une logistique afin de répondre au mieux à toutes vos exigences.

SPAR 
MÉNIGOUTE

Lauréat du 37^{ème} concours



2024 - 2025


MÉNIGOUTE (79340) - 8 RUE DES VIGNES - 05 49 69 10 55

SPAR  | OUVERT 7/7 | 8H00/13H00 | LE DIMANCHE
MÉNIGOUTE | 15H00/19H30 | 9H00/12H30

05 49 69 10 55

terrassonth@hotmail.com

THIERRYTERRASSONTRAITEUR.FR

 THIERRY TERRASSON TRAITEUR

JOYEUX *Noël* **2025** *Bonne Année*

CARTE DES FÊTES

TRADITIONS

Boucheres

VOLAILLES

	prix au kg
Poularde	22.90€
Poulet de Noel	21.90€
Pintade	15.90€
Oie	selon court
Chapon	18.50€
Pintade chaponnée	22.50€
Dinde	20.90€
Magret de canard	31.90€

Nous pouvons désosser / farcir nos volailles sur demande, avec l'une de nos farces maison : **Farce aux morilles - Farce aux aïelles - Farce du chef (15,90€/kg)**

GIBIER

	prix au kg
Rôti de cervidés	29.90€
Rôti de sanglier	35.90€
Gigue de Chevreuil	37.90€

AGNEAU (Deux-sevres)

	prix au kg
Gigot d'agneau	22.90€
Carré d'agneau	24.90€

VEAU (Deux-sevres)

	prix au kg
Rôti	26.90€
Pavé	29.90€

BOEUF (Race Parthenaise, Production locale)

	prix au kg
Tournedos	49.90€
Rôti extra	27.90€
Pièce a fondue	29.90€
Côte de boeuf	29.90€

PRODUITS

Festifs

	prix au kg
Saumon fumé au bois de Hêtre maison	79.00€
Foie gras de canard mi-cuit	selon court

	prix au kg
Boudin blanc nature	19.90€
Boudin blanc truffés	29.90€
Boudin au foie gras de canard	29.90€

MENU

Enfant

7,50 €

Mousson de canard
Escalope de chapon panée
Gratin dauphinois
Bûchette au chocolat

PLATEAUX

Divers

Cette année nous vous proposons la réalisation de plateaux de fromages ou de fruits de mer sur commande & selon vos envies !

PLATEAU

Festif

24.00€
16 pièces

Blinis de saumon
Toast de magret de canard
Navette de foie gras et son chutney
Mini bouchée de roquefort à la poire

OUVERTS

le 24/12 & le 31/12
9h00 / 15h00

FERMÉ

le 25 décembre & le 1^{er} janvier

MENUS À

Composer vous-même



3 FORMULES AU CHOIX

Entrée froide au choix + Plat au choix **16,50 €**
ou Plat au choix + Dessert au choix

Entrée froide au choix + Plat au choix + Dessert au choix **19,50 €**

Entrée froide au choix + Entrée chaude au choix + 3 amuse-bouches froids + Plat au choix + Dessert au choix **29,50 €**

ENTRÉES FROIDES

- * Tatin de foie gras
- * Paté de foie gras de canard et girolles
- * Assiette de saumon fumé Maison
- * Assiette de foie gras (suppl de 5 €)
- * Pain marbré aux écrevisses et Saint-Jacques

ENTRÉES CHAUDES

- * Bouchée aux ris de veau, cèpes & madère
- * Coquille de saint-jacques, sauce Riesling sur un lit de fondue de poireaux
- * Assiette d'escargots beurre maître d'hôtel (12 pièces)

PLATS DE VIANDE

- * Crapaudine de caille laquée au miel et farcie au foie gras, marron poché poire au vin et son tatin de légumes du soleil
- * Wellington de magret de canard sauce truffée et son paillason de patate douce au conté
- * Pavé de veau Rossini sauce girolles et fondant de pomme de terre à la truffe
- * Cochon de lait farci sauce cèpes et son gratin dauphinois

PLAT DE POISSON

- * Médaillon de cabillaud aux gambas sauce crustacées et sa mousseline d'asperge et parmesan
- * Filet de bar crème de safran et son galet de purée de vitelotte

DESSERTS

- * Boule de Noël aux fruits rouges
- * Palet croustillant chocolat noir
- * Nuage exotique douceur coco
- * Bûche caramel et fèves de tonka croustillant spéculos (M. Gallo à Fomperron)
- * Dôme étincelant citron framboise (Ophélie Merceron à Ménigoute)

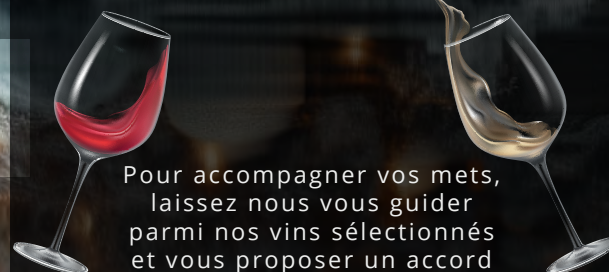


PASSEZ VOTRE COMMANDE

Avant le 12/12 pour Noël et le 19/12 pour le Nouvel An

RETIREZ VOTRE COMMANDE

Au plus tard le 24/12 pour Noël et le 31/12 pour le Nouvel An avant 15h00



Pour accompagner vos mets, laissez nous vous guider parmi nos vins sélectionnés et vous proposer un accord parfait...