Thierry Terrasson

★ BOUCHERIE ★ CHARCUTERIE ★ TRAITEUR ★



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».

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 MENIGOUTE

Lauréat du 37ème concours



2024 - 2025

Ménigoute (79340) - 8 Rue des Vignes - 05 49 69 10 55

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

05 49 69 10 55

terrassonth@hotmail.com

THIERRYTERRASSONTRAITEUR.FR

THIERRY TERRASSON TRAITEUR

JOYEUX Noël 2027 BONNE Année

CARTE DES FÊTES

TRADITIONS *Bouchères*

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	14.90€
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 airelles - 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	50.90€
Rôti extra	28.90€
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* 8,50 €

Mousson de canard

Escalope de chapon panée
Gratin dauphinois

Bûchette au chocolat

Nouveau !

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

OUVERT

le 24/12 & le 31/12
de 9h00 à 15h00

FERMÉ

le 25 décembre & le 1er janvier



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

MENUS À *Composer vous-même*

3 FORMULES AU CHOIX

Entrée froide au choix + Plat au choix ou Plat au choix + Dessert au choix	17,50€
Entrée froide au choix + Plat au choix + Dessert au choix	20,50€
Entrée froide au choix + Entrée chaude au choix + 3 amuse-bouches froids + Plat au choix + Dessert au choix	29,50€

ENTRÉES FROIDES

- Ballotine de saumon fumé maison et poivre du Sichuan
- 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

- Mousseline de Saint-Pierre sauce gambas
- Croustillant de saint-jacques & poireaux
- Assiette d'escargots beurre maître d'hôtel *(12 pièces)*

PLATS DE VIANDE

- Estouffade de cervidé au pain d'épice, crumble de légumes
- Cochon de lait de Noël aux épices et à l'orange, mousseline de butternut
- Pavé de veau aux Shiitaké et sauce teriyaki, tatin de légumes
- Tournedos de magret de canard, sauce grand-mère et poivre sichuan, kougloff aux champignons.

PLAT DE POISSON

- Saumon en croûte welington et sauce écrevisse, mousseline d'aperges

DESSERTS

- Dôme de chocolat, coeur de cacahuette
- Entremet crème brûlée
- Poire façon belle-Hélène
- Intense fraise

PASSEZ VOTRE COMMANDE

Avant le 13/12 pour Noël et le 20/12 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