

**MENU** 25€  
*Marenzin*

- 3 petits fours
- Délice nordique au saumon
- Cuisse de canard confite
- Buisson de pomme de terre
- Dôme citron pistache
- offert une bouteille de vin pour 6 menus achetés



**MENU** 36€  
*Côte d'argent*

- 3 petits fours
- Foie gras mi-cuit fait maison
- Cassoline de ris de veau
- Chapon sauce forestière
- Buisson de pomme de terre
- Dôme chocolat mandarine
- offert une bouteille de vin pour 6 menus achetés

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière - www.mangerbouger.fr - RCS SARL TO MARTINEAU - Conception www.activ-communication.com - 11/25  
Ne pas jeter sur la voie publique - Photos non contractuelles - Credit photo: Adobe stock - ACTIV communication - Textes et prix TTC sous réserve d'erreurs typographiques.

Pensez à passer vos commandes avant :  
le mercredi 17 décembre 19h00 pour Noël  
et le vendredi 26 décembre 19h00 pour le 1er de l'an  
afin de toujours mieux vous servir.

Notre magasin sera fermé  
les 25 décembre 2025 et 1er janvier 2026.

*Nous vous souhaitons de  
Joyeuses Fêtes de fin d'année !*



Tél. : 05 58 42 83 05

91 avenue de la côte d'argent 40170 LIT ET MIXE

Marché de Linxe le mardi et vendredi  
Marché de Morcenx le mercredi  
Marché de lit et mixe le jeudi  
Marché de Pontenx les forges le samedi



# Menu festif 2025

## LES BOUCHERIES MARTINEAU

Mr et Mme Martineau - Maître Artisan  
Charcuterie - Boucherie - Traiteur - Conserveur



## *Les idées apéritives*

• Pain surprise (50 toasts) - fait maison	38.90€/pièce
• Petits fours salés	0.90€/pièce
• Mini saucisson	39.95€/kg
• Rillons cocktail	32.95€/kg
• Mini canelé poivrons chorizo	0.50€/pièce
• Mini pâté en croûte richelieu foie gras	16.95€/pièce
• Mini boudin blanc cocktail	32.95€/kg



## *La farandole des entrées*

• Foie gras de canard mi-cuit maison (les 50g)	8.00€
• Terrine de foie gras aux girolles	35.90€/kg
• Vol-au-vent au ris de veau	7.00€/pièce
• Délice nordique au saumon	7.50€/pièce
• Saumon fumé - fait maison	89.95€/kg
• Escargots Bourgogne farcis (les 6)	6.00€/pièce
• Boudin blanc nature	19.90€/kg
• Boudin blanc truffé à 1.5%	36.50€/kg
• Rillettes d'oie	28.95€/kg
• Terrine de saumon farci	39.50€/kg
• Galantine de canard	38.50€/kg
• Pâté en croûte de canard	28.50€/kg
• Verrine saumon roquette basilic	4.80€/pièce
• Verrine noix de St-Jacques façon tartare	4.80€/pièce
• Demi langouste froide avec macédoine	24.90€/pièce



## *Les viandes et poissons*

### *Les viandes*

• Filet d'oie braisé jus corsé	10.00€/part
• Sauté de porclet à la bière de Noël	10.00€/part
• Chapon sauce forestière	10.50€/part
• Ris de veau sauce financière	12.95€/part
• Cuissade de canard confite	6.50€/part



### *Les poissons*

• Coquille St-Jacques sauce normande	8.50€/pièce
• Crabe farci	3.90€/pièce
• Soufflé de homard et écrevisses	4.80€/pièce
• Filet de saumon sauce champagne	9.90€/part
• Cassolines filet St-Pierre du cap aux agrumes	9.10€/pièce



## *Les accompagnements*

• Pommes dauphines (5)	1.50€/pièce
• Buisson de pommes de terre à la salardaise	2.80€/pièce
• Gratin dauphinois	1.80€/100g

*En vente en boutique et marché*

### **Nos volailles fermières des Landes**

Nos volailles fermières des Landes

Chapon, Pouarde, Dinde

.

Chapon de pintade, Pintade

.

Farce fine truffée

.

Sur commande volaille désossée et farcie

### **Conseils de réchauffage**

#### **Préchauffer le four**

Entrées chaudes - Vol-au-vent : 15 minutes à 180°

Cassolines : 15 à 20 minutes à 180°

Poissons : 15 minutes à 180°

Viandes : 20 à 25 minutes à 180°

Garnitures : 10 à 15 minutes à 180°

Desserts : Servir à 10°

