

## MENU Marensin 25€

3 petits fours

Déllice 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 Côte d'argent 36€

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



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 porcelet à la bière de Noël .....	10.00€/part
• Chapon sauce forestière .....	10.50€/part
• Ris de veau sauce financière .....	12.95€/part
• Cuisse 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
• Cassoline 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 saladaise .....	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, Poularde, Dinde

•  
Chapon de pintade, Pintade

•  
Farce fine truffée

•  
Crépinette truffée maison

### 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°

