



Menu de Fêtes 2023



Nos charcuteries de fêtes

Melsat du Tarn
Jambon blanc truffé
Pâté de canard à l'orange
Boudin blanc
Boudin blanc truffé

Notre gamme en gelée

Fromage de tête
Fromage de poulpe et volaille
Jambon persillé
Terrine d'aspic de poisson blanc au safran
et soupe de poisson

Nos pâtés en croûte

Pâté en croûte volaille et écrevisses
Pâté en croûte canard et foie gras
Pâté en croûte Richelieu, truffé, foie gras cochon et pistaches
Pâté en croûte aux carottes et citron vert
Pâté en croûte chèvre sainte maure de Touraine,
betterave fumée
Pâté en croûte tout cochon pistache
Mini pâté en croûte cochon pistaché

Notre gamme traiteur

Saumons: fumé, Saumon fumé aux épices pastrami, Saumon gravlax
Bûche: saumon fumé, biscuit aneth et citron vert,
cream cheese et poireaux
Pastilla de canard aux épices et fruits secs
Poitrine de veau farcie aux marrons et ris de veau
Noix de Saint-Jacques gratinées en coquille, gambas,
fondue de poireaux et sauce avruga aux harengs fumés

Nos foies gras

Bloc de foie gras de canard mi-cuit
Terrine de foie gras au vin chaud
Pressé de Jarret au foie gras de canard
Lucullus, Mille-feuilles de foie gras
et langue de bœuf

Nos feuilletés

Koulibiak de saumon, farce de saumon aux
champignons, épinards, sarrasin
et œuf dur (T6, T2)
Pithiviers de canard, farce de canard,
chou vert, et foie gras (T6)
Tourte de cochon pistaché (T4)



Votre Commande

email: contact@charcuterie-melsat.fr



		€ TTC
Jambon blanc truffé	100g	8,3
Pâté de canard à l'orange	100g	2,95
Boudin blanc	100g	2,3
Boudin blanc truffé	100g	7,9
Melsat du Tarn	100g	2
Fromage de tête	100g	3,5
Fromage de poulpe et volaille	100g	3,5
Jambon persillé	100g	3,8
Terrine d'aspic de poisson blanc au safran et soupe de poisson	100g	6,4
Bloc de foie gras de canard mi-cuit	100g	13,5
Terrine de foie gras au vin chaud	100g	15
Pressé de Jarret au foie gras de canard	100g	7
Lucullus, langue de bœuf fumée et foie gras de canard	100g	15
Pâté en croûte volaille et écrevisses	100g	6,9
Pâté en croûte canard et foie gras	100g	5,2
Pâté en croûte Richelieu, truffe, foie gras cochon et pistaches	100g	9,2
Pâté en croûte aux carottes et citron vert	100g	4,6
Pâté en croûte tout cochon pistaché		4,4
Pâté en croûte chèvre sainte maure de Touraine, betterave fumée	100g	4,7
Mini pâté en croûte cochon pistaché	100g	4,6
Saumon fumé	100g	6,7
Saumon fumé aux épices pastrami	100g	6,7
Saumon gravlax	100g	6,7
Bûche de Noël au saumon	T1, T6	7 et 32
Pastilla de canard aux épices et fruits secs	unité	12,6
Poitrine de veau farcie aux marrons et ris de veau	unité	15
Noix de Saint-Jacques gratinées	unité	9
Pommes de terre grenailles rôties	100g	1,2
Légumes de saison	100g	2,5
Koulibiak de saumon	T2, T6	27 et 80
Pithiviers de canard, farce canard, chou vert, et foie gras (T6)	T6	90
Tourte de cochon pistaché (T4)	T4	15

Boutique

33, rue du rempart Matabiau
31000 Toulouse
Tél: 05.61.38.19.86
Horaires: 24/12 et 31/12, 9h à 17h,
fermée le 25/12 et 1er janvier

Loge 15

marché des Carmes
31000 Toulouse
Tel: 05.61.41.98.68
Horaires: 24/12 et 31/12, 7h30 à 13h30,
fermée le 25/12 et 1er janvier