



Maison Wacogne

CHARCUTIER - TRAITEUR

Menu des fêtes
2025



Les Mises en Bouche

Le Pain surprise mélangé (64 pièces)..... 32,00 €

*Pain maison garni de notre pâté maison, saucisson sec
et autres charcuteries traditionnelles*

Mini coquille Saint-Jacques en persillade (la pièce)..... 2,20 €

Une pièce apéritif au visuel original

Les Pains Préfou **Nouveau (la pièce)..... 8,00 €**

*Spécialité Vendéenne, petit pain garni à partagé. Deux parfum au choix: ail
et fines herbes ou chorizo et pesto rosso*

Les Mises en bouches (la pièce)..... 0,90 €

*Assortiment de petite pizza, quiche, tartelette au saumon, au poireau,
feuilleté chorizo, choux au fromage et acras de morue*

Les mini boudin fabrication maison **Nouveau (la pièce)..... 5,00 €**

*Réalisé par nos soins, noir blanc et francfort en sachet
sous vide de 10 pièces par variété*

Plateau de canapés (plateau de 12 pièces)..... 13,90 €

Sphère de saumon fumé, coppa maison, tomate cœur de caille, pyramide d'asperge

Croustillant de gambas (la pièce)..... 1,90 €

Gambas panée et fritt

Le Mini croûte **Nouveau (la pièce)..... 22,00 €**

*Mini pâté en croûte confectionné par nos soins, farce de cochon et fruits secs.
Vendu entier soit environ une quinzaine de tranches*

Les verrines (6 pièces)..... 12,60 €

*Tiramisu de cabillaud et saumon fumé, brouillade d'œuf à la truffe, mousse d'asperge
et petites St Jacques*

Attention prix bloqués pour commande, vendu au poids au magasin et dans la limite des stocks disponibles



Les viandes chaudes

La poularde aux Girolles fraîches (env. 190 gr)..... 14,90 €

Cuisse de poularde, cuisson basse température, nappée d'une sauce aux morilles

Escalope de ris de veau aux morilles (env. 150 gr)..... 16,10 €

Un incontournable des fins connaisseurs

Souris d'agneau sauce thym (env. 400 gr)..... 17,90 €

Confit en basse, température, ce jarret d'agneau, reste incontournable pour les fêtes

Fondant de chapon farcie à la truffe (env. 120 gr)..... 15,90 €

Quoi de plus sûre, qu'une belle volaille, festive pour ce repas en famille

Le jambon en croûte (min. 8 pers.)

- Sauce : Girolles, truffé ou Morilles (150 gr par pers.)..... 13,90 €

Les garnitures

Gratin dauphinois (200 gr)..... 4,10 €

Pommes de terre infusées dans le lait, la crème et ail frais

Purée aux truffes et foie gras (200 gr)..... 8,80 €

Purée de pommes de terre onctueuses agrémentée de truffes noires et foie gras

Demi pomme aux airelles (la pièce)..... 2,50 €

cette jolie pomme remplie de couleur votre assiette

Duo de gaufre épinard / patate douce (les deux pièce)..... 5,10 €

Jolie duo qui va colorer votre assiette

Pommes dauphines aux cèpes (3 pièces par personne)..... 4,10 €

Purée de pommes de terre soufflée en choux et frites

Risotto au vieux parmesan (200 gr)..... 4,90 €

Riz Italien nocé au vin blanc

Poêlée de girolles fraîches (200 gr)..... 8,80 €

Champignons frais revenus au beurre d'Isigny aux échalotes émincées

Flan de légumes oubliés..... 2,90 €

Petit flan composé de butternut, panais et patate douce

La pomme de terre aux aromates..... 4,10 €

Demi pomme de terre garnie de sa chair retravaillée avec des herbes fraîches

Attention prix bloqués pour commande, vendu au poids au magasin et dans la limite des stocks disponibles

Les entrées froides

Bûche de st Jacques sur biscuit Basilic 5,90 €

Entremet frais et léger en forme de bûche idéal pour ces fêtes

Pyramide artchaud foie gras 7,90 €

Un joli duo pour ces fêtes de fin d'année, entre élégance et gourmandise

Le fond d'artichaut Écossais 6,50 €

Oëuf mollet sur un artichaut, céleri et saumon fumé maison

La demi Langouste (la demi) 21,00 €

Fraîche des Caraïbes

Le foie gras de canard maison (50 gr) 8,90 €

Foie gras au Pineau des Charentes issu de canard Label Rouge des Landes

Le saumon fumé maison 8,90 €

Saumon Écossais Label Rouge salé et fumé par nos soins

Demi homard à la Parisienne 22,00 €

Demi homard Breton entièrement préparé sur un lit de macédoine

Le Bavarois de saumon 8,90 €

*Composé d'une farce de saumon frais, brocolis et muscade,
enveloppé d'une tranche de saumon, fumé, réalisé par nos soins*

La terrine de St Jacques 6,50 €

*Terrine composée de flétan, St Jacques, trompettes de la mort
et mirepoix de légumes*

Les poissons chauds

Tournedos de sole et st Jacques

crème de Homard (env. 120 gr) 14,90 €

Poisson à la chair fine, et parfumée accompagné d'une sauce douce et légère

Saumon d'Écosse label rouge en pavé

accompagné d'une sauce truffée (env. 120gr) 14,90 €

Un saumon de qualité accompagné d'une sauce haute en saveur

Saucisson de Cabillaud saumon en Brioche 14,90 €

*Dans une brioche moelleuse et gourmande a souhaité,
ce joli produit, gourmand est idéal pour vos fêtes de fin d'année*

Pavé d'omble Chevalier sauce champagne (env. 120 gr) 18,90 €

Ce poisson de qualité, en pavé soigneusement désarêté accompagné d'une sauce élégante

Attention prix bloqués pour commande, vendu au poids au magasin et dans la limite des stocks disponibles

Les traditionnels

Le Mendiants de Foie gras (la tranche 120 gr)..... 9,90 €

Farce de volaille, gésiers confits, girolles fraîches, foie gras et gelée de porto

Le Cinq plumes (la tranche 120 gr)..... 9,90 €

5 volailles : canard, pintade, poulet, pigeon, caille

Le pâté en croûte au ris de veau et champignons du moment

(la tranche 120 gr)..... 7,90 €

Farce de cochon, ris de veau, trompettes et pistaches

Le Boudin blanc traditionnel (pièce)..... 4,90 €

Boudin blanc traditionnel champion de France 2012

Le Boudin truffé à 3% (pièce)..... 7,60 €

Boudin blanc traditionnel champion de France 2012 aromatisé à la truffe

Les galantines (la tranche de 60 gr environ)..... 3,10 €

2 variétés : Faisan, Volaille

Les suprêmes (la tranche de 60 gr environ)..... 3,80 €

Insert foie gras et 2 variété : Faisan, Volaille

Les entrées chaudes

La bouchée aux St Jacques (env. 180 gr)..... 6,90 €

Feuilletage maison pur beurre accompagné d'une sauce aux champignons, moules, gambas et noix de St Jacques en persillade

La coquille St Jacques à la normande (env. 200 gr)..... 8,70 €

Champignons, moules, gambas sauvages et noix de St-Jacques juste nacrée accompagnés d'une sauce normande

La bouchée à la reine au ris de veau (env. 180 gr)..... 5,80 €

Feuilletage maison pur beurre accompagné d'une sauce aux champignons, quenelle de volaille maison, dinde pochée et ris de veau

Les Escargots de Bourgogne maison (la dz)..... 10,20 €

Encoquiller et beurré par nos soins

Le Monté cristo **Nouveau**

*Croque au comté 18 mois, jambon blanc, béchamel à la truffe noire, la simplicité 6,90 €
alliée à des produits qualitatifs.*

Attention prix bloqués pour commande, vendu au poids au magasin et dans la limite des stocks disponibles



Menu

à 27 € par personne

Entrée au choix

Le foie gras de canard maison

*Foie gras au Pineau des Charentes
issu de canard en Label Rouge des Landes*

Saumon fumé

Saumon fumé Écossais label rouge salé et fumé par nos soins

Le pâté en croûte au ris de veau et champignons du moment

Farce de cochon, ris de veau, trompettes et pistaches

Bûche de St Jacques sur biscuit Basilic

Entremet frais et léger en forme de bûche idéal pour ces fêtes

Viande ou poisson au choix

Fondant de chapon farcie à la truffe

Quoi de plus sure, qu'une belle volaille, festive pour ce repas en famille

La poularde aux girolles fraîches

Cuisse de poularde, cuisson basse température, nappée d'une sauce aux girolles

Tournedos de sole et st Jacques crème de Homard

Poisson à la chair fine, et parfumée accompagné d'une sauce douce et légère

**Saumon d'Écosse label rouge en pavé
accompagné d'une sauce truffée**

Un saumon de qualité accompagné d'une sauce haute en saveur

Garniture au choix

Gratin dauphinois

Pommes de terre infusées dans le lait, la crème et ail frais

Flan de légumes oubliés

Petit flan composé de butternut, panais et patate douce

Pomme dauphine aux cèpes (3 pièces par personne)

Purée de pommes de terre soufflée en choux et frites

Risotto au vieux parmesan

Riz Italien nacré au vin blanc

*Attention prix bloqués pour commande, vendu au poids
au magasin et dans la limite des stocks disponibles*

Les desserts

Nos bûches

La Plougastel Nouveau (la part)..... 4,70 €

Mousse vanille, biscuits pistache, compoté de fraise

Citron vert fruits des bois (la part)..... 4,70 €

Mousse légère parfumé au citron vert, cœur fruits des bois et génoise

Saveur des Îles Nouveau (la part)..... 4,70 €

Ananas caramélisés, passion, banane, cloustillant coco, mousse chocolat au lait

Retrouvez également nos desserts habituels

comme le Flan, les îles flottantes les mousses aux chocolats...

Attention prix bloqués pour commande, vendu au poids au magasin et dans la limite des stocks disponibles





Ouvert du mardi au samedi de 8h30 à 20h

Soucieux de vous satisfaire pleinement pour ces fêtes de fin d'année et de faciliter le travail du personnel de la Maison Wacogne, il ne sera pris aucune commande concernant la carte des fêtes

**après le 21 décembre pour le réveillon de Noël
et après le 28 décembre pour le 31 décembre.**

En vous remerciant d'avance, pour votre compréhension.

*La Maison Wacogne vous souhaite
de Bonnes fêtes de fin d'année*



7 rue porte Chartraine
28100 Dreux

Tel. 02 37 50 06 80

aucochandestantoine@orange.fr

www.maison-wacogne.fr