



Maître artisan charcutier traiteur



Noël & St-Sylvestre

Menu 2024





Chers clients

C'est avec un immense plaisir  
que toute l'équipe de la Maison Barbé  
vous présente  
sa carte des fêtes 2024.

Nous vous accueillons les dimanches 22 & 29  
les lundis 23 & 30  
ainsi que les mardis 24 & 31 décembre  
**TOUTE LA JOURNÉE.**

Dans un souci de mieux vous servir  
nous vous demandons de bien vouloir  
passer vos commandes **avant le 18 décembre.**  
*Au-delà de cette date, nous ne pouvons garantir  
tout le choix de notre carte.*

**Fermé le 25 décembre et le 1 janvier.**

**Au plaisir de votre visite et prenez soin de vous.**

# Mises en bouche

## CANAPES

### PLATEAU DE 20 CANAPES

24.00€

- 5 mendiants au foie gras  
*(pain d'épices, foie gras et fruits secs)*
- 5 navettes rillettes de saumon
- 5 tartares de saumon
- 5 jambon aux fines herbes et cerneaux de noix

## COFFRET DE 6 VERRINES

18.00€

- 2 verrines pana cotta foie gras  
pommes caramélisées gelée de cidre
- 2 verrines de tartare de saumon  
et crème mascarpone au citron
- 2 verrines guacamole, crabe sauce cocktail

## AMUSE-BOUCHE

- Mini-bouchée d'escargots 1.80€ pièce
- Mini-bouchée de Saint-Jacques 1.80€ pièce
- Petits fours salés *petit plateau* 24.00€
- Petits fours salés *grand plateau* 48.00€
- Pain surprise 32.50€
- Brioche surprise 32.50€  
(saumon fumé, rillettes de saumon,  
mousse de foie gras de canard)





## Entrées Froides

- ❄️ Pâté en croûte de ris de veau, foie gras de canard et cèpes  
*Champion de France 2024* 9.80€ la part
- ❄️ Le Normandie 9.50€ la part  
(pana cotta foie gras, pommes caramélisées, biscuits aux épices, gelée de cidre)  
*Champion de France 2024 produits festifs*
- ❄️ Terrine de lotte 7.90€ la part
- ❄️ Coupe crème brûlée asperges vertes, œuf mollet et chips de lard 7.50€ la part
- ❄️ Demi-langouste à la parisienne 27.00€ la demi
- ❄️ Entremet de saumon 7.90€ la part  
dans tous ses états
- ❄️ Tiramisu de langoustines et tomates confites 8.50€ la part
- ❄️ Saumon fumé 9.50€ la part
- ❄️ Saumon gravlax et ses blinis 12.00€ la part
  
- ❄️ **GALANTINES** (2 tranches par pers)  
Galantine de canard aux morilles 6.90€ la part  
Galantine de volaille aux pistaches et trompettes 6.50€ la part  
Galantine de volaille truffée à 3% 7.90€ la part  
Suprême de volaille 7.90€ la part
  
- ❄️ **FOIE GRAS**  
Foie gras de canard au Sauternes 12.50€ la part  
Foie gras de canard truffé à 3% 19.90€ la part
  
- ❄️ **FOIE GRAS VENDU EN TERRINE**  
500 grammes 78.00€  
250 grammes 39.00€

# Entrées Chaudes

- ❄ Tourte de canard et foie gras  
aux senteurs des bois  
(Canard confit, embeurré de chou vert, foie gras poêlé,  
fricassée de girolles, pleurotes et champignons de Paris) 9.50€ la pièce
- ❄ Dartois de saumon 7.50€ la part
- ❄ Bouchée de Ris de veau 5.95€ la pièce
- ❄ Bouchée à la reine 4.50€ la pièce
- ❄ Coquille de la mer à gratiner 5.90€ la pièce
- ❄ Brioche aux fruits de mer 6.95€ la pièce
- ❄ Escargots de Bourgogne 10.50€ les 12
- ❄ Pâté croûte de Saint-Jacques  
à la Dieppoise 8.50€ la part

## BOUDINS BLANCS

- ❄ Nature 4.00€ pièce
- ❄ Truffé à 2% 6.50€ pièce
- ❄ De Noël (foie gras et truffes) 6.90€ pièce  
*Champion de France 2024 produits festifs*





## Poissons

- ❄ Filet de Lotte à l'américaine,  
risotto aux girolles 19.90€ la part
- ❄ Soufflé de Saint-Jacques  
à la crème de homard  
et fondue de poireaux en cassolette 10.50€ la part
- ❄ Coquille Saint-Jacques de la Manche 11.00€ la part
- ❄ Saumon farci aux Saint-Jacques  
sauce champagne  
julienne de légumes 14.90€ la part
- ❄ Bar farci aux gambas  
et tomates confites  
sauce choron (tomates et estragon),  
clafoutis aux champignons  
et julienne de légumes 16.50€ la part
- ❄ Cassolette de cabillaud  
en marinère de coquillages  
à la citronnelle et tombée d'épinards 10.50€ la pièce

Une consigne par plat entre 5€ et 10€ (selon la taille) vous sera facturée. Elle vous sera remboursée à la restitution du plat.

# Viandes

- ❄ Jambon en croûte sauce madère 14.50€ la part
- ❄ Traditionnel Chapon farci de la Maison Barbé, poêlée de champignons et marrons 17.50€ la part
- ❄ Suprême de pintadeau farci Saint Antoine et foie gras sauce morilles, clafoutis aux champignons et gratin dauphinois 17.00€ la part
- ❄ Magret de canard de la ferme du village farci au foie gras sauce cèpes, cromesquis de risotto et flan de courges 18.50€ la part
- ❄ Pithiviers de filet de bœuf et foie gras, Duxelles de champignons sauce cèpes 22.00€ la part
- ❄ Pintade farcie à l'ancienne sauce Albufera (fond de volaille, porto et foie gras), chou farci aux lardons, purée de carottes 16.90€ la part

Une consigne par plat entre 5€ et 10€ (selon la taille) vous sera facturée. Elle vous sera remboursée à la restitution du plat.



# Accompagnements

Gratin dauphinois	4,00€ la part
Purée de carottes	4,00€ la part
Purée de céleri	4,00€ la part
Pommes dauphines (6 par pers)	4,50€ la part
Clafoutis aux champignons et julienne de jambon sec	4,50€ la part
Risotto aux girolles	4,20€ la part
Fricassée de champignons (100gr)	4,95€ la part
Petit chou farci aux lardons	4,20€ la part
Cromesquis de risotto	4,20€ la part
Galette de courgettes	4,20€ la part
Flan de courges	4,20€ la part

# Sauces

(50 gr par personne)

Sauce morilles	22,00€ le kg
Sauce madère	18,00€ le kg
Sauce à l'oseille	20,50€ le kg
Sauce champagne	20,50€ le kg
Sauce américaine	29,00€ le kg
Sauce cèpes	22,50€ le kg
Sauce choron	20,50€ le kg
Crème de homard	29,00€ le kg

Une consigne par plat entre 5€ et 10€ (selon la taille) vous sera facturée. Elle vous sera remboursée à la restitution du plat.



## Viandes crues

Caille	22.00€ le kg
Chapon de Bresse	46.00€ le kg
Poulet de Bresse	27.00€ le kg
Poularde fermières des landes	25.00€ le kg
Pintade chaponnée	25.00€ le kg
Chapon	21.00€ le kg
Dinde	22.50€ le kg
Foie gras cru français	95.00€ le kg
Filet de bœuf	54.90€ le kg
Suprême de chapons	29.00€ le kg
Rôti de chapon farci vieille France	45.00€ le kg
Magret de canard fermier	32.80€ le kg

## Farces à volailles

Farce fine nature	18.00€ le kg
Farce fine truffée à 2%	30.00€ le kg
Farce à volaille	18.90€ le kg
Farce vieille France (foie gras, champignons et marrons)	28.50€ le kg





**ANNÉE 2024 :**



**CHAMPION DE FRANCE DES PRODUITS FESTIFS**

LE NORMANDIE, LE BOUDIN BLANC DE NOËL,  
PÂTÉ EN CROÛTE DE RIS DE VEAU

GRAND PRIX D'EXCELLENCE D'ANDOUILLETES COUPÉES  
FINALISTE AU CONCOURS NATIONAL DU CHOU FARCI  
PAR CÉLINA

Soucieux de faire perdurer notre métier  
nous formons des apprentis  
qui cette année se distinguent :  
Champion de France et vice-champion de France  
pour deux jeunes en formation dans notre entreprise.

Circuit court pour l'ensemble  
de notre matière première,  
comme le magret de canard  
de la ferme du village à Barville,  
la viande française du plateau du Neubourg,  
le foie gras de canard du sud-ouest,  
les volailles des Landes,  
le saumon des Iles Féroé,  
les pommes de terre  
de chez Joël et Séverine Deschacht  
et le poisson de Saint-Malo.

Notre équipe composée de douze personnes  
dont des piliers  
qui aiment leur métier et qui chaque jour  
donnent le meilleur d'eux-même  
afin de satisfaire notre clientèle fidèle  
que nous remercions.



**JOYEUSES FÊTES  
À TOUTES ET TOUS,  
PRENEZ SOIN DE VOUS**

Patrice, Sylvie, Lucie, Céline,  
Lou-Ann,  
Kévin, Naël, Bemba, Axel,  
Lillian, Matis et Mathéo





CONDITIONS GENERALES DE VENTE  
COMMANDES – FETES DE FIN D'ANNEE 2024

**1. OBJET**

L'entreprise Maison Barbé a pour activité la fabrication artisanale et la vente de produits de charcuterie et de plats cuisinés, entrées, entremets et desserts.

Les présentes conditions générales de vente s'appliquent à toute commande de produits conclue avec un client particulier au sein de la boutique située à Louviers.

Le client déclare avoir pris connaissance des présentes conditions générales de vente (CGV) et les avoir acceptées. Toute commande vaut donc acceptation sans restriction ni réserves des présentes CGV.

**2. PRIX ET REGLEMENT**

Les prix des produits commercialisés par l'entreprise Maison Barbé sont ceux en vigueur à la date de l'enregistrement effectif de la commande. Ils sont affichés en boutique ainsi que sur la carte de fin d'année établie par l'entreprise. La TVA applicable aux produits alimentaires livrés est de 5,5 % (y compris les frais de livraison éventuellement facturés), sans autre prestation de service accessoire et de 20 % dans le cas contraire (service du repas, plats apprêtés et réchauffés à domicile). Les boissons alcoolisées sont soumises au taux de TVA de 20 %. La commande ne devient définitive qu'après paiement d'un acompte égal à 50 % de son montant, le solde étant payable au moment du retrait des produits en boutique ou de leur livraison.

**3. REPORT - DESISTEMENT - ANNULATION**

L'acompte versé lors de la commande sera conservé par l'entreprise Maison Barbé en cas d'annulation de la commande ou de demande de report par le client pour quelque cause que ce soit.

En cas de variation à la baisse du volume de la commande, notifiée moins de 5 jours avant la remise de celle-ci, la facturation sera établie sur la base initialement indiquée.

**4. REMISE DE LA COMMANDE**

La remise des produits commandés s'effectue dans les conditions suivantes :

Retrait en boutique le jour convenu lors de la commande, aux horaires d'ouverture du magasin soit : 8h - 19h30 le 24/12/2024 et le 31/12/2024.

Livraison : aucune livraison.

**5. RESPONSABILITE**

Une information est assurée par l'entreprise Maison Barbé sur la présence d'allergènes dans les produits alimentaires souhaités par le client au moment de la prise de commande (classeur disponible en caisse) (céréales contenant du gluten, fruits à coques, crustacés, céleri, œufs, moutarde, poissons, soja, lait/lactose, sulfites, sésame, lupin, arachides et mollusques). Le client s'oblige à signaler expressément dès la commande à l'entreprise Maison Barbé toute contre-indication à ce sujet.

Le client prendra les dispositions nécessaires à la bonne conservation des produits après leur retrait en boutique ou leur livraison de manière notamment à respecter la chaîne du froid.

L'entreprise Maison Barbé ne pourra être tenue pour responsable d'une mauvaise mise en œuvre des produits (réchauffage, présentation, cuisson ....), tous les conseils nécessaires étant donnés au client sur ce point lors de la remise de la commande.

**6. RECLAMATION**

Toute réclamation éventuelle doit être portée à la connaissance de l'entreprise Maison Barbé par écrit à l'adresse suivante : 43 rue de Marechal Foch 27400 Louviers dans un délai de 8 jours à compter de la remise de la commande pour pouvoir être prise en compte.

*Maison Barbé*  
Sylvie & Patrice

Place du Parvis - Notre Dame  
27400 Louviers  
02 32 40 02 77

www.maison-barbe.com

