

• MAISON FAMILIALE



FONDÉE EN 1934 •

Herrouet

Boucher • Charcutier • Traiteur

Notre Carte des Fêtes





• MAISON FAMILIALE



FONDÉE EN 1934 •



Farcis Poitevin



① Où *commander* ?

- À la boutique de Brioux sur Boutonne
- Aux Halles de Niort

Aucune commande ne pourra être prise en compte par téléphone ou par mail.

② Modalité *de commande*

Un numéro de commande et un horaire de retrait vous seront attribués dès réception du paiement de la caution.

Merci de le respecter impérativement pour le bon déroulement des retraits.

Une caution de 50 € par chèque ou espèce sera obligatoire et sera restituée lors du retrait de votre commande.

③ *Quand* commander ?

À partir du jeudi 4 décembre 2025

Commande possible jusqu'au vendredi 19 décembre
19h00 pour le 24 décembre.

Le vendredi 26 décembre 19h00 pour le 31 décembre.

④ *Comment* payer ?

Règlement à la réception des commandes
par chèque, espère, CB
ou ticket restaurant.

⑤ Où récupérer *votre commande* ?

Le retrait des commandes s'effectuera de 9h00 à 12h30 dans la rue du pont (Rue du laboratoire)
sur présentation obligatoire de votre bon de commande.

Se garer sur le parking Place des Halles (face au Ranch)

Des panneaux seront affichés pour indiquer pour indiquer le lieu de retrait des commandes.



Aucune commande ne sera retirée si l'horaire n'est pas respecté

Cocktails apéritifs

NOS PIÈCES SALÉES FROIDES

Chou craquelin, cœur crémeux de betterave	1,20 €
Tartelette à la poire, mousse de bleu & éclats de noix	1,20 €
Entremet de foie gras, effiloché de canard & chutney de poire-coing	1,40 €
Cassolette de bœuf fondant & purée de carottes aux épices douces	1,30 €
Donut de volaille aux cèpes & son pesto de potimarron	1,40 €
Pain d'épices croustillant, mousse de chèvre frais, magret fumé aux pointes d'agrumes	1,40 €
Sablé thym-citron, demi-sphère d'églefin & Saint-Jacques	1,40 €
Rocher de céleri & saumon, gelée acidulée au citron	1,30 €
Wrap de châtaigne, cubes de foie gras & éclats de noisettes torréfiées	1,20 €
Focaccia de chèvre frais & jambon Serrano	1,20 €

APÉRITIF & FOIE GRAS

n°4 UBY

Gros & Petit Manseng
12,50 € la bouteille



NOS PIÈCES SALÉES CHAUDES

Empanada farci au bœuf	1,30 €
Arancini à la bolognaise	1,30 €
Mini boudin noir	19,90 € le kg
Mini boudin blanc	25,50 € le kg

Galantines & pâtés en croûte

Prix au kg

Galantine de volaille	19,50 €
Galantine de canard aux figues	21,80 €
Galantine de chevreuil aux aïelles	21,80 €
Pâté en croûte de porc et canard	25,50 €
Pâté en croûte de pintade aux morilles	38,90 €
Pâté en croûte de saumon et mousseline de légumes	28,90 €



Entrées *Froides*

NOS CLASSIQUES

Rillettes à l'oie

Prix au kg

24,50 €

Saumon fumé maison

5,90 € les 100gr

Pain marbré de homard et gambas

32,90 €

Terrine festive de Rouget et Saumon, Cœur de Saint-Jacques

26,90 €

NOS ELABORÉES

Prix à la pièce

Délèce de chapon aux châtaignes, parfum d'automne

7,90 €

Tartelette raffinée de la mer, explosion de saveurs

7,90 €

Ceviche de daurade royale aux agrumes et herbes fraîches

8,90 €

Bonbon fondant de homard et éclat de citron caviar

8,90 €



Entrées *Chaudes*

NOS CLASSIQUES

Prix à la pièce

Bouchée à la reine à la quenelle de veau

3,50 €

Bouchée à la reine au ris de veau

5,90 €

Bouchée végétarienne

3,50 €

Coquille de poisson aux noix de Saint-Jacques

6,90 €

CRUSTACÉS, VOLAILLES

Les Châtaigniers
(Maçon Fuisse)

16,00 € la bouteille

NOS ELABORÉES

Prix à la pièce

Délicate tartelette de ris de veau aux cépes,
nuage de mousse forestière

8,90 €

Aumônière de Saint-Jacques sur fondue de poireaux

7,50 €

Feuilleté de pétoncles aux petits légumes

7,20 €

Foie Gras

Maison Herrouet

Foie gras mi-cuit

12,00 € les 100 gr



Volailles festives crues



VOLAILLES

La Chevalerie

Saint Nicolas de Bourgeuil 2019

12.20 € la bouteille

Prix au kg

Dinde fermière	22,50 €
Canette	13,20 €
Pintade fermière de Challans	15,00 €
Poularde fermière	18,00 €
Oie	29,90 €
Caille nature	18,90 €
Chapon fermier Label Rouge	20,50 €
Chapon de pintade fermier Label Rouge	25,90 €
Canard	12,50 €
Cuisse de canard (Chez Morille)	15,80 €
Magret de canard (Chez Morille)	29,90 €
Tournedos de canard	31,80 €
Pigeon fermier	34,90 €

Gibiers de fêtes crus

Prix au kg

Rôti de biche/ cerf	23,50 €
Sauté de biche/cerf	19,80 €
Rôti de sanglier	24,50 €
Sauté de sanglier	20,80 €
Rôti de chevreuil	27,50 €
Sauté de chevreuil	24,80 €



Farces fines de Noël

Prix au kg

Farce fine aux marrons	17,90 €
Farce fine aux girolles & châtaignes	19,90 €
Farce fine aux raisins noirs	17,90 €



VIANDE & GIBIERS

Castellaure Pompadour

12,20 € la bouteille

Préparations bouchères crues

Crépinette	Prix au kg 14,50 €
Paupiette de veau	22,50 €
Filet mignon de porc compotée de légumes de saison	23,50 €
Pintade farcie aux pommes caramélisées et foie gras	26,50 €



BŒUF & CANARD

Robert Vic Preignes

La Balade Saint Chinian 2023

12.20 € la bouteille

Boudins des fêtes

Boudin blanc nature	Prix au kg 19,90 €
Boudin blanc forestier	25,00 €
Boudin blanc truffé	49,00 €
Boudin noir	15,50 €
Boudin noir aux châtaignes	18,50 €

Viandes crues des fêtes

Le bœuf

Tournedos de bœuf (filet)	Prix au kg 48,00 €
Bœuf façon tournedos	32,50 €
Pavé Chateaubriand	32,50 €
Côte de bœuf	28,50 €
Rôti de bœuf	29,90 €
Viande à fondue	29,90 €

Le veau

Filet mignon de veau	38,20 €
Rôti de veau nature	27,50 €
Rôti de veau Orloff	25,50 €

L'agneau

Gigot d'agneau (avec os)	29,90 €
Gigot d'agneau (sans os)	31,90 €
Couronne d'agneau	31,90 €

Plats cuisinés viandes

Prix à la part

Bourguignon de gibier	8,50 €
Demi-magret de canard de Chez Morille, crumble parfumé à la truffe et jus crémé	9,50 €
Tournedos de chapon farci au foie gras, jus réduit au Chardonnay	11,50 €
Filet mignon de porc en croûte façon Wellington (viande & accompagnement)	12,50 €
Paleron de bœuf délicatement fumé, accompagné de son crémeux aux cèpes	13,50 €



POISSONS

Château Grezan blanc,
Chardonnay 2024
12.20 € la bouteille

Plats cuisinés poissons

Prix à la part

Joue de sandre et sa réduction de Champagne	9,90 €
Darne de saumon et son chutney gourmand aux fruits exotiques	10,50 €
Filet de bar farci aux langoustines	13,50 €

Tous nos poissons sont accompagnés d'un Risotto rustique d'épeautre aux légumes d'hiver

Accompagnements

Prix à la part

Pommes boulangères	2,90 €
Potimarron fondant rôti, châtaignes dorées et parfumées	2,90 €
Moelleux de panais parfumé aux éclats de noisettes	2,90 €
Gratin fondant de topinambours et champignons parfumés	2,90 €
Poêlée de légumes d'Antan	2,50 €



49,90€
le kg

Notre produit *Signature*

Oreiller de la Belle Aurore

Une merveille de pâte en croûte !
Une garniture composée des plus beaux gibiers
à plumes et à poils, des plus belles volailles,
de ris de veau, d'une farce de cochon, de morilles
et de foie gras de canard, le tout sous un dôme
mordoré grand comme un oreiller.

Nos Menus

19,70€

Menu *Flocon*

- Tartelette raffinée de la mer, explosion de saveurs
- Demi-magret de canard de Chez Morille, crumble parfumé à la truffe et jus crémé
- Moelleux de panais parfumé aux éclats de noisettes
- Potimarron fondant rôti, châtaignes dorées et parfumées



28€

Menu *Cristal*

- 5 pièces cocktail*
- Ceviche de daurade royale aux agrumes et herbes fraîches
- Tournedos de chapon farci au foie gras, jus réduit au Chardonnay
- Moelleux de panais parfumé aux éclats de noisettes
- Potimarron fondant rôti, châtaignes dorées et parfumées

15€

Menu *Végétarien*

- Tartelette aux petits légumes
- Risotto crémeux au potimarron et parmesan
- Moelleux de panais parfumé aux éclats de noisettes
- Potimarron fondant rôti, châtaignes dorées et parfumées





13€

Menu *Enfant*



- Mousse de canard
- Médaille de volaille façon cordon bleu
- Pomme Anna
- Palet sablé au caramel



42€

Menu *St Sylvestre*



- 5 pièces cocktail*
- Délicate tartelette de ris de veau aux cèpes, nuage de mousse forestière
- Filet de bar farci aux langoustines
- Gratin fondant de topinambours et champignons parfumés
- Potimarron fondant rôti, châtaignes dorées et parfumées
- Bonbon de chèvre du Villageois au miel et romarin
- Rêverie des bois : mousse framboise, insert miel et amandes torréfiées
d'acquoise amandes et son croquant chocolat blanc
- Gourmandise de chocolats

* Menu Saint Sylvestre : Valable uniquement le 31 décembre 2025

5 pièces cocktail* comprenant :

- Chou craquelin, cœur crémeux de betterave
- Tartelette à la poire, mousse de bleu & éclats de noix
- Entremet de foie gras, effiloché de canard & chutney de poire-coing
- Sablé thym-citron, demi-sphère d'églefin & Saint-Jacques
- Wrap de châtaigne, cubes de foie gras & éclats de noisettes torréfiées





Carte disponible sur
www.maisonherrouet.fr



LA BOUTIQUE SERA OUVERTE

Le lundi 22 déc. 2025 de 8h30 à 12h30

Le mardi 23 déc. 2025 de 8h30 à 19h00

Le mercredi 24 déc. 2025 de 8h30 à 16h00

Fermée le 25 décembre 2025

Le lundi 29 déc. 2025 de 8h30 à 12h30

Le mardi 30 déc. 2025 de 8h30 à 19h00

Le mercredi 31 déc. 2025 de 8h30 à 16h00

Fermée du 1^{er} au 10 janvier 2026

Le banc des halles de NIORT sera ouvert

Le mardi 23 déc. 2025

Le mercredi 24 déc. 2025

Fermé le 25 décembre 2025

Le mardi 30 déc. 2025

Le mercredi 31 déc. 2025

Fermé du 1^{er} au 11 janvier 2026

17 rue du Commerce - 79170 BRIOUX sur BOUTONNE

Les Halles - 79000 NIORT

☎ 05 49 07 50 25 - 📌 maison herrouet - 📷 @maison herrouet

www.maisonherrouet.fr