

La Carte



Boucherie
Huët

Boucher de père en fils depuis 1960

CHARCUTERIE * VOLAILLE * TRIPERIE * GIBIER * RÔTISSERIE

www.lesboucherieshuet.com

★ Le Caviar ★



Imperial Beluga

Sa rareté n'a d'égale que son excellence. Uniques et immédiatement reconnaissables, ces grains de taille moyenne, nous invitent à la gourmandise. Fondants et délicats, leurs membranes sont très fines, elles éclatent sur la langue pour y laisser éclore des saveurs marines et de fruits secs.



Royal Oscietra

Le Royal Oscietra® est reconnaissable par ses perles rondes allant du bronze à l'ambre clair aux reflets dorés. Il offre des saveurs fruitées et marines, délicates ou puissantes, tout en finissant sur d'agréables notes de noisette et une pointe d'iode. Les caviars d'Oscietre sont réputés pour varier en taille, couleur et goût selon les saisons. Notes Aromatiques : Suave, Iodé, Raffiné.



Imperial Kaluga Gold

L'Imperial Kaluga Gold® est courtié par l'ensemble des Chefs et gourmets du caviar par excellence. Ses gros grains ambrés aux arômes bruns et dorés, offrent d'onctueuses notes marines et de noisettes. Sa texture suave et ronde, fond en bouche avec une belle longueur de beurre délicat. Notes Aromatiques : Onctueux, Rond, Fameux.

Boîtes de : 50g, 125g, 250g, 500g et 1000g

★ *Le Saumon Fumé d'Écosse* ★

Tranché à la main



★ Impérial saumon Gold Wester Ross ★

Poissons provenant d'Écosse de Wester Ross dans les Highlands. Élevés en pleine nature dans les courants des mer du nord il vit au grand air dans les grands Espaces. Fumé et travaillé à l'ancienne par un Maître fumeur, il faut 8 jours pour produire nos Saumons contrairement à 3 jours en moyenne pour les autres en GMS. Légèrement fumé au bois d'hêtre, il est tranché à la main pour préserver toutes ses qualités gustatives et de mâche.

★ *Le Cœur de Saumon d'Excellence* ★

Savoureux et délicieux

★ Saumon Fumé ★

Tous nos cœurs de saumons sont produits dans la partie la plus noble du filet, son cœur. Délicatement fileté à la main, l'impérial Salmon Gold est un met d'exception aux plaisirs insoupçonnés.

Traditionnellement tranché en lamelles épaisses, sa chair élégante et soyeuse, vous révélera une chair fondante aux notes délicatement boisées.





★ *Apéritif et Entrées* ★

Jambon Bellota

Saucisson Truffé

Bouchée à la Reine Maison

Saumon Fumé d'Écosse

Pâté en croûte

Saucisse Cocktail (jaune, blanche, noire)

Escargots la douzaine

Coquille Saint-Jacques

Boudin Blanc Nature

Boudin Blanc Truffé

Boudin Blanc aux Morilles

Boudin Blanc au Foie Gras

★ *Le Foie Gras de Canard Castaing* ★

Foie Gras de canard entier mi-cuit à la coupe

Verrine de foie gras de canard 80g / 130g / 180g / 300g



★ *Le Foie Tradition Gourmandise* ★

Foie Gras de canard entier mi-cuit à la coupe

Foie Gras de canard et thym

★ *Truffles* ★

★ *Les Volailles de Bresse* ★

Chapon roulé de Bresse

Poularde roulée de Bresse

Dinde de Bresse

Oie fermière de Bresse à rôtir

Poulette de Bresse

Pintade élevée en Bresse



★ Les Volailles Fermières ★

Chez Arnaud Tauzin

Chapon effilé

Poularde effilée

Volailles de la Tuilerie

Poulet aux pattes bleues

Volailles de Kerguilavant

Poulet Bio

Spécialités de volaille

Chapon forestier

Chapon aux morilles

Pintade forestière

Pintade aux morilles

Canette forestière

Canette aux morilles

EN SUPPLÉMENT

Truffée ou foie gras, pesé à part.



★ *Gibier* ★

Filet de biche

Civet de biche (épaule)

Filet de sanglier

Civet de sanglier (épaule)

Gigue de chevreuil

Cuissot de chevreuil en rôti

Civet de chevreuil (épaule)

Faisan

Faisane

EN SUPPLÉMENT

Truffé ou foie gras, pesé à part.





★ *Spécialités Bouchères Crues* ★

Feuilleté de canard, lard fumé emmental

Rôti de canard au piment d'Espelette

Filet mignon de porc à l'estragon

Rôti de veau farci aux olives

Rôti de veau farci forestier

Rôti de veau Orloff

Rôti de veau italien

Médaillon d'agneau au romarin

Épaule d'agneau beurre d'escargot

Épaule d'agneau au crottin de Chavignol

Rôti de porc aux pruneaux

Rôti de porc aux olives

EN SUPPLÉMENT

Truffée ou foie gras, pesé à part.

★ *Accompagnement* ★

Purées Maison truffées à l'huile d'olive

Purée de céleri Maison

Purée de carottes Maison

Purée de marrons Maison

Purée de butternut Maison

★ ★ ★

Beignet de courgettes

Rosti

Pommes de terre rapées

Pommes Dauphine

Gratin Dauphinois

Gratin truffé

Gratin de légumes





Crédits photos : Adobe Stock - PHOTOGRAPHIES NON CONTRACTUELLES
ICB - 01 64 66 31 49 - RCS 318 209 525 00027 - COLLÉGIEN



Boucher de père en fils depuis 1960

Boucherie Bagatelle

4 place du Général Leclerc
92150 Suresnes

01 47 72 04 72

Boucherie HUET

15 rue Chante Coq
92800 Puteaux

01 47 75 81 55

CHARCUTERIE * VOLAILLE * TRIPERIE * GIBIER * RÔTISSERIE

Boucherie HUET

20 rue de Saint Cloud
92410 Ville d'Avray

01 47 09 23 44

Boucherie Foch

36 rue du Maréchal Foch
78000 Versailles

01 39 50 09 89



www.lesboucherieshuet.com