

Nos horaires d'ouverture

Les dimanches 23 & 30 décembre : 9h00 – 12h30

Les lundis 24 & 31 décembre : 9h00 – 18h00

Les Marchés

Retrouvez dans notre camion-magasin
une sélection de nos produits festifs.



× Dimanches 23 & 30/12
aux Jacobins

× Lundis 24 & 31/12
à Allonnes



Toute l'équipe de la charcuterie Wiest
vous souhaite de

Succulentes Fêtes
et Une Excellente Année

2019



Charcuterie Wiest

17, Place des Comtes du Maine - 72000 LE MANS

☎ 02 43 24 86 22

www.charcuterie-wiest.com



Dates limites
de réservation

Noël : 22 décembre
Nouvel an : 29 décembre



Un minimum de 4 plats cuisinés et garnitures identiques
seront pris en commande.

Tous les plats cuisinés seront à retirer au magasin
aux horaires d'ouverture mentionnés.



Apéritif froid ou chaud

Kougelhophf surprise (dès 6 personnes)

rillettes de porc, mousse de foie, fromage, saucisson sec et jambon cru.

Pain gourmand (8/10 personnes)

saumon fumé, terrine de poisson, foie gras, rillettes à l'oie, fromage

Verrines & mignardises apéritives ♦ Pâtés en croûte cocktail ♦ Canapés assortis ♦

Boudins blancs & saucisses cocktail ♦ Boudins noirs & antillais cocktail ♦

Petits fours : bouchée à la reine, friand, quiche, pizza, tartes poireaux/oignon, roulé au fromage.

Entrées Froides

Foie gras de canard d'Alsace ♦ Foie gras d'oie nature et truffé ♦ ½ Homard mayonnaise ♦

Ballottines de volailles truffées ♦ Saumon fumé maison (Label Rouge, origine Écosse) ♦

½ Langouste macédoine ♦ Terrines de poissons ♦ Turban de sole ♦ Terrine de légumes...

Entrées Chaudes

Bouchée à la reine aux ris de veau ♦ Panier feuilleté au haddock et tomates confites ♦

Filet de St Pierre et écrevisses en cassolette ♦ Gros gris "sarthois" au beurre persillé ♦

Coquille St Jacques ♦ Soufflé homard/écrevisses ♦ Roulé de sole aux fruits de mer ...



GRAND PRIX D'EXCELLENCE 2016
GRAND PRIX D'HONNEUR 2017
PRIX D'HONNEUR 2018
MEILLEUR BOUDIN BLANC

Nos Spécialités

(prix à la part)

Choucroute garnie	à partir de 9,00 €
Baeckeoffe (6 parts minimum)	9,95 €
Jambon en croûte & sa sauce mère aux champignons (4 parts minimum)	8,30 €
Choucroute de la mer aux 3 poissons (4 parts minimum)	10,95 €
Marmite sarthoise (4 parts minimum)	9,50 €

Les Poissons Cuisinés

(prix à la part)

Filet de St Pierre rôti aux girolles	6,40 €
Dos de loup de mer en croûte de crumble au citron, sauce hollandaise	7,20 €
Brochette de joues de sandre au cognac	7,75 €
Papillottes de cabillaud, sauce coquillages	7,45 €

Les Viandes Cuisinées

(prix à la part)

Suprême de chapon sauce au vin jaune et morilles	9,60 €
Cocotte de poularde aux langoustines et champagne	8,95 €
Faisan poché avec sa farce, sauce au foie gras	7,60 €
Canette rôtie à l'ananas	6,95 €
Médallions de pintade farcie, sauce poivrade	7,20 €
Grenadin de veau sauce au Porto	7,90 €

Les accompagnements

(prix à la part)

Pommes dûchesse aux noisettes	2,30 €
Gratin de céleri à la crème	2,60 €
Flan aux asperges et marrons	3,20 €
Râpé de pommes de terre aux cèpes	2,95 €
Risotto aux pleurottes	2,40 €
Fricassée des bois	3,50 €
Timbale d'écrasé de panais	2,10 €



BON APPETIT !