

MAISON
EVRARD

VIANDES DE COLLECTION



2 0 **NOËL** 2 5

★ COLLECTION FESTIVE ★



2 0 N O Ê L 2 5

★ COLLECTION FESTIVE ★

Chers amis, chers clients,

En cette fin d'année, je veux avant tout remercier ceux qui donnent du sens à notre métier : nos éleveurs, qui par leur patience et leur passion nous offrent le fruit de leur travail, vous, nos clients et nos amis, qui nous accordez votre confiance et qui faites vivre François Evrard Viandes de Collection. Sans vous, rien ne serait possible.

Noël, c'est un moment unique. La crèche nous rappelle l'humilité et la simplicité des origines, le sapin illumine nos foyers et nos souvenirs d'enfance, et la lumière divine rassemble les familles autour de la table.

“

C'est dans cet esprit que notre métier prend tout son sens : faire le lien entre le travail des éleveurs, notre savoir-faire, et vos moments de partage.

Autour de vos tables, dans la chaleur d'un repas ou le sourire d'un proche, c'est toute une chaîne d'hommes et de femmes qui se retrouve. Et c'est cela, pour moi, la véritable magie de Noël : le goût du vrai, la force des liens, la joie d'être ensemble.

Je vous souhaite un Noël lumineux, fraternel et généreux, ainsi qu'une nouvelle année pleine de saveurs, de lumière et de paix.

Avec toute mon amitié,

Evrard



■ ★ NOTRE PROGRAMME ★ ■ GASTRONOMIQUE FESTIF

p.3 • APÉRITIFS

p.4 • CAVIARS FRANÇAIS

p.5 • FOIE GRAS ET CHAMPAGNES

p.6 • ENTRÉES

p.7 • DÉGUSTATIONS CHAUDES

p.8 • CHARCUTERIES MAISON

POISSONS ET TERRINES DE POISSONS

p.9 • VOLAILLES D'EXCEPTION

p.12 • VIANDES DE COLLECTION

p.14 • FARCES ET ABATS

p.15 • GIBIERS

■ ★ NOS PRODUITS FROIDS ★ ■

★ LE PLATEAU ★ L'AMATEUR

— & FLEUR DE NOS RACES À VIANDES —



Pour les initiés !

• le plateau pour 5 à 6 personnes ★ 52.65€



★ LE COFFRET PAIN SURPRISE MIXTE ★

Jambon blanc et moutarde / Rosette et beurre / Mimolette et beurre / Fromage fines herbes.

- le coffret de 32 pièces 42.75€
- le coffret de 48 pièces 60.80€

★ LE COFFRET PAIN SURPRISE MARIN ★

Salade de crabe / Salade de thon / Salade de la Mer du Nord.

- le coffret de 32 pièces 40.20€
- le coffret de 48 pièces 59.75€

★ LE COFFRET PAIN SURPRISE ★ SAUMON FUMÉ

- le coffret de 32 pièces 54.10€
- le coffret de 48 pièces 75.70€



★ LE PLATEAU FESTIF ★

Magret séché et chutney de clémentines / Pommes de terre et filet de matjes Gravelax de saumon / Carré Lucullus

- le plateau de 24 pièces 35.55€



★ LE PLATEAU 24 TOASTS ASSORTIS ★

Mousse de haddock / Saucisson sec / Mimolette / Concombre

- le plateau de 24 pièces 34.10€



★ LE PLATEAU "PRESTIGE" ★ FOIE GRAS & SAUMON"

- le plateau de 24 pièces 39.05€



■ ★ NOS PRODUITS CHAUDS ★ ■



ASSORTIMENT DE 24 PETITS FOUPS ★ APÉRITIFS À CHAUFFER ★

Croque Monsieur / Quiche Marolles / Feuilleté saucisse Quiche lorraine / Quiche tomate Mozzarella / Quiche poireaux

- le plateau de 24 pièces 31.50€



MINI BRIOCHES ★ ESCARGOTS ★

- la demi-douzaine 10.95€

APÉRITIFS

★ POUR COMMENCER EN BEAUTÉ ! ★

— NOTRE SÉLECTION —

— CAVIAR — D'AQUITAINE

★ DE LA MAISON STURIA ★

★ CAVIAR OSCIETRA ★

(GUELDENSTAEDTHI)

Saveurs beurrées et gourmandes

- 10gr : la pièce **30.00€**
- 30gr : la pièce **87.00€**
- 50gr : la pièce **145.00€**
- 100gr : la pièce **289.00€**

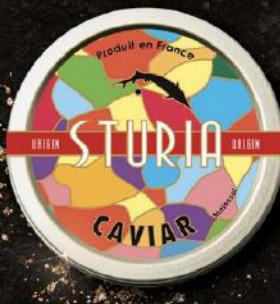


★ CAVIAR BAERII «ORIGIN» ★

10 mois d'affinage minimum (BAERII)

Notes de sous bois et végétales

- 30gr : la pièce **85.00€**
- 50gr : la pièce **139.00€**
- 100gr : la pièce **275.00€**



★ COFFRET DÉGUSTATION

*15gr Oscietra et
15gr Baerii «ORIGIN»*

le coffret

96.00€



FOIE GRAS MAISON & CHAMPAGNES

★ NOTRE SÉLECTION DE PRODUITS DE FÊTE ★



★
FOIE GRAS DE CANARD DE
CHALOSSE TRUFFÉ À 10%

Tuber Melanosporum
(*IGP Landes*)

• le kilo **282.90€**



★ FOIE GRAS D'OIE NATURE ★

• le kilo **272.85€**

★ FOIE GRAS DE CANARD ★
DE CHALOSSE NATURE

(*IGP Landes*)

• le kilo **192.90€**



★ LANGUE LUCULLUS MAISON ★

• le kilo **89.90€**

■ ★ NOS CONFITS D'ACCOMPAGNEMENT ★ ■



★ CONFITURE ★
D'OIGNONS ROUGES

• le kilo **33.90€**



★ CHUTNEY ★
DE MANGUES

• le kilo **43.90€**



★ CONFIT ★
DE FIGUES AU MIEL

• le kilo **43.90€**

★ CHAMPAGNE SÉLECTION ★

~~ FRANÇOIS ~~
EVRARD

la bouteille
de 75cl ★ **27.90€**

• 5 bouteilles achetées de •
Champagne François Evrard
– la 6ème OFFERTE ! –

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

ENTRÉES

★ NOS ENTRÉES FROIDES ★

- ★ FOIE GRAS DE CANARD MAISON • la part 22.30€
Petite gelée claire, confiture d'oignons rouges.
- ★ DEMI LANGOUSTE À LA PARISIENNE • la part 32.50€
- ★ GRAVLAX DE MAGRET DE CANARD MATURE SUR OS
Aux épices douces • la part 9.45€
- ★ ASSIETTE DE GAMBAS, MOUSSE DE SAUMON ET
MANGUE • la part 11.70€
- ★ TARTARE DE ST JACQUES ET CLÉMENTINE FRAÎCHE
DE CORSE • la part 9.90€
- ★ LA BELLE ASSIETTE DE GRAVLAX DE SAUMON À LA
POUTARGUE ET POMME GRANNY • la part 11.90€



■ ★ NOS ENTRÉES CHAUDES ■ ★

- ★ RIS DE VEAU POËLÉS • la part 18.90€
Champignons frais et crème aux morilles.
- ★ DEMI LANGOUSTE THERMIDOR • la part 32.50€
- ★ CASSOLETTE DE SAINT JACQUES • la part 15.40€
Fondue de poireaux.
- ★ FILET DE ROUGET AU FENOUIL RÔTI
À la purée d'olives noires • la part 9.90€
- ★ TARTELETTE FORESTIÈRE • la part 9.45€
Poitrine de porc d'Antan maturée.



■ ★ NOS ENTRÉES TRADITIONNELLES ■ ★

- ★ COUILLE DE SAUMON • la part 7.10€
- ★ FICELLE PICARDE • la part 3.90€
- ★ BOUCHÉE AUX RIS DE VEAU
• la part 9.45€
- ★ COUILLE SAINT JACQUES • la part 9.45€
- ★ VOL AU VENT À LA VOLAILLE • la part 5.05€
- ★ ESCARGOTS DE BOURGOGNE
• 1/2 douzaine 7.15€



- ★ TOURTE FEUILLETÉE DE BOUDIN BLANC, PÉPITES DE FOIE GRAS ET PINTADE BRESSANE CONFITE AUX MORILLES • la part 8.90€

DÉGUSTATIONS CHAUDES

PLATS &
ACCOMPAGNEMENTS
FESTIFS

*Suggestion de présentation



■ ★ NOS LÉGUMES ★ ■ D'ACCOMPAGNEMENT

- ★ POMMES DAUPHINES • par 6 4.35€
- ★ MOUSSE PARMENTIÈRE À LA TRUFFE ET
AU FOIE GRAS (Tuber melanosporum 1%) .. • la part 7.55€
- ★ POMME DE TERRE CHAUMIÈRE • la part 2.65€
- ★ POIRE AU VIN • la part 3.30€
- ★ GRATIN DE PATATE DOUCE, ÉPINARDS,
NAVETS ET CÉLERI • la part 4.15€
- ★ CLAFOUTIS DES SOUS BOIS
Bolets, girolles, cèpes et chanterelles • la part 5.90€
- ★ COCOTTE DE COURGE, CHATAÎGNE ET
LARD CONFIT • la part 4.20€



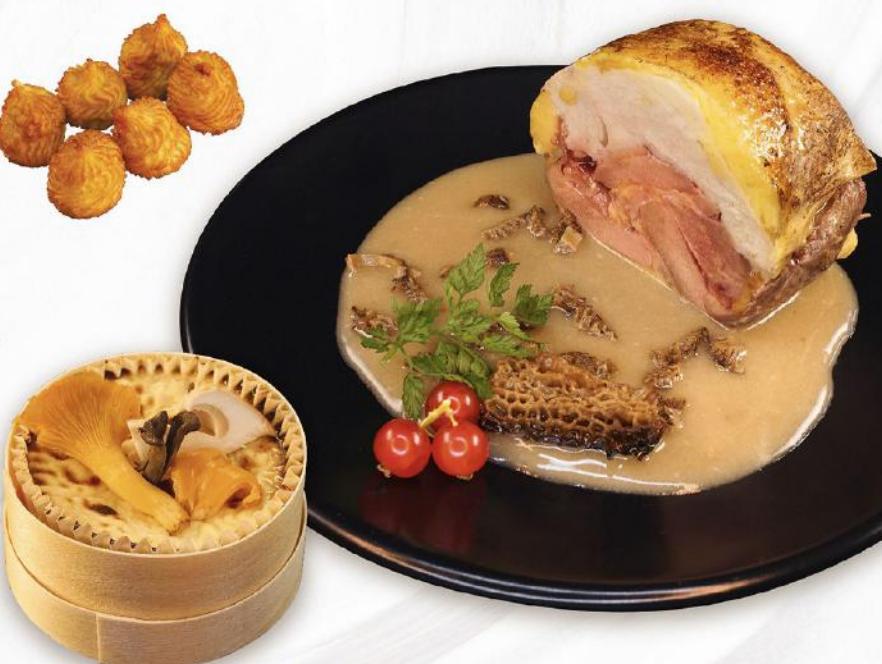
■ ★ NOS SAUCES ★ ■

- ★ SAUCE POIVRADE • le kilo 25.60€
- ★ SAUCE AUX CÈPES • le kilo 33.65€
- ★ SAUCE AUX MORILLES • le kilo 39.65€



■ ★ NOS PLATS CHAUDS ★ ■

- ★ CHAPON FERMIER • la part 15.80€
Sauce crème aux cèpes
- ★ CŒUR DE FAUX FILET DE BŒUF ROSSINI • la part 19.60€
- ★ NOTRE CÉLÈBRE VEAU PORTEFEUILLE • la part 15.90€
- ★ FILET DE LOTTE SAUCE CHAMPAGNE • la part 18.50€
- ★ TOURNEDOS DE FILET DE BICHE
Sauce poivrade • la part 17.50€
- ★ MÉDAILLON DE PINTADE FINIE AU LAIT DE
CHALOSSE DE CHEZ TAUZIN • la part 18.50€
Farce morilles et Cognac, sauce Suprême.



CHARCUTERIES FINES MAISON



★ BOUDIN BLANC NATURE le kilo 33.70€

★ BOUDIN BLANC MORILLES ET FOIE GRAS le kilo 59.10€

★ BOUDIN BLANC TRUFFÉ À 10% • *Tuber Mélanosporum* 149.70€

★ VÉRITABLE COCHON DE LAIT À LA PISTACHE le kilo 69.25€

★ BALLOTINE DE CANARD À LA ROYALE AUX FIGUES le kilo 63.80€

★ PÂTÉ EN CROÛTE DE VOLAILLE DE BRESSE AUX MORILLES le kilo 74.05€

★ PÂTÉ EN CROÛTE DE FAISAN AUX GIROLLES le kilo 61.70€



POISSONS & TERRINES DE POISSONS



★ SAUMON FARCI le kilo 49.95€

★ SAUMON FUMÉ MAISON le kilo 89.90€

★ HURE DE SAUMON AU CITRON ET POIVRE VERT le kilo 56.95€



NOS VOLAILLES ★ D'EXCEPTIONS ★



NOS VOLAILLES FERMIÈRES DE LA ★ MAISON GARBAY ★



★ DINDE FERMIÈRE DU GERS ★

★ PINTADE CHAPONNÉE DU GERS ★

★ POULARDE FERMIÈRE DU GERS ★

★ CHAPON FERMIER TRADITIONNEL DU GERS ★

★ MINI CHAPON FERMIER TRADITIONNEL DU GERS ★

★ CHAPON NOIR GASCON ★

★ NOS VOLAILLES FERMIÈRES DES LANDES ★ ■ DE CHEZ ARNAUD TAUZIN ■



★ PINTADE FERMIÈRE

★ POULET COU NU
FERMIER

★ POULETTE COU NU
FERMIÈRE

★ PINTADE FINIE AU LAIT
DE CHALOSSE



SONS VOLAILLES
FERMIÈRES DE BRESSE
de chez
★ JOSEPH SACHETAT ★

★ POULET DE BRESSE TRADITIONNEL ★

★ POULET DE BRESSE ROULÉ ★

★ PINTADE BRESSANE ★

★ POULARDE DE BRESSE PLIÉE ★

★ POULARDE DE BRESSE ROULÉE ★

★ DINDE DE BRESSE PLIÉE ★

★ DINDE DE BRESSE ROULÉE ★

NOS
■ CANARDS ■
FESTIFS

- ★ CANETTE FERMIÈRE
- ★ CANARD GRAS



NOS PIÈCES ET DÉCOUPES
■ DE VOLAILLES ■

- ★ OIE DU BOCAGER MAINE-ET-LOIRE
- ★ CAILLE DE CHALLANS LABEL ROUGE
- ★ CUISSE DE CHAPON FERMIER
- ★ SUPRÈME DE CHAPON FERMIER
- ★ PIGEONNEAU GASTRONOMIQUE
Environ 500gr plein
- ★ CUISSE DE CANARD FERMIER
- ★ CUISSE DE CANARD FERMIER
CONFITE *Label Rouge des Landes*
- ★ MAGRET DE CANARD FERMIER
- ★ AIGUILLETTES DE CANARD FERMIER
- ★ TOURNEDOS DE MAGRET DE
CANARD *Avec ou sans foie gras*



■ NOS VOLAILLES ■
DÉSOSSÉES ET FARCIÉES

★ DEMI CHAPON FARCI CÈPES ET BOLETS ★
(pour 6 personnes)

★ PINTADE FARCI CÈPES ET BOLETS ★
(pour 4 personnes)

★ CUISSE DE PINTADE DÉSOSSÉE FARCIÉE ★
CÈPES ET BOLETS *(portion)*





NOS VIANDES DE COLLECTION

★ FRANÇAISES ★



LE BOEUF MATURE

Notre bœuf mature
apportera à
votre repas de fête une
touche originale et
qualitative.

Nous vous garantissons
une origine Française
et un mode d'élevage
vertueux !



Viandes de collection sélection "FRANÇOIS EVRARD"
affinées dans nos caves parmi un grand choix de races françaises.
► *Demandez conseil auprès de nos vendeurs*



■ LE BOEUF RÉGIONAL ■



CÔTE À L'OS



COEUR DE FAUX FILET



FILET DE BOEUF



COEUR DE RUMSTEAK



■ L'AGNEAU DU QUERCY LABEL ROUGE ■



CARRÉ D'AGNEAU
À LA FRANÇAISE



RÔTI DE FILET D'AGNEAU
MAÎTRE D'HÔTEL



CÔTE AU FILET
DÉSOSSÉE



GIGOT
AVEC OU SANS OS



■ LE VEAU DU LIMOUSIN ■



QUASI DE VEAU



FILET MIGNON



CÔTE DE VEAU
AVEC OU SANS OS



RÔTI ORLOFF

NOS FARCES FINES



FARCE FINE
AUX MORILLES



FARCE FINE
TRUFFÉE



FARCE FINE
PUR VEAU



FARCE FINE
TRADITIONNELLE



FARCE FINE
AUX MARRONS

★ NOS ABATS ★



FOIE GRAS CRU DEVEINÉ
EXTRA IGP SUD OUEST



FOIES DE
VOLAILES

■ ABATS DE VIANDES ■



RIS DE VEAU
FRAIS



RIS
D'AGNEAU

★ DU 2 JANVIER AU 2 FÉVRIER ★

► DÉCOUVREZ NOTRE SÉLECTION DE ▪

GALETTES ■ CHARCUTIÈRES ■



À PRÉCOMMANDER DÈS MAINTENANT SUR

FRANCOISEVRARD.COM



★ NOS ★ GIBIERS



★ FILET DE BICHE



★ CUISSOT DE SANGLIER SANS OS



★ CUISSOT DE SANGLIER AVEC OS



★ GIGUE DE CHEVREUIL SANS OS



★ GIGUE DE CHEVREUIL AVEC OS



★ SAUTÉ DE BICHE



★ SAUTÉ DE SANGLIER

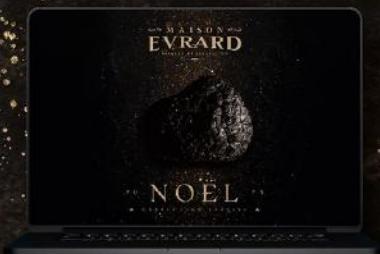
■ GIBIERS À PLUMES ■



★ PERDREAUX

★ FAISANS

★ COMMANDÉZ ★
EN LIGNE
■ votre repas de fêtes ■



FRANCOISEVRARD.COM



COMMANDÉZ EN LIGNE OU PAR TÉLÉPHONE
OU DIRECTEMENT SUR NOTRE SITE
MAISONEVRARD.COM



★ NOS BOUTIQUES À LILLE ★



MAISON EVRARD . 374, rue Léon Gambetta, Lille

Nos horaires annuels
Ouvert du mardi au jeudi de 9h à 19h sans interruption
Le vendredi et samedi 9h à 19h30 sans interruption
Le dimanche 9h à 13h

Tél : 03 28 38 07 00

★ OUVERTURES EXCEPTIONNELLES ★

Lundi 15 décembre de 10h à 17h
Lundi 22 et 29 décembre de 9h à 19h
Mercredi 24 et 31 décembre de 8h30 à 17h
sans interruption

Retrait des commandes jusqu'à 16h



MAISON EVRARD . 81, rue Esquermoise, Lille

Nos horaires annuels
Ouvert du mardi au vendredi de 9h30 à 19h30 sans interruption
Le samedi 9h à 19h30 sans interruption

Tél : 03 28 38 19 89

★ OUVERTURES EXCEPTIONNELLES ★

Dimanche 14, 21 et 28 décembre de 10h à 18h
Lundi 15, 22 et 29 décembre de 10h à 18h
Mercredi 24 et 31 décembre de 8h30 à 17h
sans interruption

Retrait des commandes jusqu'à 16h

Fermé le mardi 6 janvier 2026

