



NOËL

★ COLLECTION FESTIVE 2023 ★

MAISON
EVARD
VIANDES DE COLLECTION



MAISON
EVARD
· VIANDES DE COLLECTION ·

Chers gourmets, chères clientes, chers clients,

2023 se termine et l'année 2024 pointe déjà le bout de son nez ...

Toujours autant de passion nous anime et cela depuis près de 20 ans. Mon équipe, mon épouse et moi-même tenions à vous présenter tous nos vœux de bonheur, pour cette nouvelle année.

La Maison Evrard, c'est deux adresses...

Vous pouvez nous retrouver à la boutique historique au 374 rue Léon Gambetta à Lille, mais aussi dans notre nouvelle boutique du Vieux Lille, au 81 rue Esquermoise, où nous sommes maintenant présents depuis bientôt 3 ans. En cette fin d'année, nous allons nous réunir au pied de cet arbre de vie qu'est le sapin de Noël. Nous allons retrouver nos proches et fêter ensemble la renaissance en célébrant Noël et la nouvelle année autour d'une bonne table.

Pour les fêtes, un bon repas s'impose !!!

Malgré les moments compliqués que nous traversons, La Maison Evrard a fait le choix de maintenir un niveau d'exigence élevé, en privilégiant la qualité et la provenance.

Un point très important, est le respect des humains qui se trouvent derrière chaque produit que nous commercialisons : les volailles festives coiffées de chez Damien de la Maison Garbay à Saint Médard, les volailles de chez Arnaud Tausin dans les Landes, avec sa volaille jaune élevée à plus de 100 jours; la volaille de Bresse de chez Joseph Sachetat dans leurs écrins de tissu ou alors notre foie gras maison, en provenance direct de Chalosse ainsi que nos charcuteries sèches d'éleveurs avec les jambons de chez Christian Montauzer ou encore Gaëtan Duculty héritier d'une famille de charcutiers salaisoniers depuis 1816. Vous l'aurez compris, chez Evrard, la ligne de conduite reste la même... Ne pas déroger de la qualité en privilégiant le produit né, élevé et abattu en France.

En vous remerciant pour votre fidélité, nos équipes et nous-même, vous réitérons tous nos vœux pour cette nouvelle année 2024 et vous attendons chez nous afin de vous conseiller et de vous proposer le meilleur pour vos repas de fin d'année.

À très bientôt, amicalement,



FRANÇOIS EVRARD



APÉRITIFS

Pour commencer en beauté !

NOS PRODUITS FROIDS

★ LE COFFRET PAIN SURPRISE MIXTE

Jambon blanc et moutarde / rosette et beurre / mimolette et beurre / fromage fines herbes.

..... le coffret de 32 pièces **41.50€**
 le coffret de 48 pièces **59.00€**

★ LE COFFRET PAIN SURPRISE THON

..... le coffret de 32 pièces **34.40€**
 le coffret de 48 pièces **49.75€**

★ LE COFFRET PAIN SURPRISE SAUMON FUMÉ

..... le coffret de 32 pièces **52.50€**
 le coffret de 48 pièces **73.50€**



★ LE PLATEAU 24 TOASTS ASSORTIS

Rouleau de poisson, mimolette, saucisson sec, concombre et oeuf de caille le plateau de 24 pièces **33.10€**

NOS PRODUITS CHAUDS

★ MINI BRIOCHES ESCARGOTS

..... la demi douzaine **9.70€**

★ ASSORTIMENT DE 24 PETITS FOURS APÉRITIFS À CHAUFFER

Welsh, Quiche lorraine, Pizza, Feuilleté saucisse, Quiche Maroilles, Croque saumon.



★ LE COFFRET DE 12 VERRINES

Tartare de Saint-Jacques sur mousse de betteraves / Perles marines au saumon fumé et croquant de pommes / Tarama de Mr Barthouil, concombres, gambas

..... le coffret **30.30€**



★ LE PLATEAU "PRESTIGE FOIE GRAS & SAUMON

le plateau de 24 pièces **37.90€**



★ LE PLATEAU L'AMATEUR

Pour les initiés !

Fleur de Wagyu, Fleur Normande et Amateur le plateau pour 5 à 6 personnes

50.15€

★ LE PLATEAU FESTIF

Carré de langue lucullus, gelée de granny smith / Carré bleu de gex, mimolette et poire / Mini savarin aneth, citron et saumon fumé / Croquant confiture oignons et magret fumé

..... le plateau de 24 pièces **31.20€**



Notre sélection de

CAVIAR FRANÇAIS

de chez Sturia



CAVIAR OSCIETRA

3 à 6 mois d'affinage (GUELLENSTAEDTII)

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)

30gr : la pièce	83.00€
50gr : la pièce	137.00€
100gr : la pièce	273.00€



COFFRET DÉGUSTATION

★ 15gr Oscietra et 15gr Baerii «ORIGIN»
le coffret **92.00€**



FOIE GRAS & CHAMPAGNES

Notre sélection de produits de fêtes

NOS FOIES GRAS MAISON & SPÉCIALITÉS



★ **LANGUE LUCULLUS**
..... le kilo **89.90€**



★ **FOIE GRAS D'OIE NATURE**
..... le kilo **282.90€**



★ **FOIE GRAS DE CANARD DE CHALOSSE NATURE**
(IGP Landes) le kilo **192.90€**



*Champagne
sélection*
**“FRANÇOIS
EVRARD”**

la bouteille de 75 cl
27.90€

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



★ **FOIE GRAS DE CANARD
DE CHALOSSE TRUFFÉ À 10%**
Tuber Mélanosporum (IGP Landes)
le kilo **282.90€**

Nos confits d'accompagnement



**CONFIT
DE FIGUES AU MIEL**
le kilo **43.20€**



**CONFITURE
D'OIGNONS ROUGES**
le kilo **33.90€**



**CHUTNEY
DE MANGUES**
le kilo **43.20€**

ENTRÉES

NOS ENTRÉES FROIDES



- ★ FOIE GRAS DE CANARD MAISON
Petite gelée claire, confiture d'oignons rouges.
..... la part **22.30€**
- ★ DEMI LANGOUSTE À LA PARISIENNE
..... la part **31.70€**
- ★ MÉDAILLON DE SAUMON
et sa petite tomate au crabe la part **10.40€**
- ★ CASSOLETTE DE SAUMON GRAVLAX
Parfumé à la bettrave rouge la part **9.75€**
- ★ ASSIETTE D'ÉFFILOCHÉ DE RAIE AUX
AGRUMES la part **11.90€**
- ★ ENTREMET DE FILET DE CAILLE AU
FOIE GRAS ET SES FRUITS DE SAISON
..... la part **8.10€**



NOS ENTRÉES CHAUDES

- ★ RIS DE VEAU POÊLÉS
Champignons frais et crème aux morilles.
..... la part **18.25€**
- ★ DEMI LANGOUSTE THERMIDOR
..... la part **31.70€**
- ★ CASSOLETTE DE LOUP DE MER
ET SAUMON crème de cresson
..... la part **10.55€**
- ★ CASSOLETTE DE SAINT-JACQUES
AUX PLEUROTÉS et légumes colorés.
..... la part **15.35€**



- ★ ESCALOPE DE FOIE GRAS POÊLÉE,
AUX POMMES RÔTIES la part **14.50€**
- ★ TARTE FINE AUX CÉPES
et aux escargots la part **11.90€**



NOS ENTRÉES TRADITIONNELLES

- ★ BOUCHÉE AUX RIS DE VEAU
..... la part **9.15€**
- ★ COQUILLE SAINT JACQUES
..... la part **9.15€**
- ★ ESCARGOTS DE BOURGOGNE
..... la demi douzaine **6.90€**
- ★ TOURTE DE CANARD AUX MORILLES FAÇON LORRAINE.. la part **9.15€**
- ★ VOL AU VENT À LA VOLAILLE
..... la part **4.90€**
- ★ FICELLE PICARDE
..... la part **3.60€**
- ★ COQUILLE DE SAUMON
..... la part **6.90€**



AFIN DE RENDRE VOS FÊTES ENCORE PLUS LUMINEUSES, NOUS AVONS FAIT LE CHOIX DE LA VAISSELLE EN PORCELAINES POUR LES ENTRÉES.
EN FONCTION DE CERTAINS PLATS, UNE CONSIGNE PEUT VOUS ÊTRE DEMANDÉE.

DÉGUSTATIONS CHAUDES

Plats & accompagnements festifs

NOS PLATS CHAUDS

- ★ CHAPON FERMIER
Sauce crème aux cèpes la part **14.85€**
- ★ MÉDAILLON DE PINTADE FINIE AU
LAIT DE CHALOSSE DE CHEZ TAUZIN
Sauce morilles au vin jaune la part **17.95€**
- ★ CŒUR DE FAUX FILET DE BŒUF ROSSINI
..... la part **17.95€**
- ★ NOTRE CÉLÈBRE VEAU PORTEFEUILLE
..... la part **14.95€**
- ★ FILET DE LOTTE
Sauce champenoise la part **16.65€**
- ★ TOUNEDOS DE FILET DE BICHE
Sauce fruits rouges la part **16.15€**



NOS LÉGUMES D'ACCOMPAGNEMENTS

- ★ POMMES DAUPHINES les 6 **3.75€**
- ★ MOUSSE PARMENTIÈRE À LA TRUFFE
ET AU FOIE GRAS (mélanosporum 1%)
..... la part **7.35€**
- ★ POMME DE TERRE CHAUMIÈRE
..... la part **2.55€**
- ★ GRATIN DE LÉGUMES OUBLIÉS
..... la part **3.20€**
- ★ POIRE AU VIN la part **3.30€**
- ★ POËLÉE DE ROSÉE DE PARIS,
OIGNONS GLACÉS À BRUN ET LARD
D'ANTAN CONFIT DE LA RÉGION
..... la part **4.15€**
- ★ FLAN DE BUTTERNUT AUX ÉPICES
ET CRUMBLE DE NOISETTE la part **3.70€**

NOS SAUCES



- ★ SAUCE AUX CÈPES le kilo **32.65€**
- ★ SAUCE AUX MORILLES le kilo **38.20€**
- ★ SAUCE FRUITS ROUGES le kilo **34.05€**



CHARCUTERIES FINES MAISON



- ★ BOUDIN BLANC TRUFFÉ À 10% le kilo **145.30€**
(Tuber Mélanosporum)
- ★ BOUDIN BLANC NATURE le kilo **32.70€**
- ★ BOUDIN BLANC MORILLES ET FOIE GRAS
..... le kilo **57.35€**
- ★ VÉRITABLE COCHON DE LAIT À LA PISTACHE
..... le kilo **61.10€**



- ★ PÂTÉ EN CROÛTE DE POULARDE DE
BRESSE DE JOSEPH SACHETAT AUX
MORILLES le kilo **71.85€**
- ★ BALLOTINE DE CANARD À LA ROYALE AUX
FIGUES le kilo **61.90€**
- ★ PÂTÉ EN CROÛTE DE FAISAN AUX GIROLLES
..... le kilo **59.90€**



POISSONS

& terrines de poissons



★
SAUMON FARCI

..... le kilo **49.95€**



★
HURE DE SAUMON AU CITRON
ET POIVRE VERT le kilo **55.25€**



★
PRESSÉ DE HOMARD ET DE TOURTEAU
AUX FINES HERBES le kilo **95.85€**



★
SAUMON FUMÉ MAISON

..... le kilo **89.90€**

VOLAILLES

Fermières d'exceptions

PIÈCES & DÉCOUPES

de volailles

- ★ CAILLE DE CHALLANS Label Rouge
- ★ CUISSE DE CHAPON FERMIER
- ★ SUPRÊME DE CHAPON FERMIER
- ★ PIGEONNEAU GASTRONOMIQUE
- ★ CUISSE DE CANARD FERMIER
- ★ CUISSE DE CANARD FERMIER CONFITE Label Rouge des Landes.
- ★ MAGRET DE CANARD FERMIER
- ★ AIGUILLETES DE CANARD FERMIER
- ★ TOURNEDOS DE MAGRET DE CANARD Avec ou sans foie gras.

NOS VOLAILLES FERMIÈRES

de la Maison Garbay

- ★ CHAPON FERMIER Traditionnel du Gers.
- ★ MINI CHAPON FERMIER Traditionnel du Gers.
- ★ POULARDE FERMÈRE du Gers.
- ★ DINDE FERMÈRE du Gers.
- ★ PINTADE CHAPONNÉE du Gers.

NOS VOLAILLES FERMIÈRES

*des Landes de chez
Arnaud Tauzin*

- ★ PINTADE FERMÈRE
- ★ POULET COU NU FERMIER
- ★ POULETTE COU NU FERMIER
- ★ PINTADE finie au lait de Chalosse.

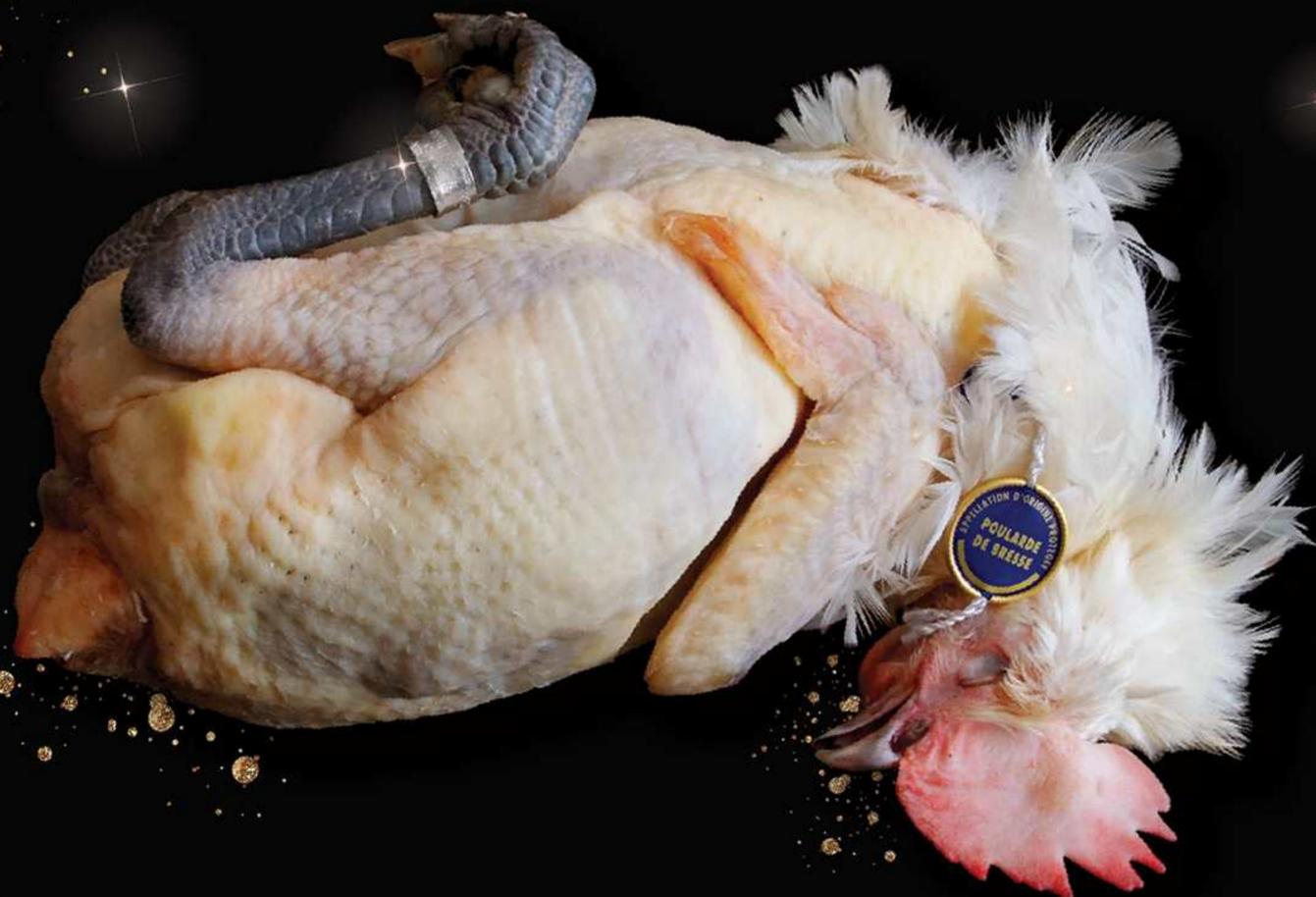
NOS VOLAILLES DESOSSÉES

et farcies

- ★ DEMI CHAPON FARCIE Cèpes et bolets (pour 6 pers.)
- ★ PINTADE FARCIE Cèpes et bolets (pour 4 pers.)
- ★ CUISSE DE PINTADE DÉSOSSÉE FARCIE Cèpes et bolets (portion)

CANARDS FESTIFS

- ★ CANETTE DE CHALLANS
- ★ CANARD GRAS



★ VOLAILLES FERMIERES ★
DE BRESSE

de chez Joseph Sachetat

CHAPON DE BRESSE ROULÉ

★
POULET DE BRESSE TRADITIONNEL

★
POULET DE BRESSE ROULÉ

★
PINTADE BRESSANE

★
POULARDE DE BRESSE ROULÉE

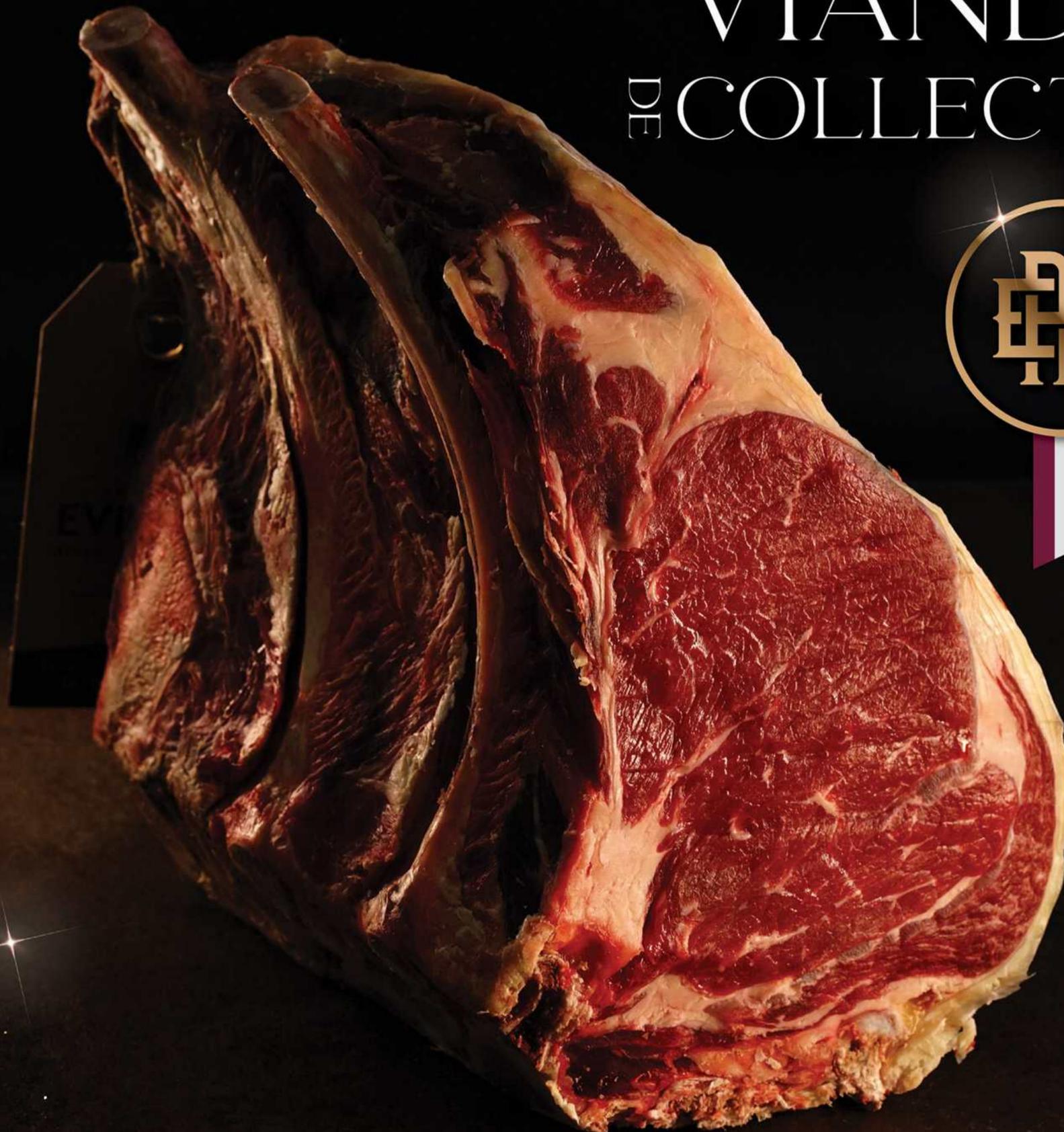
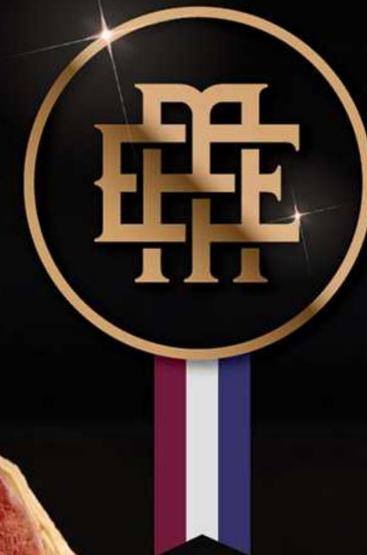
★
POULARDE DE BRESSE PLIÉE

★
DINDE DE BRESSE PLIÉE

★
DINDE DE BRESSE ROULÉE



★ VIANDES DE COLLECTION



★ LE BŒUF ★
MATURÉ

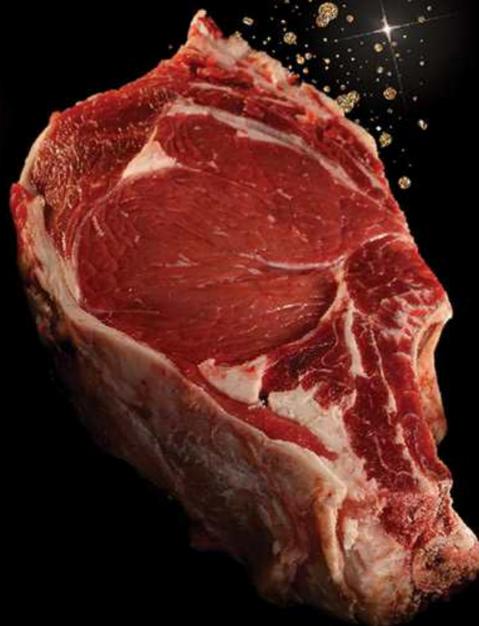
Viandes de collection sélection "FRANÇOIS EVRARD" affinées dans notre cave
(grand choix de races françaises)

☛ ***Demandez conseil auprès de nos vendeurs***

LE BŒUF REGIONAL



- ★ FILET DE BŒUF
- ★ CŒUR DE RUMSTEAK
- ★ CŒUR DE FAUX FILET
- ★ CÔTE À L'OS



L'AGNEAU DU QUERCY

• *label rouge* •

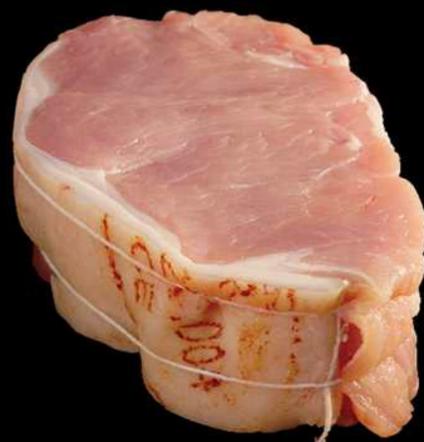
- GIGOT AVEC OU SANS OS ★
- CARRÉ D'AGNEAU À LA FRANÇAISE ★
- CÔTE AU FILET DÉSOSSÉE ★
- RÔTI DE FILET D'AGNEAU MAÎTRE D'HÔTEL ★



LE VEAU DU LIMOUSIN



- ★ FILET MIGNON
- ★ CÔTE DE VEAU AVEC OU SANS OS
- ★ QUASI DE VEAU
- ★ RÔTI ORLOFF



FARCES



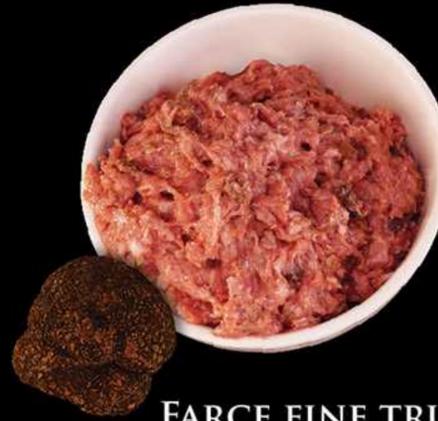
★
FARCE FINE
AUX MORILLES



FARCE FINE AUX MARRONS



FARCE FINE NATURE



FARCE FINE TRUFFÉE



FARCE FINE PUR VEAU

ABATS

ABATS DE VOLAILLES

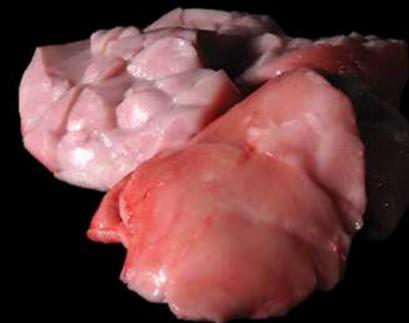
ABATS DE VIANDES



★
FOIE GRAS CRU DÉVEINÉ
EXTRA IGP SUD OUEST



★
FOIES DE VOLAILLES



★
RIS DE VEAU FRAIS



★
RIS D'AGNEAU

GIBIERS

Des saveurs sauvages

GIBIERS À POILS

GIGUE DE CHEVREUIL
avec ou sans os

★
CUISSOT DE SANGLIER
avec ou sans os

★
SAUTÉ DE SANGLIER

★
SAUTÉ DE BICHE

★
FILET DE BICHE

GIBIERS À PLUMES

PERDREAUX

★
FAISANS


COFFRETS &
CARTES CADEAUX
sur demande



COMMANDEZ
EN LIGNE

★ *votre repas de Noël* ★

SUR MAISONNEVRARD.COM

MAISON
EVARD
· VIANDES DE COLLECTION ·



COMMANDEZ EN BOUTIQUE OU PAR TÉLÉPHONE
OU DIRECTEMENT SUR NOTRE SITE

MAISONEVARD.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 19h30h sans interruption

Le dimanche 9h à 13h

TÉL : 03 28 38 07 00

★ OUVERTURES EXCEPTIONNELLES ★

Lundi 18 décembre de 10h à 18h

Dimanche 24 et 31 décembre de 8h30 à 17h30

sans interruption

Fermé le mardi 2 janvier 2024



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 17 décembre de 10h à 18h

Lundi 18 décembre de 10h à 18h

Dimanche 24 et 31 décembre de 8h30 à 18h

sans interruption

Fermé le mardi 2 janvier 2024

