



Faites nous
vosre liste
de délices

pour savourer pleinement
les fêtes de fin d'année
2023

Notre équipe de lutins est à votre
disposition pour prendre vos
commandes au **Tel 03 24 38 42 05**
ou par mail **boutique@demoizet.fr**

“

**Joyau culinaire
de la ville de Rethel,
la maison Demoizet
bénéficie de l'indication
géographique protégée
(IGP) et du label
Entreprise du Patrimoine
Vivant récompensant
la fabrication française
d'Excellence.**

”





Entrées

- La Coquille Normande aux St Jacques **6€80 pièce**
 Croustade de Fruits de Mer **6€80 pièce**
 La Douzaine d'Escargots de Bourgogne **12€00 la douzaine**
 Bouchée à la Reine au ris de veau **5€00 la pièce**

Le Foie Gras de Canard Maison au Ratafia*
9€90/pers sur plat (50g) ou à la coupe **130 €/kg**

Le Saumon Fumé Maison*
7€60/pers sur plat (120g) ou à la coupe **55 €/kg**

Saumon en Bellevue sur plat**
12€/ pers



Apéritifs

- LE FRIAND** à réchauffer
 Boudin Blanc Comté **7€70**
 Viande Pur Porc **7€70**
 BB Chataigne et ceps **12€**

LES PAINS SURPRISES
 45 toasts minimum

Panaché : **35 €**
 Fritton de canard, ganache de foie gras, rillettes de saumon, rillettes de jambon de Reims

Mer : **40 €**
 Rillettes de saumon, saumon fumé

**LE PLATEAU DE PETITS
 FOURS** à servir chaud **18€**
 30 pièces
 5/6 pers

Crustacés festifs

- La demie langouste à la Parisienne **20€ /la part**
 Le demi Homard grillé sauce Champagne **20€ /la part**

Spécialités *à partager*



LE COUSSIN RETHÉLOIS

Notre fameuse farce au Boudin Blanc, garnie de généreux morceaux de Foie Gras de Canard, Ris de Veau et Morilles.

Petit pour 4/6 pers
60€ Prix au kilo 45€/kg

Grand pour 6/8 pers
80€ Prix au kilo 45€/kg



LE PETIT TONNEAU AU FOIE GRAS

Notre délicieuse farce Pur Porc, Foie Gras de Canard et Truffe.

Pour 5/8 Personnes
58€ Prix au kilo 45€/kg



LE CROUSTILLANT AUX GRAINES

Succulente farce Pur Porc, Foie Gras, graines, raisins secs, feuilletage maison.

Pour 4 Personnes
30€ Prix au kilo 40€/kg



Boudin Blanc de Rethel

La spécialité de la maison

Le boudin blanc est un produit de fabrication artisanale,
porté haut par **nos charcutiers qui le produisent depuis 4 générations.**

BOUDIN BLANC DE RETHEL - NATURE	14,50€/kg
BOUDIN BLANC DE RETHEL - FORESTIER	14,70€/kg
BOUDIN BLANC DE RETHEL - TRUFFÉ	23€/kg
BOUDIN BLANC DE RETHEL - AUX MORILLES	23€/kg
BOUDIN BLANC DE RETHEL - AUX CÈPES	23€/kg
BOUDIN BLANC DE RETHEL - FOIE GRAS	23€/kg
BOUDIN BLANC DE RETHEL - COCKTAIL	4,50€/La Barquette

Nos conseils de réchauffage

Au four, à 150°C - recouvrir vos plats d'une feuille aluminium
Entre 20 et 45 minutes selon la consistance de vos plats.



L'indication géographique protégée est un label qui garantit le respect de la recette originelle du Boudin Blanc de Rethel. De la viande fraîche de porc, du lait frais et des oeufs entiers, un assaisonnement soigneusement dosé, le tout embossé en boyau naturel.

Douceur

pour finir en Beauté



LA TARTE FORET NOIRE

Sur fond de pâte levée, une crème au chocolat fondant des cerises Amarena, génoise moelleuse au chocolat, une crème montée aux copeaux de chocolat..

Format 4/6 parts **26€** Format 6/8 parts **35€**



Votre
Artisan Charcutier
depuis
1939

FERMETURE : Lundi 25 Décembre
Dimanche 31 Décembre - Lundi 1 Janvier

OUVERTURE : Lundi 18 décembre 08:00 à 13:00
Du Mardi 19 au Samedi 30 de 08:00 à 18:00
Le dimanche 24 décembre fermeture à 14:00

Maison DEMOIZET
1 Rue Hippolyte Taine, 08300 Rethel
www.demoizet.fr