OSCAR

CARTE DES FÊTES



2026 - 2027



Cinq fèves se cachent dans nos galettes charcutières…
et autant de bracelets Mauboussin à gagner

Conditions en boutique

Une tranche de pâté en croûte, une terrine entre amis, une tourte qu'on découpe en famille. Ces plaisirs simples, un brin régressifs, ont quelque chose d'essentiel. À l'heure où nos façons de vivre et de manger évoluent, je crois profondément à ces produits qui réconfortent, qui rassemblent et qui font du bien.

C'est pourquoi j'ai souhaité, cette année, mettre la charcuterie à l'honneur. Notre collection de pâtés en croûte s'enrichit, et de nouvelles pièces font leur entrée sur cette carte : les tourtes charcutières, le bœuf Wellington et le koulibiac de saumon. Autant de créations imaginées et réalisées dans notre atelier, où nos recettes prennent vie grâce au savoir-faire de nos artisans.

Ce savoir-faire, c'est avant tout une histoire d'équipe. Anciennes et nouvelles générations travaillent côte à côte, se transmettent leurs gestes et partagent chaque jour le même goût du travail bien fait. Sylvain célèbre cette année ses trente ans de maison, tandis que la relève poursuit déjà cette belle histoire. Une belle histoire de transmission, porteuse de promesses pour l'avenir.

Vous retrouver chaque année, vous voir découvrir nos nouveautés et rester fidèles à notre maison, voilà notre plus belle récompense.

Avec toute l'équipe, je vous souhaite de joyeuses fêtes et de beaux moments autour de la table.

Louis Goossens

LES APÉRITIFS

LES PAINS SURPRISES

Le Charcutier (40 pièces) **35** €

Mousseline de foie gras et confit d'oignons, jambon Serrano et figues, rillettes d'oie, mortadelle pistachée et crème de truffe d'été, fromage frais aux herbes et aux noix

Le Scandinave (40 pièces) **35** €

Saumon fumé à l'aneth, rillettes de Saint-Jacques au citron, tartare de thon au basilic, salade fraîcheur aux crevettes et au crabe, chèvre frais et figues

Le Fromager (40 pièces) **35** €

Comté 18 mois, chèvre frais et figues, Paris-Roubaix, fourme d'Ambert et poires, fromage frais aux herbes et aux noix



LES COFFRETS APÉRITIFS

Coffret Signature (30 pièces) **45** €

Pâté en croûte de volaille aux fruits secs, financier au comté et involtini, roulé feuilleté, tarama et saumon gravlax, lobster roll, moelleux aux champignons en persillade, wrap au chèvre frais et fruits du mendiant

Coffret Élégance (30 pièces) **45** €

Lingot de foie gras et pain d'épices, focaccia au jambon Rostello à la truffe, cannelloni de saumon fumé et caviar de hareng, mousseline de cabillaud et Saint-Jacques, cheesecake à la butternut, profiterole au crabe et citron vert

LES PIÈCES APÉRITIVES CHAUDES

Mini-fours chauds du charcutier (20 pièces) **32** €
Feuilleté escargot, tarte fine aux champignons, bouchée à la Saint-Jacques, croque monsieur comté et truffe

Mini-quiches (20 pièces) **24** €
Saumon fumé, Lorraine, Comté et noix, patate douce et épices de Noël

Mini-croquettes de crevettes grises (20 pièces) **38** €

Mini-cheeseburgers (20 pièces) **38** €

LES INCONTOURNABLES

Boudin blanc Prix à la portion de 150 g

nature	**3,50** €
truffé (3%)	**6,50** €
homard et Saint-Jacques	**8,90** €

Foie gras de canard maison
(IGP sud ouest)

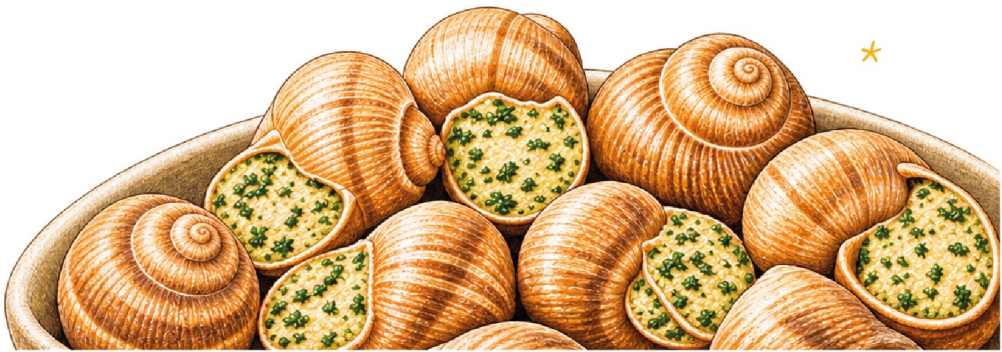
Nature, terrine de 250g	**37,50** €
Nature, terrine de 500g	**75,00** €

Escargots de Bourgogne **12** €
la douzaine

Saumon fumé **19,50** € /(300g)
6/7 tranches

Tarama blanc **8,40** €
Portion de 200g

Tarama blanc à la truffe **11,50** €
Portion de 200g



LES SPÉCIALITÉS EN CROÛTE

LES PÂTÉS EN CROÛTE

Les Mignonettes - Format apéritif (environ 270 g)

Mignonette rustique au foie gras	**14**€
Mignonette de volaille aux fruits secs	**12**€
Mignonette aux coquillages et crustacés	**14**€

Les Patés en croûtes - Prix à la tranche

Pâté en croûte rustique au foie gras	**7,50**€
Pâté en croûte de canard, foie gras et morilles	**8,50**€

LES TOURTES ET SPÉCIALITÉS CHARCUTIÈRES

Les Tourtes charcutières

Pour 2 personnes en plat ou 4 personnes en entrée

L'Edgard - Porc, ris de veau et foie gras	**28** €
L'Augustin - Porc, caille et figues	**22** €

Vol au vent de volaille	**5**€
Bouchée au ris de veau	**7,50**€

LES GRANDES PIÈCES

Bœuf Wellington - 6 à 8 personnes **85**€
Accompagné de sa sauce aux cèpes.

Koulibiac de saumon - 6 à 8 personnes **49**€
Accompagné de son beurre blanc au champagne.

LES ENTRÉES

LES ENTRÉES FROIDES

Terrine de saumon, Saint-Jacques et gambas, condiments aux agrumes — **6,50** €

Saumon à la Parisienne — **6,50** €

Nougat de foie gras aux fruits secs, gelée au miel et aux épices — **10,50** €

Foie gras de Canard IGP, chutney aux figues — **11,50** €

Assiette scandinave — **11** €
Tartare de thon, sauce tataki, saumon gravlax aux agrumes,
saumon confit au café et mangue

Assiette dégustation — **12** €
Foie gras de canard et chutney de figues, saumon fumé,
tartare de Saint-Jacques au fruit de la passion

LES ENTRÉES CHAUDES

Saint-Jacques rôties en croûte d'agrumes — **12** €
beurre blanc à la bergamote

Ris de veau aux morilles, crème d'Isigny — **12** €

Coquille Saint-Jacques à la dieppoise — **8,50** €

Escargots en persillade — **7,50** €
Sablé au parmesan, champignons sauvages et crème d'ail d'Arleux

Boudin blanc de homard et Saint-Jacques à l'armoricaine — **12,50** €
tombée d'épinards

Boudin blanc poêlé et fruits d'automne — **8,50** €
Tatin d'oignons grelots au balsamique

LES PLATS

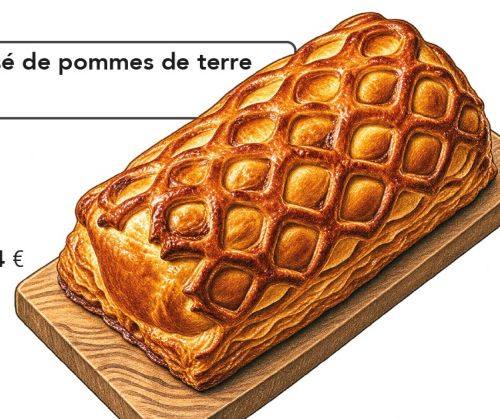
LES VIANDES ET VOLAILLES

Suprême de pintade des Landes façon Rossini	**16** €
Fondant de chapon aux morilles	**16,50** €
Grenadin de veau aux girolles et vin jaune	**16,50** €
Filet de boeuf poêlé, jus corsé à la truffe d'été	**17** €
Ris de veau croustillant aux morilles	**22** €

LES POISSONS

Tournedos de bar, beurre blanc au champagne	**16,50** €
Ballotin de lotte, à l'armoricaine	**17** €
Souvenir d'Ostende noix de Saint-Jacques, cabillaud, crevettes grises et saumon fumé	**18** €

Nos plats chauds sont accompagnés d'un écrasé de pommes de terre au crumble salé et de légumes anciens rôtis.



LE VÉGÉTARIEN

Potimarron et légumes d'hiver rôtis **14** €
Lentilles beluga et crumble au parmesan

LES VOLAILLES FESTIVES

NOS VOLAILLES ENTIÈRES

Dinde fermière des Landes Label Rouge Poids indicatif : environ 3 kg.	**19,90**€ /kg
Chapon fermier des Landes Label Rouge Poids indicatif : environ 3 kg.	**19,90**€ /kg
Mini Chapon fermier des Landes Label Rouge Poids indicatif : environ 2,3 kg.	**19,90**€ /kg
Poularde fermière des Landes Label Rouge Poids indicatif : environ 2 kg.	**15,50**€ /kg
Pintade fermière effilé Label Rouge Poids indicatif : 1,8 à 2 kg.	**14,90**€ /kg
Canette Label Rouge Poids indicatif : environ 1,5 kg.	**15,90**€ /kg
Caille Label Rouge	**5,60**€ /pièce
Poulet de Bresse effilé AOP Poids indicatif : environ 2 kg.	**28,80** €/kg

COUP DE COEUR

Des volailles farcies sous la peau, cuite à basse température et prête à déguster

Dinde fermière farci aux marrons — **85**€ /pièce
8/10 pers

Chapon fermier farci à la forestière — **85**€ /pièce
8/10 pers

Poulet fermier farci au foie gras et aux girolles — **33**€ /pièce
4/6 pers

NOS FARCES MAISON

La nature — **15,50**€ /kg
farce fine de porc et de veau

La Marron — **17,50**€ /kg
Farce fine de porc et de veau, marrons,
poitrine fumée et échalotes confites

La Forestière — **17,50**€ /kg
Farce fine de porc et de veau,
champignons sauvages et éclats de noisettes

Foie gras et girolles — **25,50**€ /kg
Farce fine de porc et de veau,
foie gras et girolles



LES VIANDES FESTIVES

LE BOEUF

Rôti de boeuf Rumsteak	**35,50**€ /kg
Rôti de boeuf Aloyau	**38,50**€ /kg
Rôti de filet de boeuf	**56**€ /kg

LE VEAU Label Limousin

Rôti de veau (quasi)	**34,50**€ /kg
Côte de veau désossée	**35,50**€ /kg
Filet mignon de veau	**49**€ /kg
Grenadin de veau	**35,50**€ /kg

LES SAUCES

Conditionnement : pot de 500 ml

Sauce au foie gras	**16**€
Sauce aux morilles	**16**€
Sauce aux cèpes	**14**€



LES PRÉPARATIONS BOUCHÈRES

Filet mignon farci à l'orange et au pain d'épices	**25,90**€ /kg
Filet mignon farci au foie gras et aux girolles	**29,90**€ /kg
Rôti de Porc Orloff	**17,50**€ /kg
Ballotin de caille farcie aux raisins	**6,80**€ /pièce
Ballotin de volaille aux fruits secs	**25,90**€ /kg

LES GARNITURES



Gratin Dauphinois	**5,50**€ /2 pers
Purée de pomme de terre à la truffe d'été	**9**€ /2 pers
Légumes rôtis au beurre de sauge	**8**€ /2 pers
Purée de potimarron	**6**€ /2 pers
Poêlée de champignons sauvages en persillade	**8**€ /2 pers



LES PLATEAUX DE FROMAGES

PLATEAU TRADITION

Brie de Meaux, comté 18 mois Marcel Petite, fourme d'Ambert, tomme de Savoie, chèvre, confiture de Noël et beurre

(4/6 pers) **28**€
(6/8 pers) **36**€
(8/10 pers) **45**€

PLATEAU RÉGIONAL

Écume de Wimereux, mimolette César Losfeld, Bleu de Roncq, T'chiot Biloute brossé à la bière, Galet de l'Avesnois, confiture de Noël et beurre

(4/6 pers) **31**€
(6/8 pers) **42**€
(8/10 pers) **53,50**€

LA SÉLECTION OSCAR

Brie à la truffe de la Saint-Jean (3 %), comté 30 mois, grès d'Alsace affiné au champagne, Bellavitano Espresso, mothais sur feuille, confiture de Noël et beurre

(4/6 pers) **35**€
(6/8 pers) **48**€
(8/10 pers) **60**€



SAINT-SYLVESTRE

Pour votre dernier dîner de l'année, Oscar met la convivialité à l'honneur.

LES TOURTES CHARCUTIÈRES

2 personnes (plat) - 4 personnes (entrée)

L'Edgard — **28,00€**
Cochon, ris de veau et foie gras

L'Augustin — **22,00€**
Cochon, caille et figues

LES RACLETTES 200g par personne

Raclette nature — **6,50€**
Raclette au lait cru Jurassic

Raclette tradition — **8,00€**
Raclette au lait cru Jurassic, morbier Marcel Petite,
raclette suisse fumée et raclette suisse au poivre vert

Raclette découverte — **9,00€**
Raclette au lait cru Jurassic, raclette suisse aux fleurs,
raclette de chèvre Jurassic et raclette suisse à la truffe

Plateau de charcuterie 550 g (4/5 personnes) — **19,50€**
Jambon blanc maison, jambon cru de Savoie, rosette de Lyon,
schiacciata piccante, coppa et saucisse sèche italienne

Découvrez également sur notre site notre sélection de buffets et cocktails dînatoires pour un réveillon gourmand et festif !


COMMANDE ET RETRAIT
Retrouvez notre carte et passez commande sur
oscartraiteur.fr
DATES LIMITES DE COMMANDE
Noël
jusqu'au
19 décembre
Nouvel An
jusqu'au
26 décembre
RETRAIT DES COMMANDES
Les 24 et 31 décembre
de 8h à 16h