FRANÇOIS

EVRARD

VIANDES DE COLLECTION



NOËL

★ COLLECTION FESTIVE ★

2026



20 NOËL 26

★ COLLECTION FESTIVE ★

Chers amis, chers clients,

Une nouvelle année s'achève, et avec elle reviennent ces moments que j'aime tant : ceux où l'on se retrouve autour d'une **belle table**, où l'on prend enfin le temps de **partager, de transmettre et de faire plaisir**.

Depuis toujours, **Noël occupe une place particulière dans mon métier**. Parce que derrière chaque repas de fête, il y a bien plus que de beaux produits. Il y a des **familles qui se réunissent**, des **traditions que l'on perpétue**, des souvenirs qui reviennent et de nouveaux qui se créent.

Cette année encore, nous avons imaginé notre **collection de fêtes** avec la même exigence : **sélectionner le meilleur, respecter le produit** et mettre notre **savoir-faire** au service de vos tables.

Une exigence rendue possible grâce à la **passion et à l'engagement de nos éleveurs, producteurs, artisans et de toute l'équipe de la Maison Evrard**, que je tiens chaleureusement à remercier.

> ***Car le véritable luxe, à mes yeux, reste finalement assez simple : un produit exceptionnel, préparé avec sincérité, et le bonheur de le partager avec ceux que l'on aime.***

À vous qui nous faites confiance, parfois depuis tant d'années, je veux également dire **merci**. Votre **fidélité** donne tout son sens à notre métier et nous oblige chaque jour à continuer à faire mieux.

Je vous souhaite un **Noël chaleureux et généreux**, entouré de ceux qui vous sont chers, et surtout **de très beaux moments autour de votre table**.

Joyeux Noël à toutes et à tous.

Avec toute mon amitié,
François Evrard

★ NOTRE PROGRAMME GASTRONOMIQUE FESTIF ★

p.3 • APÉRITIFS
p.4 • CAVIARS FRANCAIS
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 • GIBIERS
p.15 • FARCES ET ABATS

APÉRITIFS

POUR COMMENCER EN BEAUTÉ

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 PLATEAU 24 TOASTS ASSORTIS

/ Mousseline de carotte et gambas à l'ail
/ Guacamole, mozzarella di Buffala, pesto de roquette
/ Nougat de fromage frais ail et fines herbes et abricot sec
/ Rosette et beurre

• *le plateau de 24 pièces* **34.90€**



LE PLATEAU FESTIF

/ Cannelé mousseline de citron
/ Madeleine pesto de roquette et magret séché
/ Carré Lucullus et noisette
/ Tartelette de courge au romarin, comté affiné 15 mois

• *le plateau de 24 pièces* **35.55€**



LE PLATEAU "PRESTIGE FOIE GRAS & SAUMON"

• *le plateau de 24 pièces* **39.05€**



LE COFFRET DE 12 VERRINES

/ Gravlax de saumon, croquant de pommes et crème acidulée
/ Charlotte de crèmeux de carottes rôties à la truffe
/ Guacamole, confit de fenouil et baies de gogie

• *le coffret* **33.50€**



LE COFFRET PAIN SURRPRISE
« Signature bouchère »

Jambon cru et beurre / Lucullus
/ Filet d'Anvers et beurre / Rillettes de porc

• *le coffret de 32 pièces* **43.75€**
• *le coffret de 48 pièces* **62.80€**

LE COFFRET PAIN SURRPRISE
« Signature marine »

Salade de crabe / Salade de thon
/ Salade marine / Rillettes au deux saumons

• *le coffret de 32 pièces* **44.10€**
• *le coffret de 48 pièces* **65.70€**

LE COFFRET PAIN SURRPRISE
« Saumon fumé écossais »

• *le coffret de 32 pièces* **54.10€**
• *le coffret de 48 pièces* **75.70€**

NOS PRODUITS CHAUDS



ASSORTIMENT DE 24 PETITS FOURS APÉRITIFS À CHAUFFER

Croque Monsieur à la truffe / Madeleine tourteaux épinards
/ Flamiche Maroilles / Feuilleté boudin blanc / Quiche lorraine
/ Quiche saumon poireaux

• *le plateau de 24 pièces* **34.90€**



MINI BRIOCHES ESCARGOTS

• *la demi-douzaine* **9.90€**

— NOTRE SÉLECTION —

CAVIAR D'AQUITAINE

★ DE LA MAISON STURIA ★



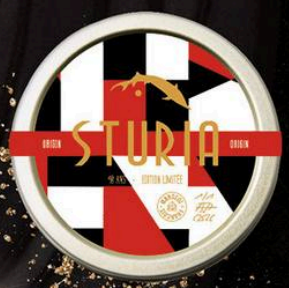
★ CAVIAR OSCIETRA ★

(GUELDENSTAEDTII)

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» ★

8 mois d'affinage minimum (BAERII)

Notes de sous bois et végétales

- 30gr : ..... la pièce **85**.00€
- 50gr : ..... la pièce **140**.00€
- 100gr : ..... la pièce **280**.00€

★ COFFRET DÉGUSTATION

15gr Oscietra et
15gr Baerii «ORIGIN»

le coffret

96.00€



FOIE GRAS MAISON & CHchampagnes

★ *NOTRE SÉLECTION DE PRODUITS DE FÊTE* ★



★

Foie gras de canard de Chalosse truffé à 10%

Tuber Mélanosporum
(IGP Landes)

• *le kilo* **282.90€**



★ *CHAMPAGNE SÉLECTION* ★

FRANÇOIS
EVRARD

la bouteille de 75cl ★ **29.90€**

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

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



★ Foie gras d'oie ★
au vin doux de Gascogne

• *le kilo* **272.85€**

★ Foie gras de canard ★
de Chalosse au vin doux
de Gascogne
(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
aux épices

• *le kilo* **43.20€**



★ Confit ★
de figues
au miel

• *le kilo* **43.20€**

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* 31.70€
- ★ GRAVLAX DE SAUMON LABEL ROUGE ..... • *la part* 10.80€
  Betterave et crème citronnée.
- ★ PRESSÉ DE FOIE GRAS, GRAVLAX DE CANARD ET PAIN D'ÉPICES ..... • *la part* 11.50€
- ★ TARTARE DE ST JACQUES ET CLÉMENTINE FRAÎCHE DE CORSE ..... • *la part* 11.90€
- ★ CARPACCIO DE NOIX DE ST JACQUES, TRUFFE D'HIVER ET VINAIGRETTE NOISETTE ..... • *la part* 12.90€
- ★ ASSIETTE DE GAMBAS ..... • *la part* 11.20€
  Mangue, avocat, grenade et vinaigrette passion.









NOS ENTRÉES CHAUDES





- ★ RIS DE VEAU POÊLÉS ..... • *la part* 18.90€
  Champignons frais et crème aux morilles.
- ★ DEMI LANGOUSTE THERMIDOR ... • *la part* 31.70€
- ★ CASSOLETTE DE SAINT JACQUES .... • *la part* 15.40€
  Fondue de poireaux.
- ★ BALLOTINE DE CABILLAUD FARCIE AUX ST JACQUES Sauce champagne ..... • *la part* 13.20€
- ★ FILET DE ROUGET ..... • *la part* 13.90€
  Fenouil rôti, beurre safrané.
- ★ CASSOLETTE DE PLEUROTTES ET FOIE GRAS
  Crème aux cèpes ..... • *la part* 14.50€





★ NOS ENTRÉES TRADITIONNELLES ★

- ★ COQUILLE DE SAUMON • *la part* 6.90€
- ★ FICELLE PICARDE ..... • *la part* 3.75€
- ★ BOUCHÉE AUX RIS DE VEAU ..... • *la part* 9.45€
- ★ COQUILLE SAINT JACQUES • *la part* 9.65€
- ★ VOL AU VENT À LA VOLAILLE • *la part* 5.05€
- ★ ESCARGOTS DE BOURGOGNE ..... • *1/2 douzaine* 7.10€
- ★ TOURTE DE VOLAILLE FERMIÈRE, MORILLES, FOIE GRAS ET VIN JAUNE ..... • *la part* 9.45€











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



DÉGUSTATIONS CHAUDES

PLATS & ACCOMPAGNEMENTS FESTIFS





★ NOS LÉGUMES D'ACCOMPAGNEMENT ★

- ★ POMMES DAUPHINES ..... • *par 6* 4.35€
- ★ MOUSSE PARMENTIÈRE À LA TRUFFE ET AU FOIE GRAS (Tuber mélanosporum 1%) .. • *la part* 7.55€
- ★ POMME DE TERRE CHAUMIÈRE ..... • *la part* 2.65€
- ★ POIRE AU VIN ..... • *la part* 3.30€
- ★ GRATIN DE LÉGUMES OUBLIÉS ..... • *la part* 4.15€
- ★ CLAFOUTIS DES SOUS BOIS
  Girolles, pleurottes et Paris ..... • *la part* 5.90€
- ★ COCOTTE DE COURGE, CHATAÎGNE ET LARD CONFIT ..... • *la part* 4.20€
- ★ ROSÉE DE PARIS GLACÉE LARD D'ANTAN CONFIT ..... • *la part* 4.30€

★ NOS PLATS CHAUDS ★

- ★ CHAPON FERMIER ..... • *la part* 15.30€
  Sauce crème aux cèpes
- ★ CŒUR DE FAUX FILET DE BŒUF ROSSINI ..... • *la part* 18.50€
- ★ NOTRE CÉLÈBRE VEAU PORTEFEUILLE ..... • *la part* 15.40€
- ★ FILET DE LOTTE SAUCE CHAMPAGNE ..... • *la part* 18.50€
- ★ TOURNEDOS DE FILET DE BICHE
  Sauce grand veneur ..... • *la part* 16.65€
- ★ MÉDAILLON DE PINTADE FINIE AU LAIT DE CHALOSSE DE CHEZ TAUZIN ..... • *la part* 18.50€
  Farce morilles et Cognac, sauce Suprême.









★ NOS SAUCES ★

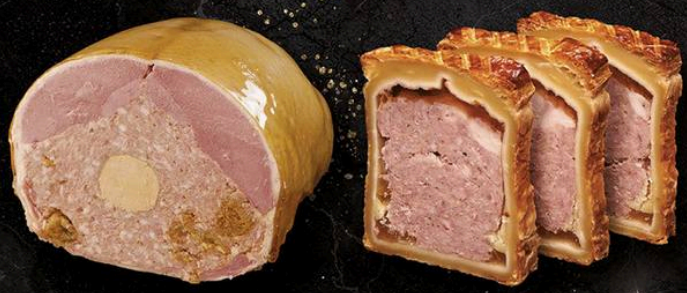
- ★ SAUCE GRAND VENEUR • *le kilo* 25.45€
- ★ SAUCE POIVRADE ..... • *le kilo* 25.60€
- ★ SAUCE AUX CÈPES ..... • *le kilo* 33.35€
- ★ SAUCE AUX MORILLES ..... • *le kilo* 39.65€



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% • le kilo **149.70€**
  Tuber Mélanosporum
- ★ VÉRITABLE COCHON DE LAIT À LA PISTACHE ..... • le kilo **62.95€**



- ★ BALLOTINE DE CANARD À LA ROYALE AUX FIGUES ..... • le kilo **63.80€**
- ★ PÂTÉ EN CROÛTE DE VOLAILLE DE BRESSE DE CHEZ J. SACHETAT AUX MORILLES .... • le kilo **74.05€**
- ★ PÂTÉ EN CROÛTE DE SANGLIER AUX COINGS ..... • le kilo **67.50€**



POISSONS & TERRINES DE POISSONS







- ★ SAUMON FARCI ..... • le kilo **49.95€**
- ★ SAUMON FUMÉ MAISON ..... • le kilo **89.90€**
- ★ GRAVLAX DE SAUMON BAIES ROSES ..... • le kilo **84.80€**
- ★ TERRINE SAINT-JACQUES, CHORIZO MAISON ET CAROTTES GLACÉES ..... • le kilo **60.85€**

★
SAUMON SAUVAGE BALTIQUE FUMÉ «MAISON BARTHOUIL»
• le kilo **196.00€**




NOS VOLAILLES FESTIVES
★ ★ ★ ★ D'EXCEPTION

NOS VOLAILLES FERMIÈRES DE LA MAISON GARBAY

★ Chapon fermier traditionnel du Gers ★

★ Mini chapon fermier traditionnel du Gers ★

★ Chapon noir Gascon ★





VIANDES DE CARACTÈRE DEPUIS 1938

★ Dinde fermière du Gers ★

★ Pintade chaponnée du Gers ★

★ Poularde fermière du Gers ★

★ NOS VOLAILLES FERMIÈRES DES LANDES ★ DE CHEZ ARNAUD TAUZIN



★ Chapon fermier



★ Poulette cou nu fermière



★ Pintade fermière



★ Poulet cou nu fermier



★ Poularde cou nu fermière



★ Pintade finie au lait de Chalosse

NOS VOLAILLES FERMIÈRES DE BRESSE

de chez

★ JOSEPH SACHETAT ★





★ Chapon de Bresse roulé ★
★ 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 PALMIPÈDES FESTIFS

★ Canette fermière
★ Canard gras
★ Oie du bocager Maine-et-Loire





NOS VOLAILLES DÉSOSSÉES ET FARCIES

★ Demi chapon farci cèpes et bolets ★
(pour 6 personnes)

★ Pintade farcie cèpes et bolets ★
(pour 4 personnes)

★ Cuisse de pintade désossée farcie cèpes et bolets *(portion)* ★



NOS PIÈCES ET DÉCOUPES DE VOLAILLES

★ Caille de Challans Label Rouge
★ Cuisse de chapon fermier
★ Suprême 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 maturé sur os





NOS VIANDES DE COLLECTION FRANÇAISES

LE BOEUF MATURÉ

- CÔTE À L'OS
- T-BONE
- L-BONE
- FAUX FILET
- CŒUR DE FAUX-FILET



VIANDES DE CARACTÈRE — DEPUIS 1938

Viandes de collection sélection "FRANÇOIS EVRARD"
affinées dans nos caves parmi un grand choix de races françaises.

Demandez conseil auprès de nos vendeurs

LE BŒUF 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

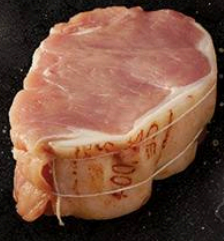
LE VEAU DU LIMOUSIN



Quasi de veau



Filet mignon



Côte de veau avec ou sans os



Rôti Orloff

Le Gibier



★ Filet de biche

Gibiers à poils



★ 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



★ Cuisses de lièvre

★ Lièvre entier



Gibiers à plumes

★ Perdreaux

★ Faisans



NOS FARCES FINES



Farce fine aux morilles



Farce fine truffée



Farce fine aux marrons



Farce fine pur veau



Farce fine traditionnelle

NOS ABATS

ABATS DE VOLAILLES



Foie gras cru deveiné extra IGP Sud Ouest



Foies de volailles

ABATS DE VIANDES



Ris de veau frais



Ris d'agneau

DU 2 AU 31 JANVIER 2027

DÉCOUVREZ

nos 3 variétés de

GALETTES SALÉES



DES GALETTES FEUILLETÉES, AUX CŒURS GOURMANDS

à partager



CHARCUTIÈRE AUX CÈPES ..16.90€

BOUDIN NOIR ET POMMES ...15.90€

ÉFFILOCHÉ DE PORC .....15.90€

À PRÉCOMMANDER DÈS MAINTENANT SUR

FRANCOISEVRARD.COM

• OU PAR TÉLÉPHONE AU 03 28 38 07 00 •

FRANÇOIS
EVRARD
VIANDES DE COLLECTION

VIANDES DE CARACTÈRE DEPUIS 1938

COMMANDEZ EN BOUTIQUE OU PAR TÉLÉPHONE
OU DIRECTEMENT SUR NOTRE SITE

FRANCOISEVRARD.COM

FRANÇOIS 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 21 et 28 décembre de 9h à 19h
Jeudi 24 et 31 décembre de 8h30 à 17h00 sans interruption

FRANÇOIS 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 13, 20 et 27 décembre de 10h à 18h
Lundi 14, 21 et 28 décembre de 10h à 18h
Jeudi 24 et 31 décembre de 8h30 à 17h sans interruption
Fermé le mardi 5 janvier 2027

· SCANNEZ POUR · COMMANDER

RETRAIT DES COMMANDES
les 24 et 31 décembre jusqu'à 16h

2026 © FRANÇOIS EVRARD - Viandes de Collection - Tous droits réservés. Crédits photos et design : eyedoll.fr