Le Porc Bonheur

Artisan Charcutier . Traiteur



FÊTES 2026

APÉRITIF

Réductions chaudes ..... 1,35 €/pièce
Mini quiche . Mini croque . Mini feuilleté chèvre .
Mini cookie salé

Canapés ..... 1,45 €/pièce
. Magret de canard fumé et beurre de figues
. Mini club chorizo pesto
. Wrap végétarien
. Saumon fumé sur blinis

Acras de crevettes ..... 1,25 €/pièce

Verrines* ..... 4,15 €/la verrine
. Betterave, chèvre frais et confit d'oignon
. Crémeux panais et saumon fumé
. Châtaigne, poire et magret fumé

*Verrines consignées : 2,50 €/pièce. Pensez à les restituer.

TERRINES

* VÉGÉTARIENNE
• Légumes

* MER
• Rouget • Saint-Jacques • Saumon • Lotte

* GIBIER
• Sanglier • Lièvre • Faisan

LES SAUMONS
• Fumé • Gravlax



ENTRÉES FROIDES

Nouveautés 2026

- Tartare de saumon, émulsion miel et citron vert ..... 9,95 €/la verrine
- Finger de truite fumée, légumes d'hivers et gel de coriandre ..... 9,95 €/pièce
- Pressé de porc confit, foie gras et cassis ..... 10,95 €/pièce
- Foie gras de canard aux mendiants ..... 184 €/kilo



- Tartare de légumes et quinoa ..... 9,95 €/la verrine
- Demi-langouste à la parisienne ..... 26,95 €/pièce
- Foie gras de canard nature ..... 179 €/kilo

ENTRÉES CHAUDES

- Escargots de Bourgogne ..... 7,95 €/la douzaine
- Bouchée à la reine ..... 8,95€/pièce
- Coquille Saint-Jacques à la bretonne ..... 8,95 €/pièce
- Koulibiac saumon sauce vin blanc - 2 pers.* ..... 21,90 €/2 personnes

L'assurance du "fait maison".

Découvrez nos plats végétariens.

Cassolette consignée : 5 €/pièce. Pensez à les restituer. *Koulibiac saumon sauce vin blanc à 10,95€ pour 1 personne.

POISSONS Prix à la part

Nouveautés 2026

160°C 10-15 min

- Filet de bar à l'unilatéral sauce agrumes ..... 16,95 €
- Mijoté de lotte façon rougail ..... 16,95 €
- Brochette de Saint-Jacques en habit vert sauce corail ..... 18,95 €





GARNITURES

Tous nos plats (poisson et viande) sont compris avec une garniture de votre choix.

170°C 15 min

- Gratin dauphinois
- Poêlée forestière
- Risotto de champignons
- Galette de patate douce
- Flan de butternut

Garniture supplémentaire : + 3,95 €

VIANDES Prix à la part

Nouveautés 2026

- Mitonné de cerf façon bourguignonne ..... 16,95 € 170°C 25 min
- Filet de bœuf Wellington sauce bordelaise - 2 pers* ..... 37,90 € 170°C 25 min
- Rôti de chapon farci sauce morilles ..... 15,95 € 170°C 25 min

COUP DE ♥

- Souris d'agneau confite lutée jus d'estragon ..... 17,95 € 170°C 25 min



*Filet de bœuf Wellington sauce bordelaise à 18,95€ pour 1 personne.

Les prix sont TTC. Liste des allergènes : voir en magasin.
Toutes nos photos sont des suggestions de présentation. Photos non contractuelles.

VOLAILLES CRUES

entières
ou désossées farcies

* **Canette** Label Rouge de Challans	4/6 pers.
* **Pintade**	4/6 pers.
* **Mini-Chapon**	6 pers.
* **Poularde**	6/8 pers.
* **Chapon**	10/12 pers.
* **Dinde**	8/10 pers.

Farces fines
- nature
- pistache
- châtaigne





GALANTINES ET BALLOTINES

- Canard
- Cerf
- Sanglier
- Pigeon

BOUDINS BLANCS
AU LAIT CRU FERMIER

- Natures
- Truffés
- Morilles





PÂTÉS EN CROÛTE

- Lièvre
- Sanglier
- Pigeon

Et aussi :

Plateau de fromages

Desserts





CAVIAR FRANÇAIS D'AQUITAINE

Produit d'exception
pour vos fêtes de fin d'année

Sur commande

Le Porc Bonheur

Artisan Charcutier . Traiteur

Notre entreprise familiale est constituée de 6 personnes qui ont à cœur de **valoriser leur savoir-faire et leur métier artisanal.**

Nos **18 années** d'expérience et notre volonté ont poussé notre équipe d'artisans - **cuisiniers, charcutiers, traiteurs** - à fabriquer et à développer une large gamme de produits artisanaux et de produits traiteurs préparés par nos soins.

Une cuisine responsable

L'engagement, le respect du produit et des matières premières et la lutte contre le gaspillage font partie de l'ADN de notre équipe.

Découvrez en boutique
nos plats cuisinés & nos spécialités.

Tous nos plats sont faits MAISON
et élaborés sur place

Le choix de partenaires locaux

Pour vous proposer des produits de qualité, nous avons choisi de favoriser **les produits bios et/ou labellisés.**

Volailles fermières Label Rouge de Challans (caille, chapon, dinde, oie, pintade, poulet & poularde)	**Foie Gras frais Magret de canard** (Français)	**Agneau Label Rouge**	**Champignons sauvages**	**Truffes françaises Mélanosporum**
Volailles fermières BIO Label Rouge de Vendée (chapon, dinde, pintade, poulet & poularde)	**Boudin blanc** *"maison"* au lait cru fermier **du GAEC Forest** (Port-Saint-Père)	**Gibiers sauvages de chasse** (lièvre, cerf & sanglier)	**Porc fermier IGP* Label Rouge de Vendée** élevé en plein air	**Foie Gras Maison Masse**

*IGP : indication géographique protégée

Le choix d'emballages responsables

Le Porc Bonheur met en place des actions éco-responsables concrètes et s'inscrit dans une démarche de **développement durable,** ce qui lui permet de **réduire son impact environnemental.**



Suppression de nos emballages plastiques



Mise en place de contenants (carton, bois, verre) 100 % recyclables

Le Porc Bonheur

Artisan Charcutier . Traiteur

Valérie, Anthony et leur équipe
(Stéphanie, Jean-Maurice, Gwendal et Stéphane)
vous souhaitent à toutes et à tous de Joyeuses Fêtes de Fin d'Année.

Les prix sont exprimés nets TTC.
La carte de fidélité ne fonctionne pas du 18 au 31 décembre 2026 inclus.

Horaires d'ouverture

Nous sommes ouverts du mardi au samedi de 9 h à 13 h 30 et de 15 h à 19 h 30, et le dimanche matin de 9h30 à 12h30.

Commandes

Pour toutes vos commandes de fin d'année, notre équipe se tient à votre disposition

- par téléphone au **02 40 74 39 42**
- via le formulaire de contact sur **leporcbonheur.fr**
- en boutique au **144 rue du Général Buat 44000 Nantes**

Afin de pleinement vous satisfaire, nous vous conseillons de **passer commande dès que possible**.
Les conseils de dégustation, de conservation et de réchauffage vous seront communiqués au retrait de votre commande.

Modes de paiement

Nous acceptons les paiements en espèces, chèques et cartes.

Chèque Déjeuner · Ticket Restaurant® · Chèque de Table · sodexo

144 rue du Général Buat
44000 Nantes
02 40 74 39 42
leporcbonheur.fr

Changement d'horaires
les jeudis
24 et **31 décembre**
de **9h** à **15h**

Le magasin sera fermé
le **25 décembre**
et le **1er janvier**

Visuels non contractuels. Toutes les photos sont des suggestions de présentation. Descriptifs et prix au 1er décembre 2023, sauf erreurs typographiques. Ne pas jeter sur la voie publique.
Crédit photos : ©Adobe Stock.

xyl ème com - RCS NANTES 521 802 660 / décembre 2026