La Ferme du Canton Hubaut

Valérie, Fabrice et toute l'équipe
vous proposent les viandes,
charcuteries et le traiteur festifs
pour les fêtes de fin d'année
2025

adresse : 29 rue Henri Durre,
59135 Bellaing
tél : 0327242628 - 0327404159
mail : fermehubaut@wanadoo.fr
facebook : Ferme Hubaut,
Au Chaudron de Céline

Les foies gras. Charcuteries. boudins... de fête

Les foies gras de canard :

Lobe cru frais.....75.00€/kg

Lobe cru éveiné.....supplément 3€/pc

Foie gras nature mi-cuit recette de la Ferme.....140.00€/kg

Foie gras au piment d'Espelette.....145.00€/kg

Foie gras truffé.....155.00€/kg

Foie gras figue abricot.....145.00€/kg

Langue façon Lucullus.....95.00€/kg

Rillettes de Lucullus.....78.00€/kg

Les Chutney d'oignons caramélisés 200g.....2.50 €/pc

Exemple : au raisin ou à la figue ou abricots ....

Sur demande, réalisation de plateaux de foie gras, Lucullus et fruits exotiques

Les charcuteries festives :

Galantine de Porcelet pistache.....28.90€/kg

Galantine de Porcelet Truffée.....29.90€/kg

Galantine de Poularde aux champignons, figues.....25.50€/kg

Saucisse de « Lyon » truffée.....18.80€/kg

Saucisse à la marjolaine.....15.50€/kg

Saucisson de canard.....24.50€/kg

Saucisson au Jambon Pistache.....18.50€/kg

Jambon cru Fumé.....38.00€/kg

Magret de canard fumé.....39.90€/kg

Filet mignon fumé.....32.00€/kg

Langue de bœuf fumée .....38.00€/kg

Rillettes de Volaille au foie gras et raisins.....28.80€/kg

Pâté en croûte au Saumon et légumes.....35.50€/kg

Pâté en croûte pintade aux morilles.....28.80€/kg

Filet de Canard en croûte à la royale.....29.90€/kg

Pâté croûte de poulet, crème de Bresse.....28.50€/kg

Nos terrines, rillettes, jambons, charcuteries traditionnelles et polonaises vous attendent en magasin...

Les boudins, recettes authentiques

Boudin noir salé ou sucré.....13.80€/kg

Boudin blanc nature fermier.....18.00€/kg

Boudin blanc truffé.....22.90€/kg

Boudin blanc forestier/chataignes.....21.90€/kg

Les mini boudins blanc, fumé.....25.50€/kg

Les volailles, les farces et les gibiers

Les volailles prêtes à cuire :

Dinde fermière Blanche 3.5 à 6 kg.....12.90€/kg

Poule.....7.90€/kg

Coq..... 8.90€/kg

Poularde / Chapon..... 14.50€/kg

Pintadon .....14.50€/kg

Pintade.....12.00€/kg

Caille.....5.80€/pc

Poulet fermier.....8.90€/kg

Pigeon.....25.50€/kg

Préparation, sur commande, de volaille désossée, farcies, nous pouvons également les cuire...

Cuisson : -4 kg : 10€, +4 kg : 15€

Les découpes de volaille :

Cuisse de canard.....17.90€/kg

Magret de canard.....25.80€/kg

Suprême de chapon ou poularde.....22.90€/kg

Cuisse de chapon ou poularde.....16.10€/kg

Suprême de Pintadon.....25.60€/kg

Cuisse de Pintadon.....16.90€/kg

Suprême de Pintade.....19.90€/kg

Les rôtis de volaille désossés :

Pintade farcie figues-foie gras.....25.50€/kg

Chapon farci Porto-truffé.....23.80€/kg

Poularde farcie forestière.....23.80€/kg

Dinde aux châtaignes.....19.90€/kg

Mais aussi, les rôtis de cuisses farcies....

Les farces :

Farce aux châtaignes.....15.90€/kg

Porto ou armagnac.....15.50€/kg

Truffée, porto.....18.80€/kg

Forestière.....16.80€/kg

Foie gras et figues.....19.80€/kg

Les gibiers :

Rôti de cerf/biche.....39.90€/kg

Civet de cerf-chevreuil.....28.80€/kg

Cuissot de chevreuil avec Os.....32.90€/kg

Rôti de Chevreuil.....39.90€/kg

Rôti de Sanglier.....32.00€/kg

Nous proposons également les viandes de Boeuf, Veau, Porc et Agneau

Le traiteur dinatoire

Les Pains Surprise (40 pièces) **:**

Le Mixte (charcuterie, saumon, fromage) : 32.00€

Le Charcuterie : 28.80€

Le Prestige (Lucullus, saumon, foie gras, tapenade) : 39.90€

Les mignardises salées :

(Vendus par boîte de 6 pièces)

Mini quiches/pizzas/mini bouchées volaille/mini bouchées jambon/mini choux maroilles.....4.00€

Mini focaccia garnies (jambon cru, fromage, tomates confites).....7.80€

Mix festif (Duo madeleines, cannelets chorizo, 2 Rolls saumon).....8.60€

Les 6 Croustillants escargots persillés..... 6.60€

Les 6 Mini St Jacques au Vouvray.....8.60€

Les 6 mini burgers bœuf ....7.80€

Les 6 mini burgers de boeuf au foie gras.....9.80€

Les Buns au Foie gras et figues..... 9.80€

Les Verrines par 6 identiques ou par 2*3pc.....12.90€

(Ananas-crevettes ; perles de la Mer ; gambas-agrumes ; foie gras-pain epices)

Les plateaux Sylvestre dinatoires par 12 ou 24 pièces

Les Mix tout en froid :

par 12 pc : (4*3pc) : 3 navettes, 3 buns foie gras, 3 rolls saumon , 3 verrines.....15.00€

par 24 pc : (6*4pc) : 4 navettes, 4 buns, 8 verrines, 4 rolls, 4 focaccias.....26.00€

Les Mix tout en chaud

Par 12 pc (4x3pc) : Croustillants escargots, mini saint Jacques, burgers, choux maroilles.....12.50€

Par 24 pc (6x4pc) : Mini Burgers, croustillants d'escargots, mix festif, choux maroilles.....24.00€

Les Planches à Partager : Prix par personne

La Charcuterie : charcuterie, Rillettes, Terrine..... 8.90€

La Festive : saumon fumé, foie gras, mignon, magret fumé, Terrine festive,1 galantine, 1 verrine, 1 bun's.....11.80€

Les canapés Cocktail prestiges

Plateau de 20 pièces.....18.00€

Plateau de 36 pièces.....34.80€

Les cuisinés festifs

Les entrées : *consigne d'une valeur de 1,50€ incluse

Montgolfière de ris de veau aux cèpes.....11.90€*

Cassolette de homard, écrevisses et saumon.....11.90€*

Douzaine d'escargots au beurre persillé .....8.60€

Burger d'escargots aux épinard.....9.20€

Bouchée à la reine (volaille champignons) .....3.80€

Cassolette de Sot l'y laisse poire et foie gras.....9.30€

Ficelle picarde (jambon champignons) .....3.80€

Ficelle au maroilles (jambon maroilles) .....3.95€

Buns feuilleté aux saint jacques et fondue de poireaux.....7.20€

Coquille Saint Jacques parisienne .....6.90€

Coquille de saumon Bellevue (froid).....5.90€

Saumon fumé maison au bois de hêtre, les 100g .....6.90€

Raviolinis de homard 2 pièces .....8.40€

Queue de langouste entière (env 300g) sur perles de la mer.....29.90€

Truite Saumonée Bellevue : cal 2-3 kg.....90.00€

Les plats (sans accompagnement) :

Gibelotte de pintade au spianata sur crémeux de poivrons confits.....12.80€

Blanquette de canard à la mandarine cognac.....14.80€

Carbonnade de gibiers à la bière de noël.....14.80€

Souris d'agneau Confites au Thym.....16.20€

Mignon de Cerf aux airelles.....14.90€

Filet de chapon, sauce au foie gras .....14.80€

Filet de dinde au brillat savarin ou crème.....12.90€

Dos de Cabillaud, crème de langoustine.....14.80€

Pavé d'Omble chevalier, beurre blanc d'agrumes au citron vert et combawa.....16.20€

Plat végé : canelloni au butternut et lentilles corail, crème de cèpes.....13.90€

Les accompagnements :

Pomme de terre campagnarde .....1.90€

Embeurré de pomme de terre, façon Aligot et truffé.....3.50€

Gratin dauphinois pomme de terre et patate douce.....2.80€

Pomme fruit rôtie aux fruits rouges .....2.20€

Poêlée de Légumes festifs.....3.80€

Poêlée forestière, les 120g .....3.90€

Nos cuisinés en menu

Tous les plats des menus sont accompagnés d'une recette de pomme de terre et d'une poêlée de légumes

Menu 29.90€

Mise en bouche : Trio de mini-quiches

Entrées :

Cassolette de saint jacques et saumon au Vouvray

Triangle de Langue Façon Lucullus

Plat au choix :

Filet de dinde au brillat savarin ou crème

Ou

Dos de loup de mer crème au bouquet d'herbes aromatiques

Menu 33.80€

3 mises en bouche festives

Entrées :

Cassolette de homard, écrevisses, saumon

Cassolette de Sot l'y laisse poire et foie gras

Plats au choix :

Blanquette de canard à la mandarine cognac

Ou

Carbonnade de gibiers à la bière de noël

****

Galantine fermière

Menu 36.50€

mise en bouche : Raviolinni au homard

Entrées :

Classique de foie gras, gelée aux raisins blonds

Buns feuilleté saint Jacques sur fondue de poireaux

Plat au choix :

Filet de Chapon, sauce au foie gras

Ou

Dos de Cabillaud, crème de langoustine

Ou

Souris d'agneau confite au thym

****

Galantine fermière

Menu enfant 12.00€

Entrée : petite quiche au jambon

Plat : Gratin de pâtes au poulet et au cheddar

Les autres propositions

Les plats à partager :

Le Coulibiac de Saumon.....23.80€/kg

Le jambon rôti aux épices .....22.90€/kg

Exemple de plateaux à partager....

-Fromage Raclette nature et charcuterie classique.....8.80€/pers

-Fromage Raclette (3 parfums différents) et charcuterie festive (galantine, jambon aux herbes, jambon sec, terrine au foie gras).....11.90€/pers

.-Plateau Pierrade classique (bœuf, volaille, porc, veau).....9.50€/pers

-Plateau pierrade festif (onglet, magret de canard, filet de chapon, araignées de porc, agneau).....12.90€/pers

Les sauces pour accompagner vos viandes...

Maroilles, champignons, poivrade.....15.00€/kg

Foie gras, truffade.....18.00€/kg

Autres sauces possibles selon les recettes du moment...

Fromage :

Plateau de fromages 10 personnes .....42.00€

Plateau de fromages 15 personnes .....60.00€

Plateau de fromages 20 personnes .....76.00€

Les idées cadeaux

Carte Cadeau “Au Chaudron de Céline”, à votre convenance

Panier garni selon vos souhaits en commande

Les liqueurs, les vins... en exclusivité pour les fêtes à découvrir en boutique

Nos horaires pour les fêtes de fin d'année

Vendredi 19 décembre : 9h-12h / 14h-19h

Samedi 20 décembre : 9h-12h / 14h-19h

Dimanche 21 décembre : 9h-12h

Lundi 22 décembre : 13h-19h

Mardi 23 décembre : 8h30-13h / 14h-19h

Mercredi 24 décembre : 8h30 - 17h

Vendredi 26 décembre : 10h-12h / 14h-18h30

Samedi 27 décembre : 9h-12h / 14h-19h

Dimanche 28 décembre : 9h30-12h30

Mardi 30 décembre : 9h-12h30 / 14h-19h

Mercredi 31 décembre : 8h30 - 16h

Réouverture :

Samedi 3 janvier à partir de 10h

Pour passer commande

Par mail : fermehubaut@wanadoo.fr

Par téléphone

Via messenger

Toute commande comporte un numéro de commande,

merci de nous l'indiquer au moment du retrait

Remerciements :

C'est en toute sympathie que l'équipe de le Ferme Hubaut et du Chaudron de Céline vous souhaite de bonnes fêtes de fin d'année et vous présente leurs meilleurs vœux pour cette nouvelle année,

Que celle-ci, nous porte vers la paix, la joie, le partage...

Nous ne pouvons que renouveler nos remerciements pour votre fidélité

Merci, joyeuses fêtes et bonne année

2026

Les moyens de paiements

espèces, chèques, carte bancaire, tickets restaurant, chèques vacances