

VOLAILLE FERMIÈRE

Prête à cuire

❁ Volailles de nos provinces françaises prix au kilo

Chapon fermier label rouge

943 2,5 à 3,5 kg 18,60 €

Cuisses de chapon

906 400 g environ 19,40 €

919 Suprême de chapon 29,20 €

Dinde fermière label rouge

946 2,5 à 3,5 kg 18,90 €

Poularde fermière

949 2 à 2,5 kg 15,90 €

900 Poulet de bresse 18,80 €

Poulet des landes | pigeon | coq | caille
| canard | canette | cuisse et magret
| pintade | cuisse et suprême

975 Pour farcir les volailles, notre farce fine
..... 16,90 €

GIBIER FRAIS

❁ Gibier Français prix au kilo

Gigogne de chevreuil sans peau

880 1,8 à 2,3 kg avec os soit 5 personnes max 30,50 €

Rôti de biche cuissot sans os ni peau

882 36,00 €

883 Civet de biche nature ou mariné 27,50 €

Rôti de marcassin - cuissot sans os ni peau

884 33,00 €

Civet de marcassin nature ou mariné

887 27,00 €

Cuisses de lièvre natures ou marinées.

888 16,90 €

Faisan frais prêt à cuire

890 1 kg env 26,50 €

Perdreau frais prêt à cuire

892 400 g env 37,00 €

VIANDES

❁ Bœuf français de mon boucher

Tournedos | côte de bœuf | rosbeef |
paupiettes | langues de bœuf fraîches |
fondue et pierrade présentées sur plats

❁ Veau sélectionné par nos soins

Paupiettes | langues | rôti de veau |
rognonnade de veau | veau orloff

❁ Agneau sélectionné

Gigot | épaule | baron

❁ Porcelet de lorraine

Cuissot et épaule

❁ Lapin du pays de La Nied

Joyeuses fêtes avec nos SPÉCIALITÉS MAISON

Escargots de bourgogne belle grosseur

Terrines de canard à l'orange | lièvre
| marcassin | **Nouveau** Pintadeau et poulet
aux fruits rouges **Primée FIM 2018**

Crème de canard | rillettes d'oie

Cochon de lait farci décoré

Boudin blanc aux morilles
et Anges au foie gras

Saumon fumé | tranché main

Galantines et ballotines de volailles
1^{er} prix FIM 2018

Terrine de poissons aux 3 saveurs

Foie gras d'oie nature "maison" au torchon

Foie gras de canard "maison"

Médallions de mousse de foie d'oie

« Le Divin » pressé de foie gras et porcelet

ET POUR LES CADEAUX

Jambon fumé de campagne "maison" entier

En promotion jusqu'au 24 décembre 12,50 € le kilo

Saucisson "maison" | Vin | Champagne | Foie gras | Panier garni | Chèque cadeau

Ouvert le Lundi 10 décembre de 14h00 à 18h30
Veuillez passer vos commandes de Noël et Nouvel An
au plus tard le Lundi 17 décembre. Aucune modification après cette date.

Magasin ouvert :

Lundi 17 décembre | de 9 h 00 à 12 h 15 et de 14 h 00 à 18 h 30
Mardi 18 au Vendredi 21 déc | de 8 h 00 à 12 h 15 et de 14 h 00 à 19 h 00
Samedi 22 déc. | de 8h00 à 12h30 et de 14h00 à 18h00
Dimanche 23 déc. | de 8h00 à 12h30 et de 14h00 à 17h30
Lundi 24 déc. | de 8 h 00 à 16 h 00 sans interruption
Mardi 25 et Mercredi 26 déc. | Magasin fermé
Jeudi 27 déc. | de 8h00 à 12h15 et de 14h00 à 19h00
Vendredi 28 déc. | de 8h00 à 12h15 et de 14h00 à 19h00
Samedi 29 déc. | de 8h00 à 12h30 et de 14h00 à 18h30
Dimanche 30 déc. | Magasin fermé
Lundi 31 déc. | de 8 h 00 à 16 h 00 sans interruption

5, rue Anatole France - HAGONDANGE | Tél. 03 87 71 44 31
www.bouchერიmarx.fr



MENU DE FÊTES

Viandes de Tradition Bouchère

Jambons et Charcuterie fine faits maison

Plats du Jour | Buffets | Menus de Fêtes

5, rue Anatole France - HAGONDANGE | Tél. 03 87 71 44 31

www.bouchერიmarx.fr

FIM 2018 ❁ Coupe d'Or Galantine ❁ Coupe d'Argent Terrine de pintadeau au poulet



Chapon Marie Hot

POUR VOS COCKTAILS

❁ Pain surprise campagnard

Saumon fumé | surimi | saucisson | rillettes
| filet de metz | filet de dinde braisé

331 60 Toasts..... 47,00 €
332 85 Toasts..... 66.50€

❁ Mini pâté croûte

324 Au ris de veau 100g 3,90 €

❁ Cake cocktail

303 Aux légumes, jambon, lardons.. pièce 11,80 €

❁ Canapés présentés sur plat

313 Saumon fumé | surimi | saucisson
| filet de Metz | fromage
| asperges mayonnaise
| crème de canard pièce 1,30 €

❁ Réductions chaudes

310 Quiches | pizzas | friands
| mini-bouchées|croustades au saumon
| ramequinpièce 1,30 €

❁ Petits fours salés

312 Allumettes au fromage | petits fours au
chorizo | saucisses cocktail
| croque-monsieur
| roulé au roquefort100g 3,80 €

Nos suggestions BUFFET GOURMET

Min 5 pers.

❁ Plat de charcuterie fine

Jambon braisé | saucissons
| pâté en croûte | pâté forestier
| galantine | poitrine farcie

391 120 g par personne..... Par pers. 5,00 €
392 soit le kilo : 41,70 €

❁ Plat de viandes froides

Rosbeef | filet de poulet
| rôti de porc | jambon de campagne

393 120 g par personne..... Par pers. 5,00 €
394 soit le kilo : 41,70 €

❁ Salades variées - au choix

Céleri | carottes | pommes de terre
| concombres |betteraves rouges
| taboulé| riz au thon

395 320 g par personne..... Par pers. 5,50 €
396 soit le kilo : 17,20 €

390 **Total prix de ce buffet par personne : 15,50 €**

LES ENTRÉES FROIDES

Prix par personne

399 Plat de porcelet en gelée
Minimum 4 personnes..... 7,10 €

465 Terrine de poissons aux 3 saveurs
et sauce7,50 €

468 Saumon bellevue aux 2 sauces
De 5 à 8 personnes..... 9,50 €

469 Truite farcie en gelée avec sauce.....8,40 €

470 Assiette « le Divin » pressé de foie gras
et porcelet | et son canapé de rillettes d'oie
.....11,00 €

471 Demi-langouste à la parisienne garnie
.....24,90 €

LES ENTRÉES CHAUDES

356 Tourte au confit de canard.....Kg 26,20 €

288 Jambon en croûteKg 19,40 €
289 Avec sauce madèrePar pers.1,30 €

302 Tourte lorraine Kg 18,60 €

299 Tourte aux grenouilles..... Kg 27,00 €

304 Pâté lorrain..... Kg 18,60 €

295 Flamiche aux poireaux Kg 17,40 €

295 Grande quiche lorraine Kg 17,40 €

295 Croustade forestière..... Kg 17,40 €

295 Quiche provençale Kg 17,40 €

295 Quiche du pêcheur..... Kg 17,40 €

297 Pithiviers de Saint-Jacquespièce 3,20 €

307 Feuilletés d'escargotspièce 3,20 €

318 Bouchées à la reinepièce 4,70 €

448 Croustades aux fruits de merpièce 5,80 €

446 Coquilles Saint-Jacquespièce 8,20 €

Escargots de Bourgogne "maison"

442 Belle grosseurla douzaine 9,20 €

LES POISSONS CHAUDS

❁ Sur plats garnis | faciles à chauffer

415 Filet de Saint-Pierre | sauce ciboulette
| timbale de riz | fleuronspar pers. 11,00 €

412 Filet de sole | sauce safranée et crevettes
| timbale de riz| fleurons.....par pers. 11,00 €

Pour valider votre commande,
20 % des arrhes seront demandées

Ces prix s'entendent emportés
du magasin

**Veillez passer vos commandes
de Noël et nouvel an au plus tard
LE LUNDI 17 DÉCEMBRE.**

Aucune modification après cette date.

Les commandes traiteur sont à retirer :



Noël | Le Lundi 24 décembre
de 8 h 00 à 16 h 00



Nouvel an | Le Lundi 31 décembre
de 8 h 00 à 16 h 00



Assiette « le Divin »

MENU DE FÊTES

25,00€ / par personnes

❁ Entrée à 11,00 €

470 Assiette « le Divin » pressé de foie gras et porcelet
| son canapé de rillettes d'oie

- OU -

415 Filet de Saint-Pierre | sauce ciboulette
| timbale de riz | fleurons

- OU -

412 Filet de sole | sauce safranée et crevettes
| timbale de riz | fleurons

❁ Plat principal à 14,00 €

421 Quasi de veau moelleux à la persillade de pleurotes
| gratin dauphinois | soufflé de brocolis

Nouveau

- OU -

420 Suprême de poulet jaune au vin jaune et morilles
| gratin dauphinois | soufflé de brocolis

- OU -

418 Civet de biche aux aïelles
| gratin dauphinois | soufflé de brocolis

- OU -

423 Chapon farci à la farce de volaille «maison»
et aux marrons | sauce aux champignons des bois
| gratin dauphinois | soufflé de brocolis



L'ensemble de nos plats cuisinés sont composés de viandes coupées en tranches
nappées de sauce, avec sauce supplémentaire et faciles à chauffer.

Présentation sur plats garnis non consignés allant au réfrigérateur et au four.