

Nos suggestions de BUFFET GOURMET

◆ 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
| chou blanc | 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 €**

◆ Variété de 3 petites boules de pain

Min 5 pers.

389 Noix | tournesol | fromage blanc.....2,00 €

◆ Plat de poisson

Saumon fumé | terrine de poisson
| darne de saumon

397 120 g par personne..... par pers. 7,80 €

◆ Plateau aux 3 fromages et beurre décorés

398par pers. 3,50 €



Plat de viande froide

FAIRE PLAISIR

Offrez à votre entourage un chèque cadeau de notre maison

Horaires d'ouverture du magasin :

du **Mardi au Vendredi** | de 8 h 00 à 12 h 15 et de 14 h 00 à 19 h 00

Samedi | de 8 h 00 à 12 h 30 et de 14 h 00 à 17 h 45

Dimanche & Lundi | Magasin fermé

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

www.boucheriemarx.fr



CARTE PRINTEMPS - ÉTÉ

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.boucheriemarx.fr

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

POUR VOS COCKTAILS

◆ Pain surprise campagnard

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

- 331 60 Toasts..... 47,00 €
332 85 Toasts..... 66,50 €
Tortue (Même composition que pains surprises)
80 Toasts 76,50 €

◆ Canapés présentés sur plat

- 313 Saumon fumé | saucissons | filet de metz
| fromage | crème de canard
| asperges mayonnaise pièce 1,30 €

Papillons de canapés

60 unités..... le papillon 90,00 €

◆ Mauricette

- 311 Saumon fumé | mousse de canard | fromage
..... pièce 1,20 €

◆ Cake cocktail

- 303 Aux légumes | jambons | lardons
4 à 6 personnes pièce 11,80 €

◆ Chou en pics

- 298 Garni d'amuses-bouche pièce 37,00 €

◆ Mise en bouche / cuillère chinoise

- 305 Variété de mini-salades pièce 1,70 €

◆ Réductions chaudes

- 310 Quiches | pizzas | friands | mini-bouchées
| croustades au saumon | ramequins
..... pièce 1,30 €

◆ Petits fours salés

- 312 Les allumettes au fromage
| petits fours au chorizo | saucisses cocktail
| croque monsieur | roulé au roquefort
..... 100 g 3,80 €

LES ENTRÉES FROIDES

Min 4 pers.

Prix par personne

- 399 Plat de porcelet en gelée 7,10 €
465 Terrine aux 3 poissons avec sauce 7,50 €
468 Saumon bellevue aux 2 sauces
De 5 à 8 personnes 9,50 €
469
447 Truite farcie en gelée avec sauce 8,40 €
447 Darne de saumon garnie sauce verte 8,10 €
470 Assiette de foie Gras Canard Maison
..... 11,00 €
Selon disponibilité

LES ENTRÉES CHAUDES

- 356 Tourte au confit de canard..... kg 26,20 €
302 Tourte lorraine..... kg 18,60 €
304 Pâté lorrain..... kg 18,60 €
288 Jambon en croûte kg 19,40 €
289 avec sauce mère par pers. 1,30 €
299 Tourte aux grenouilles..... kg 27,00 €
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 €
318 Bouchées à la reine pièce 4,70 €
448 Croustades aux fruits de mer pièce 5,80 €
446 Coquilles Saint-Jacques pièce 8,20 €

LES POISSONS CHAUDS

Min 5 pers.

◆ Sur plats garnis et fleurons

| faciles à chauffer

- 412 Le filet de sole | sauce riesling
| timbale de riz par pers. 11,00 €
415 Filet de Saint-Pierre | sauce ciboulette
| timbale de riz par pers. 12,00 €

PLATS TRADITIONNELS

Min 5 pers.

◆ Sur plats accompagnés

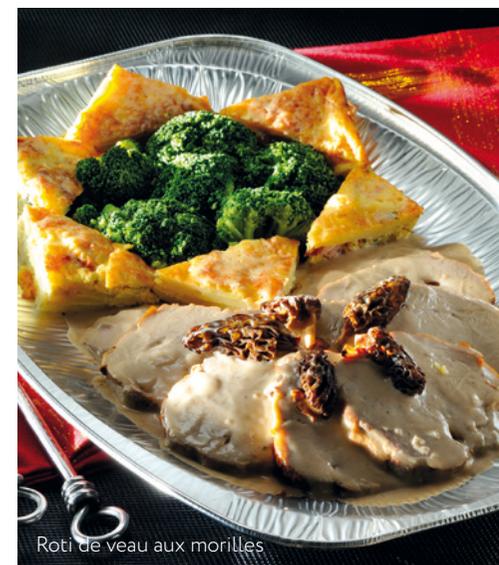
de leurs garnitures | faciles à chauffer

Prix par personne

- Demi pigeon désossé farci à l'armagnac
424 **Nouveau** 14,80 €
422 Carré d'agneau | crème ail des ours.. 13,00 €
417 Filet mignon de porc à la mirabelle.. 13,00 €
421 Rôti de veau crème et morilles 13,00 €
416 Rôti de pintade farcie maison..... 13,00 €
428 Cuissot de porcelet de la moselle
aux champignons 13,00 €
427 **Paëlla** | poulet | chorizo | poissons
| viandes | crevettes | moules 9,30 €
427 **Couscous** | poulet | agneau
| bouillon de légumes | boeuf | merguez
| semoule 9,30 €
427 **Bäckenhof** | porc | boeuf | agneau
| pommes de terre 9,30 €
427 **Choucroute garnie** | choucroute
| pommes-de-terre | petit salé
| saucisse viennoise | poitrine fumée
..... 9,30 €



Saumon Bellevue



Roti de veau aux morilles

Viandes coupées en tranches nappées
de sauce, avec sauce supplémentaire



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

**Pour valider votre commande,
des arrhes seront demandées.**

Ces prix s'entendent emportés du magasin

Notre service traiteur 7 jours/7

Possibilité de livraison et location de four