

## VOLAILE FERRIÈRE

Prête à cuire

### ❁ Volailles de nos provinces françaises prix au kilo

943 Chapon fermier label rouge 2,5 à 3,5 kg.....	19,00 €
906 Cuisses de chapon 400 g environ.....	19,80 €
919 Suprême de chapon.....	30,00 €
946 Dinde fermière label rouge 2,5 à 3,5 kg.....	19,80 €
949 Poularde fermière 2 à 2,5 kg.....	16,40 €
900 Poulet de bresse.....	19,80 €
975 Poulet des landes   pigeon   coq   caille   canard   canette   cuisse et magret   pintade   cuisse et suprême Pour farcir les volailles, notre farce fine	17,70 €

## GIBIER FRAIS

### ❁ Gibier Français prix au kilo

880 Gigue de chevreuil sans peau 1,8 à 2,3 kg avec os soit 5 personnes max.....	31,50 €
882 Rôti de biche cuissot sans os ni peau	36,50 €
883 Civet de biche nature ou mariné ...	28,00 €
884 Rôti de marcassin - cuissot sans os ni peau	33,50 €
887 Civet de marcassin nature ou mariné	27,50 €
888 Cuisses de lièvre natures ou marinées.	17,30 €
890 Faisan frais prêt à cuire 1 kg env.....	29,00 €
892 Perdreau frais prêt à cuire 400 g env.....	37,80 €

## VIANDES

### ❁ Bœuf français de mon boucher

Tournedos | côte de bœuf | rosbief  
| 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



Poularde rôtie

## Joyeuses fêtes avec nos SPÉCIALITÉS MAISON

Escargots de bourgogne belle grosseur

Terrines de canard à l'orange | lièvre  
| marcassin | Pintadeau et poulet  
aux fruits rouges

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

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**..... 13,40 € le kilo

Saucisson « maison » | Vin | Champagne | Foie gras | Panier garni | Chèque cadeau

**Veillez passer vos commandes de Noël et Nouvel An  
au plus tard le vendredi 17 décembre. Aucune modification après cette date.**

Magasin ouvert :

**Lundi 13 déc.** | de 14h à 18h30

**Mardi 14 au Vendredi 17 déc.** | de 8h à 12h15 et de 14h à 19h

**Samedi 18 déc.** | 8h à 12h30 et de 14h à 17h45

**Dimanche 19 déc.** | Magasin fermé

**Lundi 20 déc.** | de 9h à 12h15 et de 14h à 18h

**Mardi 21, Mercredi 22 et Jeudi 23 déc.** | de 8h à 12h15 et de 14h à 19h

**Vendredi 24** | de 8h à 16h sans interruption

**Samedi 25 et Dimanche 26 déc.** | Magasin fermé

**Lundi 27 déc.** | de 14h à 18h

**Mardi 28, Mercredi 29 et Jeudi 30 déc.** | de 8h à 12h15 et de 14h à 19h

**Vendredi 31 déc.** | de 8h à 16h sans interruption

**Samedi 1<sup>er</sup>, Dimanche 2 et Lundi 3 janvier** | Magasin fermé

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

[www.boucheriemarx.fr](http://www.boucheriemarx.fr)



## MENU DE FÊTES 2021

CHANGEMENT D'ADRESSE EN MARS 2022 | PÔLE D'ACTIVITÉ NORD - TALANGE

### 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](http://www.boucheriemarx.fr)

## POUR VOS COCKTAILS

### ❁ Pain surprise campagnard

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

- 331 60 Toasts..... 48,00 €  
332 85 Toasts..... 68,00 €

### ❁ Mini pâté croûte

- 324 Au ris de veau .....100g 4,00 €

### ❁ Cake cocktail

- 303 Aux légumes, jambon, lardons...pièce 12,30 €

### ❁ Canapés présentés sur plat

- 313 Saumon fumé | surimi | saucisson  
| filet de Metz | fromage  
| asperges mayonnaise  
| crème de canard .....pièce 1,35 €

### ❁ Réductions chaudes

- 310 Quiches | pizzas | friands  
| mini-bouchées|croustades au saumon  
| ramequin .....pièce 1,35 €

### ❁ Petits fours salés

- 312 Allumettes au fromage | petits fours  
au chorizo | saucisses cocktail  
| croque-monsieur  
| roulé au roquefort .....100g 4,00 €



Boudin blanc

## 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. 5,10 €  
392 soit le kilo : 42,50 €

### ❁ Plat de viandes froides

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

- 393 120 g par personne..... Par pers. 5,10 €  
394 soit le kilo : 42,50 €

### ❁ 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 : 15,70 €

## LES ENTRÉES FROIDES

Prix par personne

- 399 Plat de porcelet en gelée  
Minimum 4 personnes..... 7,80 €  
465 Terrine de poissons aux 3 saveurs  
et sauce ..... 8,00 €  
468 Saumon bellevue aux 2 sauces  
De 5 à 8 personnes..... 10,00 €  
469 Truite farcie en gelée avec sauce..... 8,80 €  
470 Assiette « le Divin » pressé de foie gras  
et porcelet | et son canapé de rillettes d'oie  
..... 12,00 €  
447 Darne de Saumon Présentée  
| sauce verte et tomate macédoine...8,40 €

## LES ENTRÉES CHAUDES

Min 5 pers.

- 356 Tourte au confit de canard.....Kg 27,20 €  
288 Jambon en croûte .....Kg 20,00 €  
289 Avec sauce madère..... Par pers.1,50 €  
302 Tourte lorraine.....Kg 19,40 €  
299 Tourte aux grenouilles.....Kg 27,50 €  
304 Pâté lorrain.....Kg 19,20 €  
295 Flamiche aux poireaux .....Kg 18,00 €  
295 Grande quiche lorraine .....Kg 18,00 €  
295 Croustade forestière.....Kg 18,00 €  
295 Quiche provençale .....Kg 18,00 €  
295 Quiche du pêcheur.....Kg 18,00 €

À l'unité

- 297 Pithiviers de Saint-Jacques .....pièce 3,40 €  
307 Feuilletés d'escargots .....pièce 3,40 €  
318 Bouchées à la reine .....pièce 5,00 €  
448 Croustades aux fruits de mer.....pièce 6,00 €  
446 Coquilles Saint-Jacques .....pièce 8,50 €  
Escargots de Bourgogne « maison »  
442 Belle grosseur .....la douzaine 9,20 €

## LES POISSONS CHAUDS

### ❁ Sur plats garnis | faciles à chauffer

- 415 Filet de Saint-Pierre | sauce ciboulette  
| timbale de riz | fleuron..... par pers. 12,00 €  
412 Filet de sole | sauce safranée et crevettes  
| timbale de riz | fleuron..... par pers. 12,00 €

Pour valider votre commande,  
40 % des arrhes seront demandées

Ces prix s'entendent emportés  
du magasin

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

Aucune modification après cette date.

### Les commandes traiteur sont à retirer :



**Noël |** Le vendredi 24 décembre  
de 8 h 00 à 16 h 00



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



Assiette « le Divin »

## MENU DE FÊTES

27,00€ / par personne

### ❁ Entrée à 12,00 €

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

- OU -

Filet de Saint-Pierre | sauce ciboulette  
| timbale de riz | fleuron

- OU -

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

### ❁ Plat principal à 15,00 €

Fondant de poularde au Vin Jaune  
| gratin dauphinois | mille-feuilles de légumes

- OU -

Roti de veau crème et morilles  
| gratin dauphinois | mille-feuilles de légumes

- OU -

Civet de biche aux aïelles  
| gratin dauphinois | mille-feuilles de légumes

- OU -

Chapon farci à la farce de volaille « maison »  
et aux marrons | sauce aux champignons des bois  
| gratin dauphinois | mille-feuilles de légumes



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.

Nouveau