

## 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. 5,20 €

392 soit le kilo : 43,30 €

### ◆ Plat de viandes froides

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

393 120 g par personne.....par pers. 5,20 €

394 soit le kilo : 43,30 €

### ◆ 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. 5,80 €

396 soit le kilo : 18,10 €

390 **Total prix de ce buffet par personne : 16,20 €**



### ◆ Variété de 3 petites boules de pain

Min 5 pers.

389 Noix | tournesol | fromage blanc..... 2,20 €

### ◆ Plat de poisson

Saumon fumé | terrine de poisson  
| darne de saumon

397 120 g par personne..... par pers. 8,00 €

### ◆ Plateau aux 3 fromages et beurre décorés

398 .....par pers. 4,00 €



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

**NOUVELLE ADRESSE** : Pôle Activité Nord - TALANGE | Tél. 03 87 71 44 31  
[www.boucheriemarx.fr](http://www.boucheriemarx.fr)



## CARTE PRINTEMPS - ÉTÉ 2022

### Viandes de Tradition Bouchère

Jambons et Charcuterie fine faits maison

Plats du Jour | Buffets | Menus de Fêtes

**NOUVELLE ADRESSE** : Pôle Activité Nord - TALANGE | Tél. 03 87 71 44 31  
[www.boucheriemarx.fr](http://www.boucheriemarx.fr)

## POUR VOS COCKTAILS

### ◆ Pain surprise campagnard

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

- 331 60 Toasts..... 48,00 €  
332 85 Toasts..... 68,00 €  
Tortue (Même composition que pains surprises)  
80 Toasts ..... 79,00 €

### ◆ Canapés présentés sur plat

- 313 Saumon fumé | saucissons | filet de metz  
| fromage | crème de canard  
| asperges mayonnaise ..... pièce 1,35 €

Papillons de canapés

60 unités.....le papillon 92,00 €

### ◆ Mauricette

- 311 Saumon fumé | mousse de canard | fromage  
.....pièce 1,25 €

### ◆ Cake cocktail

- 303 Aux légumes | jambons | lardons  
4 à 6 personnes .....pièce 12,50 €

### ◆ Chou en pics

- 298 Garni d'amuses-bouche .....pièce 39,00 €

### ◆ Mise en bouche / cuillère chinoise

- 305 Tartine forestière.....pièce 1,80 €  
305 Variété de mini-salades .....pièce 1,80 €

### ◆ Réductions chaudes

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

### ◆ Petits fours salés

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

## LES ENTRÉES FROIDES

Min 4 pers.

Prix par personne

- 399 Plat de porcelet en gelée ..... 7,80 €  
465 Terrine aux 3 poissons avec sauce ..... 8,00 €  
468 Saumon bellevue aux 2 sauces  
De 5 à 8 personnes ..... 10,50 €  
469 Truite farcie en gelée avec sauce ..... 8,80 €  
447 Darne de saumon garnie sauce verte  
et tomate macédoine ..... 8,40 €  
470 Assiette Le Divin | foie Gras | porcelet  
..... 12,00 €

Selon disponibilité

## LES ENTRÉES CHAUDES

Min 5 pers.

- 356 Tourte au confit de canard.....kg 27,20 €  
302 Tourte lorraine.....kg 20,00 €  
304 Pâté lorrain.....kg 19,20 €  
288 Jambon en croûte .....kg 20,00 €  
289 avec sauce madère .....par pers. 1,50 €  
299 Tourte aux grenouilles.....kg 27,50 €  
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 €  
318 Bouchées à la reine .....pièce 5,00 €  
448 Croustades aux fruits de mer.....pièce 6,00 €  
446 Coquilles Saint-Jacques .....pièce 8,50 €

## LES POISSONS CHAUDS

Min 5 pers.

### ◆ Sur plats garnis et fleurons

| faciles à chauffer

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

## PLATS TRADITIONNELS

Min 5 pers.

### ◆ Sur plats accompagnés

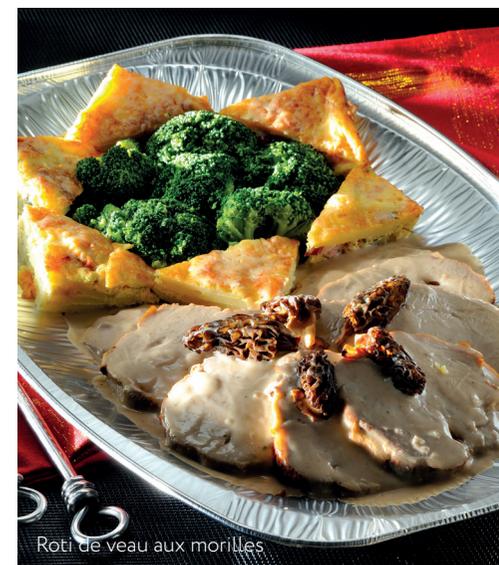
de leurs garnitures | faciles à chauffer

Prix par personne

- 422 Carré d'agneau | caviar d'aubergines. 15,00 €  
421 Rôti de veau crème et morilles ..... 15,00 €  
428 Cuissot de porcelet de la moselle  
aux champignons.....14,50 €  
417 Filet mignon de porc à la mirabelle.. 14,00 €  
416 Rôti de pintade farcie maison..... 14,00 €  
427 Paëlla | poulet | chorizo | poissons  
| viandes | crevettes | moules..... 10,00 €  
427 Couscous | poulet | agneau  
| bouillon de légumes | boeuf | merguez  
| semoule..... 10,00 €  
427 Bäckenhof | porc | boeuf | agneau  
| pommes de terre ..... 10,00 €  
427 Choucroute garnie | choucroute  
| pommes-de-terre | petit salé  
| saucisse viennoise | poitrine fumée  
..... 10,00 €



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