

## VOLAILE FERMIERE

Prête à cuire

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

943 Chapon fermier label rouge 2,5 à 3,5 kg.....	22,70 €
944 Chapon fermier label rouge farci 4 à 5 kg.....	25,50 €
906 Cuisses de chapon 400 g environ.....	23,80 €
907 Cuisses de chapon désossées farcies 700 à 900 g.....	27,60 €
919 Suprême de chapon.....	30,00 €
946 Dinde fermière label rouge 2,5 à 3,5 kg.....	22,70 €
947 Dinde fermière label rouge farcie 4 à 5 kg.....	24,70 €
949 Poularde fermière 2 à 2,5 kg.....	20,60 €
950 Poularde label rouge farcie 3,5 à 4,5 kg.....	23,60 €
900 Poulet de bresse.....	22,60 €
975 Poulet des landes   pigeon   coq   caille   canard   canette   cuisse et magret   pintade   cuisse de pintade Pour farcir les volailles, notre farce fine .....	19,50 €



Poularde rôtie

## 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.....	38,50 €
882 Rôti de biche   cuissot sans os ni peau .....	39,50 €
883 Civet de biche nature ou mariné.....	32,00 €
884 Rôti de marcassin   cuissot sans os ni peau .....	41,30 €
887 Civet de marcassin nature ou mariné .....	33,50 €

## 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

## 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 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 | désossage gratuit

**En promotion jusqu'au 24 décembre**.....14,80 € 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 samedi 17 décembre. Aucune modification après cette date.**

Magasin ouvert :

**Lundi 12 déc.** | de 14h à 18h30

**Mardi 13 au vendredi 16 déc.** | de 8h à 12h15 et de 14h à 19h

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

**Dimanche 18 déc.** | Magasin fermé

**Lundi 19 déc.** | de 9h à 12h15 et de 14h à 18h

**Du mardi 20 au vendredi 23 déc.** | de 8h à 12h15 et de 14h à 19h

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

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

**Du mardi 27 au vendredi 30 déc.** | de 8h à 12h15 et de 14h à 19h

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

**Dimanche 1<sup>er</sup> et lundi 2 janvier** | Magasin fermé

Pôle d'activité nord - TALANGE | Tél. 03 87 71 44 31

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



## MENU DE FÊTES 2022

Toutes commandes sous réserve des conditions d'approvisionnement  
et des évolutions tarifaires

### Viandes de Tradition Bouchère

Jambons et Charcuterie fine faits maison

Plats du Jour | Buffets | Menus de Fêtes

Pôle d'activité nord - TALANGE | 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.....50,00 €  
332 85 Toasts..... 70,00 €

### ❁ Mini pâté en croûte

- 324 Au ris de veau ..... 100g 4,50 €

### ❁ Cake cocktail

- 303 Aux légumes, jambon, lardons..pièce 13,50 €

### ❁ Canapés présentés sur plat

- 313 Saumon fumé | surimi | saucisson  
| filet de Metz | fromage  
| asperges mayonnaise  
| crème de canard .....pièce 1,50 €

### ❁ Réductions chaudes

- 310 Quiches | pizzas | friands  
| mini-bouchées | croustades au saumon  
| ramequin .....pièce 1,50 €

### ❁ Petits fours salés

- 312 Allumettes au fromage | petits fours  
au chorizo | saucisses cocktail  
| croque-monsieur  
| roulé au roquefort ..... 100g 4,50 €



Boudin blanc

## LES ENTRÉES

Min 5 pers.

### ❁ Les entrées froides

Prix par personne

- 399 Plat de porcelet en gelée  
Minimum 4 personnes.....8,20 €  
465 Terrine de poissons aux 3 saveurs  
et sauce .....9,00 €  
468 Saumon bellevue aux 2 sauces  
De 5 à 8 personnes.....11,50 €  
469 Truite farcie en gelée avec sauce.... 10,00 €  
470 Assiette « le Divin » pressé de foie gras  
et porcelet | canapé de rillettes .....14,20 €  
447 Darne de Saumon présentée  
| sauce verte et tomate macédoine...9,30 €

### ❁ Les entrées chaudes

- 288 Jambon en croûte ..... kg 21,00 €  
289 Avec sauce madère.....par pers. 1,70 €  
302 Tourte lorraine..... kg 21,00 €  
299 Tourte aux grenouilles..... kg 29,00 €  
304 Pâté lorrain..... kg 21,00 €  
295 Flamiche aux poireaux ..... kg 19,00 €  
295 Grande quiche lorraine ..... kg 19,00 €  
295 Croustade forestière..... kg 19,00 €  
295 Quiche provençale ..... kg 19,00 €  
295 Quiche du pêcheur..... kg 19,00 €

À l'unité

- 307 Feuilletés d'escargots ..... pièce 3,80 €  
318 Bouchées à la reine ..... pièce 5,80 €  
448 Croustades aux fruits de mer.... pièce 6,80 €  
446 Coquilles Saint-Jacques .....pièce 13,00 €  
442 Escargots de Bourgogne « maison »  
belle grosseur..... la douzaine 9,90 €

## 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. 5,60 €  
392 soit le kilo : 46,70 €

### ❁ Plat de viandes froides

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

- 393 120 g par personne..... par pers. 5,60 €  
394 soit le kilo : 46,70 €

### ❁ Salades variées - au choix

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

- 395 320 g par personne..... par pers. 6,00 €  
396 soit le kilo : 18,75 €

- 390 Total prix de ce buffet par personne : 17,20 €

## LES POISSONS CHAUDS

### ❁ Sur plats garnis | faciles à chauffer

- 415 Filet de Saint-Pierre | sauce Riesling  
| timbale de riz | fleurons ..... par pers. 14,50 €  
412 Filet de sole | sauce safranée et crevettes  
| timbale de riz | fleurons..... par pers. 14,50 €

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  
SAMEDI 17 DÉCEMBRE.**

Aucune modification après cette date.

### Les commandes traiteur sont à retirer :



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



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



Assiette « le Divin »

## MENU DE FÊTES

31,00€ / par personne

### ❁ Entrée à 14,50 €

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

- OU -

Filet de Saint-Pierre | sauce Riesling  
| timbale de riz | fleurons

- OU -

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

### ❁ Plat principal à 16,50 €

Fondant de poularde au Vin Jaune  
| gratin dauphinois | poêlée de légumes

- OU -

Roti de veau crème et morilles  
| gratin dauphinois | poêlée de légumes

- OU -

Civet de biche aux aïelles  
| gratin dauphinois | poêlée de légumes

- OU -

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