

VOLAILLE FERMIÈRE

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.....	22,80 €
947 Dinde fermière label rouge farcie 4 à 5 kg.....	24,80 €
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.....	23,20 €
Poulet des landes pigeon coq caille canard canette cuisse et magret pintade cuisse de pintade	
975 Pour farcir les volailles, notre farce fine	19,80 €



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 label rouge

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..... 15,20 € 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 lundi 18 décembre. Aucune modification après cette date.**

Magasin ouvert :

Dimanche 17 déc. | Magasin fermé

Lundi 18 déc. | de 14h à 18h (dernier délai des commandes)

Du mardi 19 au vendredi 22 déc. | 8h à 12h15 et de 14h à 19h

Samedi 23 déc. | de 8h à 12h30 et de 14h à 17h30

Dimanche 24 déc. | de 8h à 16h sans interruption

Lundi 25 et mardi 26 déc. | Magasin fermé

Du mercredi 27 au vendredi 29 déc. | de 8h à 12h15 et de 14h à 19h

Samedi 30 déc. | de 8h à 12h30 et de 14h à 17h30

Dimanche 31 déc. | de 8h à 13h sans interruption

Lundi 1^{er} janvier | Magasin fermé

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

www.boucheriemarx.fr

1^{ER} PRIX : FUSEAU LORRAIN
FIM
2023



MENU DE FÊTES 2023

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

POUR VOS COCKTAILS

❁ Pain surprise campagnard

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

- 331 60 Toasts.....52,00 €
332 85 Toasts..... 72,00 €

❁ Mini pâté en croûte

- 324 Au ris de veau100g 4,70 €

❁ Cake cocktail

- 303 Aux légumes, jambon, lardons..pièce 13,80 €

❁ Canapés présentés sur plat

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

❁ Réductions chaudes

- 310 Quiches | pizzas | friands
| mini-bouchées | croustades au saumon
| ramequinpièce 1,50 €

❁ Petits fours salés

- 312 Allumettes au fromage | petits fours
au chorizo | saucisses cocktail
| croque-monsieur
| roulé au roquefort100g 4,50 €



Boudin blanc

LES ENTRÉES

Min 5 pers.

❁ Les entrées froides

Prix par personne

- 399 Plat de porcelet en gelée
Minimum 4 personnes..... 8,75 €
465 Terrine de poissons aux 3 saveurs
et sauce9,30 €
468 Saumon bellevue aux 2 sauces
De 5 à 8 personnes12,00 €
469 Truite farcie en gelée avec sauce.... 10,80 €
470 Assiette « le Divin » pressé de foie gras
et porcelet | canapé de rillettes15,00 €
447 Darne de Saumon présentée
| sauce verte et tomate macédoine... 9,70 €

❁ Les entrées chaudes

- 288 Jambon en croûtekg 21,50 €
289 Avec sauce madère..... par pers. 1,90 €
302 Tourte lorraine.....kg 21,50 €
299 Tourte aux grenouilles.....kg 29,50 €
304 Pâté lorrain.....kg 21,50 €
295 Flamiche aux poireaux kg 19,50 €
295 Grande quiche lorraine kg 19,50 €
295 Croustade forestière..... kg 19,50 €
295 Quiche provençale kg 19,50 €
295 Quiche du pêcheur..... kg 19,50 €

À l'unité

- 307 Feuilletés d'escargots pièce 4,00 €
318 Bouchées à la reine pièce 6,00 €
448 Croustades aux fruits de mer..... pièce 7,00 €
446 Coquilles Saint-Jacquespièce 12,00 €
442 Escargots de Bourgogne « maison »
belle grosseur..... la douzaine 10,20 €

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. 5,90 €
392 soit le kilo : 49,15 €

❁ Plat de viandes froides

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

- 393 120 g par personne..... par pers. 5,90 €
394 soit le kilo : 49,15 €

❁ Salades variées - au choix

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

- 395 320 g par personne..... par pers. 6,20 €
396 soit le kilo : 19,40 €

- 390 Total prix de ce buffet par personne : 18,00 €

LES POISSONS CHAUDS

❁ Sur plats garnis | faciles à chauffer

- 415 Filet de Saint-Pierre | sauce Riesling
| timbale de riz | fleurons par pers. 15,00 €
412 Filet de sole | sauce safranée et crevettes
| timbale de riz | fleurons..... par pers. 15,00 €

Veillez passer votre commande au magasin,
un bon de commande vous sera délivré.

VEUILLEZ PASSER VOS COMMANDES
DE NOËL ET NOUVEL AN AU PLUS TARD
LUNDI 18 DÉCEMBRE.

Aucune modification après cette date.

Pour valider votre commande,
40 % des arrhes seront demandées

Ces prix s'entendent emportés
du magasin

❁ Les commandes traiteur
sont à retirer :

Noël | Dimanche 24 décembre
de 8 h 00 à 16 h 00

Nouvel an | Dimanche 31 décembre
de 8 h 00 à 13 h 00



Assiette « le Divin »

MENU DE FÊTES

32,20€ / par personne

❁ Entrée à 15,00 €

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 17,20 €

Fondant de poularde au Vin Jaune
| flan de légumes | poêlée de pomme de terre et légumes

- OU -

Picanha de veau | cèpes et oignons grelots Nouveau
| flan de légumes | poêlée de pomme de terre et légumes

- OU -

Civet de biche aux aïelles
| flan de légumes | poêlée de pomme de terre et légumes

- OU -

Chapon farci à la farce de volaille « maison » et aux marrons
| sauce aux champignons des bois
| flan de légumes | poêlée de pomme de terre et 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.