VOLAILLE FERMIÈRE
Prête à cuire

❊ Volailles de nos provinces françaises prix au kilo

943 Chapon fermier label rouge
2,5 à 3,5 kg ..... 22,80 €

944 Chapon fermier label rouge farci
4 à 5 kg ..... 25,60 €

906 Cuisses de chapon
400 g environ ..... 23,90 €

907 Cuisses de chapon désossées farcies
700 à 900 g ..... 27,70 €

919 Suprême de chapon ..... 30,90 €

946 Dinde fermière label rouge
2,5 à 3,5 kg ..... 22,90 €

947 Dinde fermière label rouge farcie
4 à 5 kg ..... 24,90 €

949 Poularde fermière
2 à 2,5 kg ..... 20,70 €

950 Poularde label rouge farcie
3,5 à 4,5 kg ..... 23,70 €

900 Poulet de bresse ..... 24,60 €

Poulet des landes | pigeon | coq | caille | canard | canette | cuisse et magret | pintade | cuisse de pintade

975 Pour farcir les volailles, notre farce fine ..... 20,00 €

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 | rosbeef | 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 »

Médaillons 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 ..... 15,90 € le kilo

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

Veuillez passer vos commandes de Noël et Nouvel An au plus tard le mardi 17 déc. Aucune modification après cette date.

Magasin ouvert :

Dimanche 15 déc. | Magasin fermé
Lundi 16 déc. | de 14h00 à 18h00
Mardi 17 déc. | de 8h00 à 12h15 et de 14h00 à 19h00 (**dernier jour de commandes**)
Mercredi 18 au vendredi 20 déc. | de 8h00 à 12h15 et de 14h00 à 19h00
Samedi 21 déc. | de 8h00 à 12h30 et de 14h00 à 17h30
Dimanche 22 déc. | de 8h00 à 12h30
Lundi 23 déc. | de 8h00 à 12h15 et de 14h00 à 18h00
Mardi 24 déc. | de 8h00 à 16h00 sans interruption
Mercredi 25 et Jeudi 26 déc. | Magasin fermé
Vendredi 27 déc. | de 8h00 à 12h15 et de 14h00 à 19h00
Samedi 28 déc. | de 8h00 à 12h30 et de 14h00 à 17h45
Dimanche 29 déc. | Magasin fermé
Lundi 30 déc. | de 9h00 à 12h15 et de 14h00 à 18h00
Mardi 31 déc. | de 8h00 à 16h00 sans interruption
Mercredi 1er jan. | Magasin fermé

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

MOSL QUALITÉ MOSELLE

BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR
MARX
ARTISAN DEPUIS 1979

MENU DE FÊTES
2024

Dernier délai des commandes le mardi 17 décembre.
Aucune modification après cette date.
Veuillez passer au magasin, un bon de commande vous sera délivré.

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 ..... 53,00 €
332 85 Toasts ..... 75,00 €

Mini pâté en croûte

324 Au ris de veau ..... 100g 4,85 €

Cake cocktail

303 Aux légumes, jambon, lardons .. pièce 14,00 €

Canapés présentés sur plat

313 Saumon fumé | surimi | saucisson | filet de Metz | fromage | asperges mayonnaise | crème de canard ..... pièce 1,60 €

Réductions chaudes

310 Quiches | pizzas | friands | mini-bouchées | croustades au saumon | ramequin ..... pièce 1,60 €

Petits fours salés

312 Allumettes au fromage | petits fours au chorizo | saucisses cocktail | croque-monsieur | roulé au roquefort ..... 100g 4,60 €

Boudin blanc

LES ENTRÉES

Min 5 pers.

Les entrées froides

Prix par personne

399 Plat de porcelet en gelée
Minimum 4 personnes ..... 8,90 €

465 Terrine de poissons aux 3 saveurs et sauce ..... 9,60 €

468 Saumon bellevue aux 2 sauces
De 5 à 8 personnes ..... 12,20 €

469 Truite farcie en gelée avec sauce ..... 11,20 €

470 Assiette « le Divin » pressé de foie gras et porcelet | canapé de rillettes ..... 15,70 €

447 Darne de Saumon présentée | sauce verte et tomate macédoine .10,20 €

Les entrées chaudes

Min 5 pers.

288 Jambon en croûte ..... kg 22,00 €
289 Avec sauce madère ..... par pers. 2,00 €

302 Tourte lorraine ..... kg 22,00 €

299 Tourte aux grenouilles ..... kg 30,00 €

304 Pâté lorrain ..... kg 22,00 €

295 Flamiche aux poireaux ..... kg 20,00 €

295 Grande quiche lorraine ..... kg 20,00 €

295 Croustade forestière ..... kg 20,00 €

295 Quiche provençale ..... kg 20,00 €

295 Quiche du pêcheur ..... kg 20,00 €

À l'unité

307 Feuilletés d'escargots ..... pièce 4,50 €

318 Bouchées à la reine ..... pièce 6,10 €

448 Croustades aux fruits de mer ..... pièce 7,10 €

446 Coquilles Saint-Jacques ..... pièce 12,00 €

442 Escargots de Bourgogne « maison » belle grosseur ..... la douzaine 10,50 €

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

412 Filet de sole | sauce safranée et crevettes | timbale de riz | fleurons ..... par pers. 15,70 €

414 Pavé de saumon | sauce oseille | timbale de riz | fleurons ..... kg 15,70 €

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

VEUILLEZ PASSER VOS COMMANDES DE NOËL ET NOUVEL AN AU PLUS TARD MARDI 17 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 | Mardi 24 décembre de 8 h 00 à 16 h 00

Nouvel an | Mardi 31 décembre de 8 h 00 à 16 h 00

Assiette « le Divin »

MENU DE FÊTES

33,50€ / par personne

Entrée à 15,70 €

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

- OU -

414 Pavé de saumon | sauce oseille | timbale de riz | fleurons

- OU -

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

Plat principal à 17,80 €

411 Pintade farcie au foie gras | effeuillé de pommes de terre | jardinière de légumes

- OU -

419 Rôti de veau aux morilles | effeuillé de pommes de terre | jardinière de légumes

- OU -

418 Civet de biche aux airelles | effeuillé de pommes de terre | jardinière de légumes

- OU -

423 Chapon farci à la farce de volaille « maison » et aux marrons | sauce aux champignons des bois | effeuillé de pommes de terre | jardinière 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.