

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		32,90 €
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		20,80 €



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 16,20 € le kilo

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

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

Magasin ouvert :

Lundi 15 déc. | De 14h00 à 18h00

Mardi 16 au samedi 20 déc. | Horaires habituels (mercredi 17 déc. clôture des commandes)

Dimanche 21 déc. | Magasin fermé

Lundi 22 déc. | De 8h00 à 12h15 et de 14h00 à 18h00

Mardi 23 déc. | De 8h00 à 12h15 et de 14h00 à 18h30

Mercredi 24 déc. | De 8h00 à 16h00 sans interruption

Jeudi 25 et vendredi 26 déc. | Magasin fermé

Samedi 27 déc. | De 8h00 à 12h30 et de 14h00 à 17h45

Dimanche 28 déc. | Magasin fermé

Lundi 29 déc. | De 14h00 à 18h00

Mardi 30 déc. | De 8h00 à 12h15 et de 14h00 à 19h00

Mercredi 31 déc. | De 8h00 à 16h00 sans interruption

Jeudi 1^{er} jan. | Magasin fermé

Vendredi 2 jan. | Horaires habituels

Samedi 3 jan. | Horaires habituels

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

www.bouchერიemarx.fr



MENU DE FÊTES
2025

TOURTE LORRAINE ÉLUE PRODUIT DE L'ANNÉE
À LA FOIRE DE CHÂLONS-EN-CHAMPAGNE

Dernier délai des commandes le mercredi 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.bouchერიemarx.fr

POUR VOS COCKTAILS

❁ Pain surprise campagnard

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

331 60 Toasts.....55,00 €
332 85 Toasts..... 78,00 €

❁ Mini pâté en croûte

324 Au ris de veau100g 5,00 €

❁ Cake cocktail

303 Aux légumes, jambon, lardons..pièce 14,40 €

❁ Canapés présentés sur plat

313 Saumon fumé | surimi | saucisson
| filet de Metz | fromage
| asperges mayonnaise
| crème de canardpièce 1,70 €

❁ Réductions chaudes

310 Quiches | pizzas | friands
| mini-bouchées | croustades au saumon
| ramequinpièce 1,70 €

❁ Petits fours salés

312 Allumettes au fromage | petits fours
au chorizo | saucisses cocktail
| croque-monsieur
| roulé au roquefort100g 4,70 €



LES ENTRÉES

Min 5 pers.

❁ Les entrées froides

Prix par personne
399 Plat de porcelet en gelée
Minimum 4 personnes.....9,10 €

465 Terrine de poissons aux 3 saveurs
et sauce9,90 €

468 Saumon bellevue aux 2 sauces
De 5 à 8 personnes.....12,50 €

469 Truite farcie en gelée avec sauce.....11,50 €

470 Assiette « le Divin » pressé de foie gras
et porcelet | canapé de rillettes16,30 €

447 Darne de Saumon présentée
| sauce verte et tomate macédoine.10,50 €

❁ Les entrées chaudes

288 Jambon en croûte kg 23,00 €
289 Avec sauce madère par pers. 2,50 €

304 Pâté lorrain..... kg 23,00 €

2 modèles disponibles
soit 5 à 6 personnes soit 8 à 10 personnes

302 Tourte lorrainekg 23,00 €

299 Tourte aux grenouilles.....kg 31,00 €

295 Flamiche aux poireauxkg 21,00 €

295 Grande quiche lorrainekg 21,00 €

295 Croustade forestière.....kg 21,00 €

295 Quiche provençalekg 21,00 €

295 Quiche du pêcheur.....kg 21,00 €

À l'unité

307 Feuilletés d'escargotspièce 4,70 €

318 Bouchées à la reinepièce 6,50 €

448 Croustades aux fruits de mer.....pièce 7,50 €

446 Coquilles Saint-Jacquespièce 12,00 €

442 Escargots de Bourgogne « maison »
belle grosseur..... la douzaine 11,00 €

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. 6,10 €
392 soit le kilo : 50,85 €

❁ Plat de viandes froides

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

393 120 g par personne..... par pers. 6,10 €
394 soit le kilo : 50,85 €

❁ Salades variées - au choix

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

395 320 g par personne..... par pers. 6,30 €
396 soit le kilo : 19,70 €

390 Total prix de ce buffet par personne : 18,50 €

LES POISSONS CHAUDS

❁ Sur plats garnis | faciles à chauffer

412 Filet de sole | sauce safranée et crevettes
| riz sauvage | fleurs..... par pers. 16,30 €

414 Filet de sandre | sauce oseille
| riz sauvage | fleurs.....kg 16,30 €

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
MERCREDI 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 | Mercredi 24 décembre
de 8 h 00 à 16 h 00

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



MENU DE FÊTES

34,80€ / par personne

❁ Entrée à 16,30 €

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

- OU -

Filet de sandre | sauce oseille
| riz sauvage | fleurs

- OU -

Filet de sole | sauce safranée et crevettes
| riz sauvage | fleurs

❁ Plat principal à 18,50 €

Cuisse de pintade à la royale
| effeuillé de pommes de terre | légumes glacés

- OU -

Rôti de veau aux morilles
| effeuillé de pommes de terre | légumes glacés

- OU -

Civet de biche aux aïelles
| effeuillé de pommes de terre | légumes glacés

- OU -

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



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.