

VOLAILLE FERMIÈRE

Prête à cuire

❁ Volailles de nos provinces françaises prix au kilo

943	Chapon fermier label rouge 2,5 à 3,5 kg	22,90 €
944	Chapon fermier label rouge farci 4 à 5 kg	25,70 €
906	Cuisses de chapon 400 g environ	24,00 €
907	Cuisses de chapon désossées farcies 700 à 900 g	27,80 €
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	20,90 €
950	Poularde label rouge farcie 3,5 à 4,5 kg	23,90 €
900	Poulet de bresse	24,80 €

Poulet des landes | pigeon | coq | caille
| canard | canette | cuisse et magret
| pintade | cuisse de pintade
975 Pour farcir les volailles, notre farce fine
.....21,00 €



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	39,80 €
883	Civet de biche nature ou mariné	32,50 €
884	Rôti de marcassin cuissot sans os ni peau	41,30 €
887	Civet de marcassin nature ou mariné	33,80 €

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

Foie gras aux figues

ET POUR LES CADEAUX

Jambon fumé de campagne « maison » entier | désossage gratuit

En promotion jusqu'au 24 décembre 16,50 € le kilo

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

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

Magasin ouvert :

Lundi 14 déc. | De 14h00 à 18h00

Mardi 15 au samedi 19 déc. | Horaires habituels (**jeu 17 déc. clôture des commandes**)

Dimanche 20 déc. | Magasin fermé

Lundi 21 déc. | De 8h00 à 12h15 et de 14h00 à 18h00

Mardi 22 déc. | De 8h00 à 12h15 et de 14h00 à 19h00

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

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

Vendredi 25, samedi 26 et dimanche 27 déc. | Magasin fermé

Lundi 28 déc. | De 14h00 à 18h00

Mardi 29 déc. | De 8h00 à 12h15 et de 14h00 à 19h00

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

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

Vendredi 1^{er} janv. | Magasin fermé

Samedi 2 janv. | De 8h00 à 12h30 et de 14h00 à 17h45

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

www.bouchერიemarx.fr



MENU DE FÊTES 2026

**STARS ET MÉTIERS | GRAND PRIX DE L'ARTISANAT
SAVOIR FAIRE ET APPRENTISSAGE**

Dernier délai des commandes le jeudi 17 décembre.

Aucune modification après cette date.

Veillez 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 veau 100g 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 canard*pièce* 1,70 €

❁ Réductions chaudes

310 Quiches | pizzas | friands
| mini-bouchées | croustades au saumon
| ramequin*pièce* 1,70 €

❁ Petits fours salés

312 Allumettes au fromage | petits fours
au chorizo | saucisses cocktail
| croque-monsieur
| roulé au roquefort 100g 4,70 €



LES ENTRÉES

❁ 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 sauce 9,90 €

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

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

470 Assiette de foie gras aux figues
| canapé de rillettes d'oie.....17,00 €

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 lorraine kg 23,00€

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

295 Flamiche aux poireaux kg 21,00 €

295 Grande quiche lorraine kg 21,00 €

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

295 Quiche provençale kg 21,00 €

295 Quiche du pêcheur.....kg 21,00 €

À l'unité

307 Feuilletés d'escargots*pièce* 4,70 €

318 Bouchées à la reine*pièce* 6,70 €

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

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

442 Escargots de Bourgogne « maison »
belle grosseur..... la douzaine 11,40 €

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. 6,30 €
392 soit le kilo : 52,50 €

❁ Plat de viandes froides

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

393 120 g par personne..... par pers. 6,30 €
394 soit le kilo : 52,50 €

❁ Salades variées - au choix

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

395 320 g par personne..... par pers. 6,40 €
396 soit le kilo : 20,00 €

390 Total prix de ce buffet par personne : 19,00 €

LES POISSONS CHAUDS

❁ Sur plats garnis | faciles à chauffer

412 Filet de sole | sauce safranée et crevettes
| timbale de riz | fleurons..... par pers. 16,50 €

414 Dos de loup aux 2 citrons et thym
| timbale de riz | fleurons..... par pers. 17,00 €

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

JEUDI 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 | Jeudi 24 décembre
de 8 h 00 à 16 h 00

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



MENU DE FÊTES

❁ Entrée

prix / pers.

470 **Nouveau** Assiette de foie gras aux figues
| canapé de rillettes d'oie

- OU -

414 **Nouveau** Dos de loup aux 2 citrons et thym
| timbale de riz | fleurons

- OU -

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

❁ Plat principal

411 **Nouveau** Cuisse de dinde farcie maison | sauce poivrade
| gratin dauphinois | légumes de saison

- OU -

423 Chapon cuisiné à la farce de volaille maison et aux marrons
| sauce champignons des bois
| gratin dauphinois | légumes de saison

- OU -

421 Quasi de veau aux morilles
| gratin dauphinois | légumes de saison

- OU -

418 Civet de biche aux aïelles
| gratin dauphinois | légumes de saison



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.