

NOS CONSEILS PRATIQUES

Nous prendrons vos commandes pour NOEL jusqu'au 18 décembre
et pour NOUVEL AN jusqu'au 24 décembre.

Fermeture du magasin le 24 et le 31 décembre à 16h00

Merci de votre compréhension

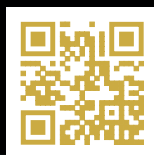
NOS CONSEILS POUR PASSER D'AGREABLES FÊTES

L'idéal est de réchauffer au four à 160°C entre 12 à 18 minutes
vos entrées chaudes, 20 à 25 minutes vos plats cuisinés et environ
20 minutes vos garnitures. Vous pouvez aussi réchauffer vos plats
cuisinés en casserole à feu doux pendant environ 15 à 20 minutes.

Bonne dégustation

Suggestion de lendemain de fêtes

Jambonneau confit aux épices de Noël ___ 16,80€ le kilo



Boucherie de l'hôtel de ville
Bertrand & Combes

Carte des fêtes de fin d'année
2024

Cyril et Nicolas et leur équipe se tiennent à votre
disposition pour vous guider dans votre choix

Tél: 03.29.34.53.76

www.boucheriedelhoteldeville.com / 3 rue de l'hôtel de ville 88190 GOLBEY

Tous nos produits sont fabriqués sur place

**Nos entrées
froides**

Toutes nos entrées
froides sont présentées
sur plats

Médailon de saumon	4,80€ la part
Saumon fumé (minimum 50gr)	4,80€ la part
Terrine de st jacques	4,30€ la part
Pâté en croûte de gibier richelieu	4,50€ la part
Foie gras de canard entier FR (minimum 50gr)	8,50€ la part

**Nos entrées
chaudes**

Bouchée à la reine aux ris de veau	4,80€ la pièce
Coquille st jacques à la Normande	5,80€ la pièce
Marmite du pêcheur (st pierre, écrevisses)	7,50€ la pièce
La douzaine d'escargots	8,50€ la dz
Tourte Pintade et morilles	5.20€ la part

**Nos
charcuteries
fines**

Boudin blanc aux morilles	19,50€ le kilo
Boudin blanc au porto	15,80€ le kilo
Terrine de chevreuil aux marrons	19,80€ le kilo

**Nos gibiers
frais**

Cuissot de chevreuil	28,40€ le kilo
Côte de chevreuil	26,40€ le kilo
Rôti d'épaule de sanglier	24,20€ le kilo

**Nos volailles
fraîches des
landes**

Dinde fermière	20,80€ le kilo
Chapon fermier	17,60€ le kilo
Poularde fermière	14,80€ le kilo
Chapon de pintade	21,40€ le kilo

Label rouge

**Nos viandes
cuisinées**

Mijoté de marcassin sauce grand veneur	9,40€ la part
Fricassée de chapon sauce mercière Label Rouge	9,40€ la part
Caille désossée farcie aux foie gras sce pinot noir	10,90€ la part
Moelleux de veau sauce mercière	9,40€ la part
Magret de canard farci sauce périgourdine	9,40€ la part
Suprême de pintade sauce champagne	9,40€ la part
Souris d'agneau confite à l'ail noir	10,90€ la part

**Nos
garnitures**

Mélange forestier	2,00€ la 1/2 part
Gratin dauphinois aux morilles	3.80€ la part
Farandole de légumes	2,80€ la part
Millefeuille de pomme de terre	1,50€ la 1/2 part
Spaetzles fraîches maître d'hôtel	2,80€ la part
Poire pochée aux épices de Noël	2,50€ la 1/2 part

**Nos volailles
entières
cuites**

Chapon sauce mercière /8pers	69,00€ la pièce
Dinde farcie sauce mercière /8pers	60,00€ la pièce
Chapon de pintade /4 à 6 pers	51,00€ la pièce

**Nos
produits de
boucherie**

Filet de boeuf français (rosbif ou tournedos)	49,20€ le kilo
Caille Vosgienne	19,50€ le kilo
Filet mignon de veau français	34,80€ le kilo
Magret de canard français	36,80€ le kilo
Foie gras de canard cru	90,00€ le kilo
Ris de veau	45,00€ le kilo

Nous ne prenons pas de commande par téléphone, merci de votre compréhension

MENU GOURMAND

*Tiramisu saumon gravlax,
blinis et aneth*

23,80€

Tartelette de canard confit et morilles

*Choisissez vous-même votre plat parmi
nos viandes cuisinées à la carte**

*Gratin dauphinois
et tagliatelles de légumes*

MENU PRESTIGE

*Foie gras cranberry et gelée au
porto blanc*

27,80€

Cocotte de turbo et gambas sauce safranée

*Choisissez vous-même votre plat parmi
nos viandes cuisinées à la carte**

*Purée de butternuts et fricassée de
châtaignes aux morilles*

**1,50 euro de supplément vous sera demandé pour la souris d'agneau et la
caille désossée. Pour des raisons techniques nous ne procédons*

à aucun changement dans les menus

Une caution de 3.00€ vous sera demandée pour la cocotte

