

*Boucherie de l'hôtel de ville  
Bertrand & Combes*

*Carte des fetes 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



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



Nos viandes  
cuisinées

Mijoté de marcassin sauce grand veneur	9,40€ la part
Fricassée de chapon sauce mercière <i>Label Rouge</i>	9,40€ la part
Caille désossée farcie aux foie gras see 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



## 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

## 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*





