

Nos Buffets Froids (à partir de 10 Personnes)

Découverte 10.50€ / Pers.

- Ronde de crudités Variées
- 2 Terrines du charcutier Maison
- 6 Charcuteries
- 3 Viandes Froides

Campagnard 12.50€ / Pers.

- Ronde de Crudités Variées
- 2 Terrines du charcutier Maison
- 7 Charcuteries
- Terrines de Poisson ou Mousson de Canard
- 3 Viandes Froides

Saveur 14.90€ / Pers.

- Ronde de Crudités Variées
- 2 Salades composées
- 2 Terrines Maison
- 8 Charcuteries
- Saumon façon Bellevue
- 3 Viandes Froides

Gourmandise 24.50€

- Ronde de Crudités Variées
- 2 Salades composées
- 10 Charcuteries
- Foie Gras de canard
- Saumon fumé
- 3 Viandes Froides

Nos Plateaux Repas

Froid 11.90€ / Pers.

- 3 Crudités Variées
- 2 Viandes Froides
- 5 Charcuteries
- Salade/Fromage
- Dessert du moment
- Pain
- Couverts jetables

Chaud 13.50€ / pers.

- 1 Crudité
- 2 Charcuteries
- Le plat du Jour
- Salade/Fromage
- Dessert du moment
- Pain
- Couverts jetables

Pour Information:

- Les plats désignés ci-dessus sont à emporter froids.
- Pour tous nos plats cuisinés, à emporter chauds, nous pouvons également mettre à votre disposition des caisses de maintien au chaud au tarif de 1€ par personne.
- Pour tout évènement particulier, mariage, baptême, communion, anniversaire, repas de famille ou autre n'hésitez pas à nous consulter. Nous sommes en mesure de vous fournir une prestation de qualité avec le service, en salle ou à domicile.



Carte Traiteur à emporter

11 Rue Banaudon - Lunéville 03.83.89.73.57

31 Grande Rue - Einville au Jard 03.83.71.53.92

Camion Magasin - 03.83.89.55.40

www.boucherie-leinvilloise.fr

Apéritifs

Les Pains Surprises

Prix par pers.

- Le Rustique - 40 Toasts..... 28.00€
Rillettes, Pâté de foie, Terrine, charcuteries fines
- Le Gourmand - 40 Toasts..... 30.00€
Saucisse Lotharingienne, Jambon Cru, Fouseau Lorrain, Rosette, Bacon
- Le Marin - 40 Toasts39.00€
Duo de Saumon, truite fumée, Rillettes de Poissons

Les Réductions

- Toasts charcutiers sur pain de mie.....0.85€
- Salées Froides.....0.95€
- Salées Chaudes.....0.95€
- Salées chaudes Améliorées.....1.20€
- Les Verrines Salées.....1.20€
- Les Verrines Fraicheur.....4.50€
Fraicheurs Saumon , et Fraicheurs St Jacques

Entrées Froides

- Ronde de Crudités variées.....3.50€
- Assortiment de Charcuteries sur plat.....3.80€
- Assortiment de charcuteries améliorées.....4.80€
- Assortiment de charcuteries à Raclette.....4.50€
- Viandes froides sur plat 3 sortes4.20€
- Terrines de Poisson et crevettes sur plat 4.00€
- Saumon façon Bellevue et ses gambas6.60€
- Foie Gras sur plat (à partir de 15 Pers).....7.90€
- Saumon Fumé sur plat (à partir de 15 pers).....6.50€

Entrées Chaudes

- Bouchée à la Reine3.60€
- Bouchée aux Ris de Veau (à partir de 12).....4.80€
- Feuilleté de poulet Ris de Veau et Morilles..... 6.50€
- Cassolette de cuisses de Grenouille persillées.... 5.00€
- Coquille St Jacques.5.90€
- Cassolette de St Jacques aux petits légumes.....6.50€
- Tourte de Lorraine 4 ou 6 pers.....13.80€ le Kg
- Pâté Lorrain 4 ou 6 pers. 13.80 le Kg
- Tourte aux Grenouilles 4 ou 6 pers..... 23.50 le Kg
- Tourte aux Morilles 4 ou 6 Pers.....23.50 le Kg

Nos Viandes

(Sans accompagnement)

Bœuf

Prix par pers.

- Mijoté de Bœuf façon bourguignonne6.50€
- Paleron façon Grand-mère.....7.50€
- Pavé de Bœuf et champignons frais8.90€
- Pavé de filet de Bœuf et champignons frais13.50€

Veau

- Blanquette de Veau à l'ancienne.....7.50€
- Emincé de veau à la crème et ses champignons..6.90€
- Noix de Veau sauce crémeuse.....10.90€

Volailles

- Suprême de Poulet sauce champagne.....7.10€
- Cuisse de Poulet farcie.....5.80€
- Paupiette de Pintade.....6.80€
- Suprême de Pintade forestière crémée.....7.50€
- Lapin à la Moutarde (6pers).....45.00€
- Coq au vin.....8.00€

Agneau

- Souris d'Agneau confite basse température..... 10.50€
- Gigot de 7h et son jus corsé.....9.20€
- Tagine d'agneau et ses petits Légumes.....8.90€

Porc

- Joue de Porc Confite à la bourguignonne.....6.90€
- Mignon de Porc à la crème.....7.50€
- Jambon Grillé sauce Madère.....5.50€
- Jambon en Croûte (supplément sauce 0.50€).....6.50€
- Jambon entier au bouillon ou grillé.....105.00€
(sauce 0.50€ par pers.)

Abats

- Tête de Veau Sauce Gribiche et sa garniture.....8.50€
- Langue de Bœuf Sauce Piquante7.75€

Nos Poissons

- Blanquette de Fruits de Mer et Noix St Jacques...7.95€
- Pavé de Saumon à l'armoricaine7.20€
- Poêlée de Noix de St Jacques et crevettes persillées
.....8.00€

Nos Accompagnements

2.50€ pers.

Panachage possible

- Gratin Dauphinois
- Spätzles
- Pomme Grenaille à l'échalote
- Gratin de Chou Fleur, pomme de terre
- Risotto nature (aux cèpes, fromage, asperge, +0.50€par pers.)
- Jardinière de légumes
- Flageolets sautés au beurre persillé
- Rapée de pomme de terre

Nos Plats uniques

- Choucroute Garnie.....7.50€
Saucisse à cuire, Lard, Viande fumée ou 1/2 sel, Knack, pomme de terre
- Couscous 4 Viandes.....8.00€
Bœuf, Poulet, Agneau, Merguez
- Couscous 3 Viandes.....6.55€
Bœuf, Poulet, Merguez
- Paella.....8.00€
Fruits de Mer, Poulet, Porc Crevettes, Chorizo, Moules
- Bæckeoffe 2 Viandes en moule de 10pers.....65.00€
Porc et Bœuf
- Bæckeoffe 3 Viandes en moule de 10pers.....80.00€
Porc, Bœuf, Agneau
- Cassoulet.....8.00€
Saucisse de Toulouse, canard, saucisse à l'ail, lard
- Lasagne bolognaise.....6.50€
- Hachis Parmentier.....6.50€

Pour bien Finir

- Salade Verte.....0.80€
- Salade verte et duo de Fromages.....2.00€
- Plateau de Fromages.....3.00€
- Dessert.....2.50€
Paris-Brest, tarte, éclair, crème aux œufs