

Nos Buffets Froid (à partir de 10 Personnes)

Découverte 11.50€ / Pers.

- Ronde de crudités Variées
- 1 Pâté du charcutier* (campagne, foie, breton)
- 6 Charcuteries
- 3 Viandes Froides

Campagnard 13.50€ / Pers.

- Ronde de Crudités Variées
- 6 Charcuteries
- Terrines Maison* (canard, lapin, porc, mirabelle, poivre vert)
- Terrines de Poisson ou mousson de canard
- 3 Viandes Froides

Saveur 15.90€ / Pers.

- Ronde de Crudités Variées
- 2 Salades composé
- 1 Pâté du charcutier (campagne, foie, breton)
- Terrines Maison* (canard, lapin, porc, mirabelle, poivre vert)
- 6 Charcuteries
- Jambon cru
- Saumon façon Bellevue
- 3 Viandes Froides

Gourmandise 24.50€

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

*selon fabrication du moment

Nos Plateaux Repas (à partir de 20 Personnes)

Froid 12.90€ / Pers.

- 3 Crudités Variées
- 2 Viandes Froides
- 5 Charcuterie
- Fromage
- Dessert du moment
- Pain
- Couvert jetable

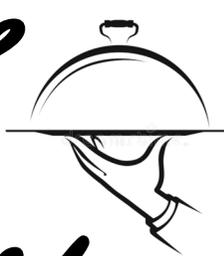
Chaud 13.90€ / pers.

- 1 Crudité
- 2 Charcuteries
- Le plat du Jour
- Fromage
- Dessert du moment
- Pain
- Couvert jetable

Pour Information:

- Les tarifs ci-dessus sont à emporter froid.
- Pour tout nos plat cuisiner, à emporter chaud, nous pouvons également, vous mettre à disposition des caisses de maintien au chaud au tarifs de 1€ par personnes.
- Pour toutes évènements, mariage, baptême, communions, anniversaire, repas de famille, ou autre n'hésiter pas a nous consulter, nous sommes en mesure de vous fournir une réception de qualité avec le service, en salle ou a domicile.



Carte 

Traiteur

à emporter

11 Rue Banaudon - Lunéville 03.83.89.73.57

Camion Magasin - 03.83.89.55.40

Www.boucherie-leinvilloise.fr

Apéritifs

(à partir de 20 Personnes)

Les Pains Surprises

Prix par pers.

- Le Rustique - 40 Toasts..... 30.00€
Rillettes, Pâté de foie, Terrine, charcuteries fines
- Le Gourmand - 40 Toasts..... 32.00€
Saucisse Lotharingienne, Jambon Cru, Fouseau Lorrain, Rosette, Bacon
- Le Marin - 40 Toasts39.00€
Duo de Saumon, truite fumée, Rillettes de Poissons

Les Réductions

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

Entrées Froides

- Ronde de Crudités variés3.50€
- Assortiments de Charcuteries sur plat.....4.20€
- Assortiment de charcuterie amélioré.....4.90€
- Assortiment de charcuterie à Raclette.....4.90€
- Viandes froides sur plat 3 sortes4.80€
- Terrines de Poisson et crevette sur plat 4.00€
- Saumon façon Bellevue et ses gambas6.60€
- Foie Gras sur plat (a partir de 15 Pers).....8.90€
- Saumon Fumé sur plat (à partir de 15 pers).....7.50€

Entrées Chaudes

- Bouchée à la Reine3.90€
- Bouchée aux Ris de Veau (à partir de 12).....5.50€
- Feuilleté de poulet ris de Veau et Morilles 6.90€
- Croustade de cuisse de Grenouille persillé..... 5.90€
- Coquilles St Jacques6.50€
- Cassolette de St Jacques aux petits légumes.....6.50€
- Tourtes 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..... 4.50€/pers
- Tourte aux Morilles 4 ou 6 Pers.....4.50€/pers

Nos Viandes

(Sans accompagnements)

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 farcie5.80€
- Paupiette de Pintade6.80€
- Suprême de Pintade forestière crémé7.50€
- Lapin à la Moutarde (6pers).....45.00€
- Coq aux vins.....8.00€

Agneaux

- Souris d'Agneau confite base température..... 10.50€
- Gigot de 7h et sont jus corsé9.20€
- Tagines d'agneaux et ses petit Légumes8.90€

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 Croute (supplément sauce 0.50€).....6.50€
- Jambon entier au bouillon ou grillé.....115.00€
(sauce 20€ en supplément.) environ 30 à 40 personnes

Abats

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

Nos Poisson

- Blanquette de Fruits de Mers et Noix Jacques.....7.95€
- Pavé de Saumon à l'armoricaine7.20€
- Filet de Sandre sauce hollandaise7.20€

Nos Accompagnement

2.50€ pers.

Panache possible

- Gratin Dauphinois
- Spätzles
- Pomme Grenaille à l'échalotte
- Gratin de Choux Fleur, pomme de Terre
- Risotto nature (aux cèpes, fromage, asperge, +0.50€/par pers.)
- Jardinière de légumes
- Flageolet sauté au beurre persillé
- Rapée de pomme de terre

Nos Plat unique

- Choucroute Garnie.....7.90€
Saucisse à cuire, Lard, Viande fumé ou 1/2 sel, Knack, pomme de terre
- Couscous 4 Viandes.....9.00€
Bœuf, Poulet, Agneaux, Merguez
- Couscous 3 Viandes.....7.60€
Bœuf, Poulet, Merguez
- Paella.....8.00€
Fruit de Mer, Poulet, Porc Crevette, chorizo, Moules
- Bæckeofe 2 Viandes en moule de 10pers.....70.00€
Porc et Bœuf
- Bæckeofe 3 Viandes en moule de 10pers.....80.00€
Porc, Bœuf, Agneaux
- Cassoulet.....8.00€
Saucisse de Toulouse, canard, saucisse à l'ail, lard
- Lasagne bolognaise.....6.50€
- Hachis Parmentier.....6.50€
- Parmentier de canard7.50€
- Tartiflette6.90€

Pour bien Finir

- Salade Verte.....0.80€
- Salade vertes et duo de Fromages.....2.50€
- Plateau de Fromage.....3.90€
- Dessert.....2.90€
Paris-brest, tarte, éclair, crème aux œufs