

VOTRE BOUCHER,
CHARCUTIER, TRAITEUR
VOUS ACCUEILLE ...



8 rue de Mon Désert
54000 NANCY
03.83.40.21.66

BOUCHER · CHARCUTIER · TRAITEUR

Carte traiteur

Magasin ouvert
Du mardi au samedi
De 8h30 à 13h
De 15h30 à 19h

LES ENTREES

Salades variées (prix pour 180 g)

2,40 € par personne

- Carotte
- Chou, carotte, céleri
- Chou rouge et raisins secs
- Betterave
- Céleri rémoulade

2,65 € par personne

- Piémontaise
- Taboulé

3,15 € par personne

- Tartare de tomates
- Pastina marina (pâtes, poivrons et crevettes)
- Graines de nature et cranberries
- Gambas et mandarine
- Pâtes et truite fumée
- Trio de chou, jambon et comté ...



Aspics : 2,70 € pièce :

- Œuf dur, jambon
- Œuf mollet, jambon

3 € pièce

- Œuf mollet, saumon fumé

Les entrées de la mer

froides

- Saumon fumé.....7,95 €/100 g
- Terrine de saumon à l'oseille.....3,90 €/pers



Les entrées de la mer chaudes

- Bouchée aux St Jacques, fruits de mer et légumes.....5 €/pièce
- Coquille St Jacques à la Normande6,50 €/pièce
- Feuilleté de saumon à l'oseille4,10 €/pers

Charcuterie

- Bol de fromage de tête de 250 g.....3,90 €/pièce
- Fromage de tête à la coupe.....13,95 €/kg
- Pâté en croûte.....25,50 €/kg

- Terrines variées : Terrine du chef, Pâté forestier, Persillé de Bourgogne.....23 €/ kg
- Mon Désert, Volaille à l'estragon.....26,95 €/kg
- Rillettes de porc17,80 €/ kg
- Rillettes de poulet rôti23 € / kg



Les entrées chaudes

A partager (nombre minimum de 4 à 6 personnes par entrée)

- Pâté lorrain.....4 €/pers
- Tourte lorraine4,50 € /pers
- Carré gourmand aux côtes de Toul4,50 €/pers
(50 % veau – 50 % porc)
- Tartes variéesde 19,50 à 25,50 €/kg



Individuelles

- Feuilleté chèvre et épinard.....3,90 €/pièce
- Soufflé au fromage.....3,80 € / pièce
- Mini tourte aux champignons.....3,80 € / pièce
- Bun poulet et cèpes.....4 € / pièce
- Bouchée à la reine.....4,50 €/pièce
- Escargots de bourgogne8,50 € la douzaine

LES PLATS

Tarif : à emporter
supplément livraison : 20 €

PLAT UNIQUE
(prix par personne)
(nombre minimum de 6 personnes par plat)



VEGETARIEN

- Tajine de légumes.....4,70 €
- Tartiflette sans lardons.....6,80 €
- Lasagnes de légumes au pesto (sans viande).....6,80 €

PLAT UNIQUE

VIANDES

- Tartiflette7 €
- Chinoiseries de Pierre (nouilles, omelette, crevettes, poulet et légumes sauce soja).....7 €
- Lasagnes de bœuf et légumes du soleil7,50 €
- Parmentier au bœuf7,50 €
- Parmentier au canard confit7,50 €
- Tajine de poulet avec semoule et légumes7,50 €
- Moussaka bœuf et agneau.....7,50 €
- Choucroute royale.....8,50€
- Couscous aux trois viandes (merguez, agneau ou bœuf, poulet)..8,50 €
- Baeckeofe aux trois viandes (porc, agneau, bœuf).....9 €
- Tajine d'agneau avec semoule et légumes9 €

POISSON

- Lasagnes de saumon.....7,20 €
- Parmentier de cabillaud.....7,20 €
- Choucroute de poisson.....8,50 €
- Paëlla valenciana : poulet, fruits de mer, crevettes, chorizo ...8,50 €



LES VIANDES CUISINÉES (prix par personne) (nombre minimum de 4 à 6 personnes selon les plats)



- Emincé de volaille au curry.....7 €
- Filet de poulet sauce aux cèpes.....7,50 €
- Coq au vin.....7,50 €
- Langue de bœuf sauce piquante.....8 €
- Carbonade flamande de bœuf.....8 €
- Daube de bœuf à la provençale.....8 €
- Cuisse de canard confite.....8,50 €
- Cuisse de pintade ou de canette forestière.....8,50 €
- Cuisse de canard à l'orange.....8,50 €
- Civet de lapin.....8,50 €
- Osso bucco de veau.....9 €
- Suprême de poularde ou chapon sauce au foie gras.....9 €
- Pavé de veau sauce crémée aux morilles.....9 €
- Souris d'agneau confite aux aromates de Provence.....12 €



LES POISSONS CUISINÉS (prix par personne) (nombre minimum de personnes par plat)



(selon approvisionnement)

- Filet de poisson, sauce hollandaise, vanille ou beurre blanc7,50 €
- Blanquette de poisson.....8 €
- Paupiette de saumon sauce aux herbes.....8,50 €
- Encornets farcis sauce armoricaine.....8,50 €
- Marmite du pêcheur : cabillaud et fruits de mer.....8,50 €
- Curry de cabillaud et gambas8,50 €



LES ACCOMPAGNEMENTS (prix par personne)



- Spaetzle (pâte alsacienne).....1,80 €
- Rostis de pommes de terre (2 pièces).....1,80 €
- Riz aux trois couleurs..... 2 €
- Gratin dauphinois.....2,20 €
- Gratin dauphinois truffé.....2,60 €
- Pommes de terre grenailles au romarin..... 2,60 €
- Pommes de terre sarladaises.....2,80 €
- Poêlée gourmande de légumes selon saison 3,30 € /pers

**Possibilité d'établir un devis personnalisé
pour des buffets froids selon vos envies !**

Contactez nous



Tarifs valables du 1/11/2023 au 31/01/2024