

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
(18h30 le samedi)

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
- Farfalles, chorizo, tomate, olives vertes
- Perles océanes
- 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.....8,50 €/100 g
- Terrine de saumon à l'oseille.....4,25 €/pers



Les entrées de la mer chaudes

- Bouchée aux St Jacques, fruits de mer et légumes.....5,5 €/pièce
- Coquille St Jacques à la Normande6,50 €/pièce
- Feuilleté de saumon à l'oseille4,30 €/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

- Pâté de foie forestier25,50 €/kg
- Terrine du chef, Persillé de Bourgogne.....23 €/ kg
- Terrine Mon Désert30,95 €/kg
- Rillettes de porc18,95 €/ kg
- Rillettes de poulet rôti24,95 € / 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 variées25 €/kg



Individuelles

- Feuilleté chèvre et épinard.....3,95 €/pièce
- Soufflé au fromage.....3,95 € / pièce
- Mini tourte aux champignons.....4,30 € / pièce
- Bun poulet et cèpes.....4,30 € / pièce
- Bouchée à la reine.....4,90 €/pièce
- Escargots de bourgogne8,50 € la douzaine

LES PLATS



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



Tarif : à emporter
supplément livraison : 20 €

VEGETARIEN

- Tajine de légumes.....5 €
- Tartiflette sans lardons.....7 €
- Lasagnes de légumes au pesto (sans viande).....7 €

PLAT UNIQUE

VIANDES

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

POISSON

- Lasagnes de saumon.....7,50 €
- Parmentier de cabillaud.....7,50 €
- Choucroute de poisson.....9 €
- Paëlla valenciana : poulet, fruits de mer, crevettes, chorizo ...9 €



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.....9 €
- Cuisse de pintade ou de canette forestière.....9 €
- Cuisse de canard à l'orange.....9 €
- Civet de lapin.....9 €
- Osso bucco de veau.....9 €
- Suprême de poularde ou chapon sauce au foie gras.....9,50 €
- Pavé de veau sauce crémée aux morilles.....9,50 €
- Souris d'agneau confite aux aromates de Provence.....15 €



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



(selon approvisionnement)

- Filet de poisson avec sauce (au choix : citronnée, aneth.....)7,50 €
- Blanquette de poisson.....8 €
- Paupiette de saumon sauce aux herbes.....9 €
- Encornets farcis sauce armoricaine.....9 €
- Marmite du pêcheur : poisson blanc et fruits de mer.....9 €
- Curry de cabillaud et gambas9,50 €



LES ACCOMPAGNEMENTS (prix par personne)



- Spaetzle (pâte alsacienne).....1,50 €
- 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 rôties aux herbes..... 2,60 €
- Pommes de terre sarladaises.....2,80 €
- Poêlée gourmande de légumes selon saison 3,40 €

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

Contactez nous



Tarifs valables du 1/09/2024 au 31/12/2024