

**MAIS AUSSI .....**

**Charcuteries variées :**

*Terrine au Foie gras et girolles,  
Pâté en croûte , Boudin blanc*

.....

**Volailles de fête LABEL sur commande**

*Chapon, pintade, caille des Vosges, poularde,  
dinde, mini chapon, canette*

.....

**Passez vos commandes de préférence**

- pour Noël : au plus tard le mardi 17 décembre
- pour la St Sylvestre : au plus tard le lundi 23 décembre

**Exceptionnellement, magasin ouvert les**

**Lundis 23 et 30 décembre de 9h à 13h et de 15h30 à 19h  
Mardis 24 et 31 décembre de 8h30 à 17 h**



**Magasin ouvert**  
Du mardi au samedi  
De 8h30 à 13h  
De 15h30 à 19h (18h30 le samedi )

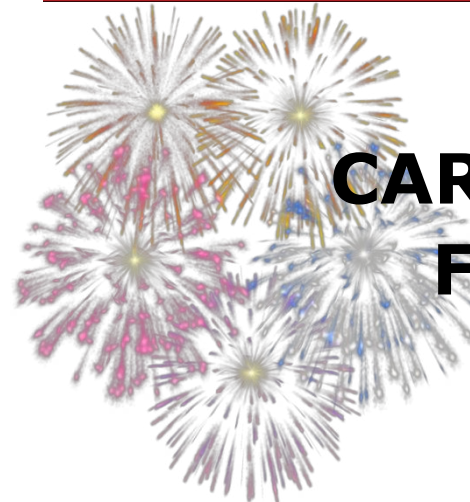
**BOUCHER · CHARCUTIER · TRAITEUR**

Ne pas jeter sur la voie publique



**8 rue de Mon Désert  
54000 NANCY  
03.83.40.21.66**

**BOUCHER · CHARCUTIER · TRAITEUR**



**CARTE POUR LES  
FÊTES 2024**

**VENEZ LA DECOUVRIR AU  
MAGASIN**

**8 rue de mon désert  
à Nancy**

**Ou**

**CONTACTEZ-NOUS**

**Au 03 83 40 21 66**



## LES ENTREES du TERROIR

### Froides

- Le foie gras de canard « maison ».....165 € / kg
- L'EXCUSE 2025...**Nouveau** .....7,50 €/pers  
(bavaroise au foie gras avec un cœur mixant volaille , foie gras , brisures et huile de truffe nappée d'un coulis de mangue )
- Galantines .....35 € / kg
  - chevreuil aux cèpes
  - chapon au Sauternes
  - canard aux figues ...**Nouveau**

### Chaudes

- Escargots de bourgogne .....8,50 €/douzaine
- Tourte individuelle de canard  
aux champignons forestiers .....5,50 €/pièce
- Bouchée à la reine.....4,90 €/pièce

## LES ENTREES DE LA MER

### Froides

- Saumon fumé .....8,50 € / 100 g
- Médaillon de langouste en terrine d'écrevisse.. 39,80 €/kg
- Pâté en croute de saumon farci à la mousseline de poisson et légumes ..... **Nouveau** .....39,80 € / kg
- Parfait à la truite et aux asperges .....**Nouveau**....4,80 €/pièce

### Chaudes

- Feuilleté de crevettes et cabillaud avec  
crème à l'estragon ..... **Nouveau**.....4,30 €/pièce
- Coquille St Jacques à la Normande.....6,50 € / pièce
- Bouchée aux St Jacques, fruits de mer et  
petits légumes .....5,50 €/pièce

## LES VIANDES AVEC SAUCES

- Pavé de veau sauce aux morilles.....9,50 € / pers
- Suprême de chapon sauce foie gras.....9,50 € / pers
- Pintade désossée farcie aux morilles et au  
foie gras (minimum 6 personnes)..... 9,50 € / pers
- Porcelet à la bière de Noël et  
sirop d'érable.....9 €/ pers
- Civet de cerf aux griottes .....8,50 € / pers

**GIBIER SUR COMMANDE : une semaine à l'avance**  
Sanglier, chevreuil, cerf, perdreau....

## LES LEGUMES

- gratin dauphinois truffé.....2,50 €/pers
- millefeuille de légumes au cantal.....2,20 €/pers
- poêlée de fregola sarda à la forestière...3,40 € / pers
- poêlée aux pleurotes, asperges et  
pois gourmands .....3,40 € / pers.