

### Charcuteries Fines Maison

- Terrine de poissons ..... 20.90 le Kg
- Saumon Fumé écossais label rouge ... 79.90 le Kg
- Foie gras de Canard ..... 120.00 le Kg
- Ballotine de Canard ..... 29.90 le Kg
- Ballotine de Porcelet ..... 31.90 le Kg
- Galantine 3 Volailles au cognac ..... 18.90 le Kg
- Terrine de Sanglier aux noisettes ... 19.90 le Kg
- Terrine de Chevreuil aux airelles ... 20.90 le Kg
- Pâte en croûte du Charcutier ..... 18.90 le Kg
- Escargots la douzaine ..... 8.90€

### Nos viandes et Gibier

#### Tarifs en fonction des cours

- Filet de Bœuf
- Cœur d'Aloyaux
- Noix de Veau
- Epaule de Veau
- Gigot d'agneau
- Epaule d'Agneau
- Carré d'Agneau
- Jambon de porcelet
- Gibier sur demande selon disponibilité

### Nos Volailles Fermières

#### Label Rouge

#### Tarifs en fonction des cours

- Canette ou canard
- Poulet Fermier
- Pintade Fermière
- Lapin
- Dinde fermière
- Chapon fermier
- Mini chapon fermier
- Chapon de Pintade
- Poularde
- Caille

Horaires d'ouverture Magasin 11 Rue Banaudon —  
LUNEVILLE

« Noël et Nouvel An »

Lundis 23 et 30 de 8h30 à 13h et de 14h30 19h00

Mardis 24 et 31 de 8h30 à 17h30

Mercredi 25 décembre de 10h à 12h uniquement  
retrait de commande traiteur

**Retrait des Commandes Traiteur  
les 24 et 31 à partir de  
11h00**



## Cartes des Fêtes 2024

Uniquement les 24 - 25 - 31 Décembre 2024

**Limite de commande pour Noël le 19/12**

**Limite de commande nouvel an 27/12**

Dans la limite des quantités disponibles

Toute l'équipe de la boucherie l'Einvilleoise se joint à moi pour vous souhaiter de bonnes fêtes de fin d'année

11 Rue Banaudon - 54300 LUNEVILLE  
03.83.89.73.57

[www.boucherie-leinvilleoise.fr](http://www.boucherie-leinvilleoise.fr)

## TRAITEUR

### 1 - Apéritifs

prix unitaire

- a. Pain surprise Rustique 40 Toasts.....35€  
Charcuterie maison du moment
- b. Pain surprise Festif 40 Toasts ..... 38€  
Charcuterie maison festive du moment
- c. Plateau Cocktail 6/8 personnes ..... 50€  
Macaron foie gras, Blinis de St Jacques, Toast Charcutier, Burger de mousse de foie, Réduction de Saumon, Réduction Thon avocat
- d. Plateau réductions Chaudes 6/8 personnes ... 50€  
Mini Pizza, Mini Quiche, Mini Burger, Bouché aux escargots, Queue de gambas Chorizo, Mini bouché du moment

### 2 - Entrée Froides

prix unitaire

- a. L'excuse 2024 ..... 6.95€  
Subtile mariage de foie gras et de truffes disposées sur un biscuit
- b. Foie gras sur plat ..... 8.90€
- c. Saumon sur Plat ..... 7.90€
- d. Assiette Terre & Mer ..... 9.95€  
Duo de Saumon et foie gras de canard sur plat
- e. Assortiment de Charcuteries festives ..... 5.20€
- f. Assortiment de Charcuteries ..... 3.80€
- g. Assortiment de charcuteries améliorées .....4.80€
- h. Terrine de Poisson et crevettes sur plat..... 4.50€
- i. Saumon Façon Bellevue sur plat .....6.60€

## TRAITEUR suite

### 3 - Entrées Chaudes Individuelles

prix unitaire

- a. Coquille St Jacques ..... 6.50€
- b. Bouchée à la reine ..... 3.60€
- c. Bouchée aux ris de veau ..... 5.50€
- d. Bouchée aux cuisses de Grenouilles..... 5.90€
- e. Croustade de la Mer .....4.50€
- f. Aumonière de Saumon aux petits Légumes .....6.50€

### 4 - Entrées Chaudes à partager (4 ou 6 pers)

- a. Pâté Lorrain .....13.80 le Kg
- b. Tourte aux cuisses de grenouilles ..... 23.50 le Kg
- c. Tourte aux Morilles ..... 23.50 le Kg

### 5 - Volailles entières cuisinées 4/6 pers

- a. Canette désossée farcie, sauce crème à l'orange .....39.90€ pcs
- b. Chapon désossé farci aux marrons, sauce suprême au vin jaune ..... 49.90€ pcs
- c. Pintade désossée farcie aux morilles, sauce crémeuse au jus de morilles .....35.90€ pcs

### 6 - Cœur de Repas

- a. Filet de sandre sauce Hollandaise .....8.90€
- b. Chapon au vin jaune .....8.50€
- c. Pavé de Bœuf à l'échalote confite et son jus créme champignons frais ..... 10.90€
- d. Jambon sauce Madère.....5.50€
- e. Pavé de Biche sauce grand veneur..... 8.95€

## TRAITEUR suite

### 7 - Accompagnements 2.50€ par pers

Panachage possible

- a. Gratin dauphinois à l'ancienne
- b. Pomme grenaille à l'échalote confite
- c. Risotto aux cèpes
- d. Flan de légumes

### Menu à 25€/pers.

Foie gras de canard

\*\*\*

Croustade de la mer

\*\*\*

Pavé de Bœuf à l'échalote confite et son jus créme champignons frais

Gratin Dauphinois, et son flan de légumes

### Buffet festif 18.90€/pers.

à partir de 10 personnes

Ronde de crudités variées

Terrine maison

Charcuteries maison et Festives

Rosbeef

Saumon Fumé

En supplément foie gras de canard +8€/personne