

EH

ERIC BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR  
EH U M B E R T

Amet MOINIER



D E P U I S 1 9 2 2

8, rue du Grand Cerf 57000 METZ

Tél. : 03 87 75 09 38 Fax : 03 87 36 86 44

LIVRAISON À DOMICILE

[www.humbert-eric.fr](http://www.humbert-eric.fr)



*Nous sommes à votre disposition  
pour toutes vos commandes  
et vous remercions de la confiance  
que vous nous témoignez.*

*N'attendez pas la dernière minute :  
nous vous garantissons  
que notre service n'en sera que meilleur.*

*Clôture des commandes de Noël : **mardi 18 décembre***

*Clôture des commandes de Nouvel an : **jeudi 27 décembre***

*Aucune annulation ni modification ne seront acceptées après ces dates.*

*La charcuterie ne sera pas prise en commande.*

### ***Ouverture du magasin***

*Samedi 22 décembre de 7h30 à 12h40 et de 14h30 à 18h30*

*Dimanche 23 décembre de 9h à 12h40 et 14h à 17h*

*Lundi 24 décembre de 7h30 à 12h40 et de 14h à 17h*

*Samedi 29 décembre de 7h30 à 12h40 et de 14h30 à 18h30*

*Lundi 31 décembre de 7h30 à 12h40 et de 14h00 à 17h*

*Léa & Eric Humbert*

*ainsi que leurs collaborateurs*

*vous souhaitent d'excellentes fêtes*



# *Carte de fêtes*

## *Collection 2018-2019*

### *Apéritifs et Cocktails*

<i>Pain surprise « tradition »</i>	<i>42,00 €</i>
<i>Boudin blanc cocktail « recette au hachoir »</i>	<i>32,10 €</i>
<i>Boudin noir cocktail</i>	<i>19,00 €</i>
<i>Viennoise cocktail</i>	<i>25,00 €</i>



## Entrées Froides

Jambon Pata Negra « Nec Plus Iberico »	199,10 € le Kg
Millefeuille de foie gras de canard aux lentilles biologiques du Barrois	6,50 € par pers
Pressé de foie gras aux trois volailles	72,80 € le Kg
Pâté en croûte Saint-Antoine	42,00 € le Kg
Pâté en croûte de volailles et foie gras et couronne de fruits secs	6,50 € par pers
Terrine de Noël variées	
Galantine en croûte de Noël	21,20 € le Kg
Galantines de Noël variées	23,70 € le Kg
Porcelet farçi	23,70 € le Kg
Cochon de lait en gelée « à la mode messine »	7,30 € par pers
Terrine de l'océan	41,50 € le Kg
Terrine de Saint-Jacques aux petits légumes	41,50 € le Kg
Ballottine de saumon et sandre	41,50 € le Kg
Moelleux de tourteau au parfum d'estragon	5,50 € par pers
Darne de saumon d'Ecosse pochée, sauce aux agrumes	8,30 € par pers
Saumon d'Ecosse salé à la fleur de sel de Guérande, fumé dans notre fumoir au bois de hêtre	79,30 € le Kg
Demi-langouste préparée à la parisienne	23,90 € par pers
Caviar iranien, Sevruga, Oscietra, d'Aquitaine	selon cours



## Paniers Garnis

*Vous ferez plaisir à vos amis en leur offrant un panier garni.*

*Nos propositions s'adapteront au moment de la journée ou aux couleurs de la saison.*

*Nous nous chargerons à votre gré de vous livrer nos bouquets de saveurs.*

*(Voir nos conditions de livraison)*

### Panier Découverte :

Pour six personnes : 69€

*Une saucisse de foie truffée*

*Une saucisse de jambon*

*Une saucisse à l'ail*

*Une terrine « Maison »*

*Une terrine de rillettes d'oie*

*Un confit de figues aux agrumes « Maison »*

*Un Pommard « Vincent Perrin »*

### Panier prestige :

Pour quatre personnes : 105€

*Une verrine de foie gras entier de canard de 180 gr*

*Quatre tranches de saumon d'Ecosse*

*à la fleur de sel de Guérande, fumé « Maison »*

*Quatre boudins blancs « recette au hachoir » aux morilles*

*Deux douzaines d'escargots de Bourgogne, beurre persillé et anisé*

*Un confit de figues aux agrumes « Maison »*

*Un Meursault « Vincent Perrin »*



## Foie Gras

*Le savoir-faire de l'artisan charcutier est d'élaborer ses recettes en sélectionnant les meilleures matières premières et en harmonisant les saveurs les plus subtiles dans le respect de la tradition.*

### Notre foie gras entier cuit au torchon

Canard, non truffé	137,40 € le Kg
Canard, truffé	196,60 € le Kg
Oie, non truffé	174,60 € le Kg
Oie, truffé	226,60 € le Kg

### Ou présenté dans sa terrine en porcelaine blanche

12,40 € + 100 gr de Foie Gras
15,40 € + 200 gr de Foie Gras
18,90 € + 300 gr de Foie Gras

### Le foie gras de canard entier en verrine

Notre verrine de 180 gr en semi-conserve	26,80 € pièce
--	---------------

### Les accords-savoureux pour foie gras

Le confit de Noël et les aigres doux « Christine Ferber »	
Le confit de figue aux agrumes « Maison », en verrine 100 gr	3,90 € pièce



## Entrées Chaudes

### Pâtisserie uniquement au beurre

Tourte de « Noël », volaille, foie gras, marrons, morilles et crumble de pain d'épices	26,80 € le Kg
Tourte façon Lorraine « la véritable »	18,70 € le Kg
Tourte bressane, volaille et petits légumes	18,70 € le Kg
Tourte de saumon d'Ecosse et fondue de poireaux	26,80 € le Kg
Tourte aux cuisses de grenouilles poêlées, ail et persil, vin de Moselle	26,80 € le Kg
Feuilleté de jambon au cognac	18,70 € le Kg
Pithiviers au jambon et champignons	18,70 € le Kg
Bouchée à la reine tradition « Lorraine »	4,90 € pièce
Escargots de Bourgogne au beurre persillé et anisé	8,70 € les 12
Boudin blanc « recette au hachoir »	21,40 € le Kg
Quenelle notre « fabrication » de volaille, de brochet, de saumon	16,10 - 17,90 - 22,20 € le Kg

### Nos poissons :

Demi-langouste façon « Thermidor »	23,90 € par pers
Blanquette de homard au parfum vanille	13,90 € par pers
Coquille Saint-Jacques, sauce normande	8,30 € par pers



# Viandes, Volailles et Gibiers

Nous sommes animés du désir de vous satisfaire en ne vous proposant que des viandes françaises de grande qualité, élevées traditionnellement, sélectionnées et détaillées avec le plus grand soin, pour que votre plaisir et votre bien-être continuent de faire notre fierté.

## Porc du terroir

Jambon braisé en croûte « à notre façon »,  
sauce au vieux porto (minimum 4 pers) 7,80 € par pers  
Porcelet « Maison Evrard »

## Bœuf charolais

Filet de charolais en croûte feuilletée,  
sauce Périgueux (minimum 4 pers) 14,90 € par pers  
Noix de charolais lardée à l'aiguille 24,80 € le Kg  
Fondue, pierrade et carpaccio 24,80 € le Kg

## Veau de lait limousin

Rôti de veau Orloff 24,40 € le Kg

## Agneau limousin

Couronne d'agneau 21,90 € le Kg  
Epaule d'agneau en melon 17,50 € le Kg  
Gigot entier 18,50 € le Kg

## Volailles

Chapon fermier de Bresse, du Gers, des Dombes  
Mini chapon fermier  
Dinde fermière de Bresse, du Gers, des Dombes  
Oie fermière  
Poularde de Bresse  
Poulet de Bresse, des Dombes, biologique  
Pintade de Bresse, des Dombes  
Canette de Barbarie, des Dombes  
Cuisse, filet, magret de canard  
Pigeon des Vosges « Thierry Laurent », Caille des Dombes  
Coquelet, Lapin du terroir  
Foie gras de canard ou foie gras d'oie frais

## Gibier frais

Chevreuil, marcassin, faisan, lièvre



# Menu de Fêtes

Retrouvez le plaisir de cuisiner vous-même, sans mettre la main à la pâte !  
Tout simplement...en enfournant votre délice-surprise, dorez votre blason de fin gourmet, répandez autour de vous le parfum de votre réputation ;  
en un mot donnez avec maestria le coup de baguette final.

## Menu à composer, minimum 2 pers et identique pour tous les convives

### Pour commencer ...

Foie gras de canard entier cuit au torchon, gelée fine au Riesling 8,20 €  
Foie gras d'oie entier cuit au torchon, gelée fine au Riesling 10,50 €

### à suivre ...

Coquille Saint-Jacques, sauce normande 8,30 €  
Darne de saumon d'Ecosse pochée et sauce aux agrumes 8,30 €  
Demi-langouste préparée à la parisienne ou façon « Thermidor » 23,90 €

### et pour finir, « Prêt à cuire » :

Caille des Dombes farcie comme à Noël, jus infusé aux truffes 12,90 €  
Suprême de poularde de Bresse aux morilles, sauce vin jaune 12,90 €  
Filet de caneton, farce foie gras, marrons et figues, jus infusé 12,90 €  
Noix de veau du Limousin aux girolles et pistaches, sauce foie gras 13,90 €  
Gigue de chevreuil, sauce vin chaud et airelles 14,90 €

Menu sans accompagnement, des recettes sont disponibles au magasin.