

EH

ERIC BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR  
**EH** UMBERT  
Ancet 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)

## Apéritif, Cocktail et Buffet Froid

Pain surprise « tradition »	42,00 €
Pain brioché au foie gras	52,00 €
Pain brioché au saumon	44,00 €
Kouglof surprise	42,00 €
Caque apéritif salé	32,00 €
Réductions salées	0,90 et 1,00 € la pièce

### Pour un minimum de 20 personnes

« Notre mini sandwich préféré »	1,30 € la pièce
Minicette au foie gras ou saumon fumé	1,80 € la pièce
Saucisses cocktail	de 17,90 à 26,20 € le Kg
Mini galantine en croûte	1,10 € la pièce
Mini brochette gourmande (scampi citronnelle, saumon coriandre poulet au sésame)	1,80 € la pièce
Croustilles et bruschettas variées	1,80 € la pièce
Gigot de porcelet en cubes	4,40 € par pers
Poularde de Bresse en chaud froid	4,40 € par pers
Verrine	1,80 et 2,60 € par pers
Cuillère cocktail	1,80 € par pers
Accras de morue	1,80 € par pers
Cocktail du potager	2,60 € par pers
Mini salade	1,80 € par pers
Tomates Duclos	1,80 € par pers
Toast	1,10 et 1,30 € la pièce

## 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 € la pièce
Pressé de foie gras aux trois volailles	72,80 € le Kg
Terrines variées	de 21,80 à 27,30 € le Kg
Mousse de foie de canard au vieux porto	24,80 € le Kg
Pâté en croûte Saint Antoine	42,00 € le Kg
Pâté en croûte trois volaille et foie gras, couronne de fruits secs	6,50 € par pers
Galantine en croûte	19,60 € le Kg
Galantine de volaille fermière cloutée aux pistaches	22,20 € le Kg
Cochon de lait en gelée « à la mode messine »	7,50 € la pièce
Terrine aux trois légumes	18,70 € le Kg
Terrine de l'océan	41,50 € le Kg
Terrine de Saint-Jacques aux petits légumes	41,50 € le Kg
Ballottine de saumon et de sandre	41,50 € le Kg
Saumon d'Ecosse poché en Bellevue	8,30 € par pers
Moelleux de tourteau aux herbes fraîches	5,50 € 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
Maraîchère de homard, quinoa à la coriandre	6,90 € par pers
Demi langouste préparée à la parisienne	23,90 € par pers

## **Carte Automne-Hiver 2019 2020**

## Entrées Chaudes

Pâté, quiche, tourte, façon Lorraine « les véritables »	19,30 € le Kg 2,80 pièce
Tartes du moment	3,50 € la pièce
Tourte bressane, volaille et petits légumes	18,70 € le Kg
Tourte de saumon d'Écosse et fondue de poireaux	27,60 € le Kg
Tourte aux cuisses de grenouilles poêlées, ail et persil, vin de Moselle	27,60 € le Kg 3,50 pièce
Feuilleté de jambon au cognac	19,30 € le Kg 2,80 pièce
Pithiviers au jambon et champignons	19,30 € le Kg 2,80 pièce
Bouchée à la reine tradition « Lorraine »	4,90 € la pièce
Escargots de Bourgogne dans sa brioche dorée	4,30 € la pièce
Escargots de Bourgogne au beurre persillé et anisé	8,40 € la douzaine
Quenelle « notre fabrication » de volaille, de brochet	16,60 et 18,40 € le Kg

## Poissons Chauds

Demi langouste façon « Thermidor »	23,90 € par pers
Coquille Saint-Jacques, sauce normande	8,30 € par pers

### Pour un minimum de 4 personnes

Trilogie de poissons, infusion de citronnelle crémée	13,90 € par pers
Blanquette de homard au parfum vanille	13,90 € par pers

## Viandes et Volailles

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.

### Pour un minimum de 4 personnes

Filet de charolais en croûte feuilletée, sauce Périgueux	14,90 € par pers
Jambon braisé en croûte « à notre façon », sauce vieux porto	7,80 € par pers
Selle d'agneau du Limousin en croûte de sésame et romarin, sauce aux quatre épices	13,90 € par pers
Noix de veau du Limousin aux girolles et pistaches, sauce foie gras	13,90 € par pers
Suprême de poularde de Bresse aux morilles, sauce vin jaune	12,90 € par pers
Caille farcie en crapaudine, jus infusé aux truffes	12,90 € par pers

Nos plats, « prêts à cuire » sont à servir, accompagnés de leur sauce.

Fricassée de légumes de saison au beurre d'herbes	3,00 € par pers
---	-----------------

## Charcuterie Maison

*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.*

### Nos spécialités traditionnelles

<i>Fuseau lorrain et saucisson séché « maison »</i>	23,70 € le Kg
<i>Jambon lorrain fumé et jambon séché « maison »</i>	35,30 € le Kg
<i>Jambon blanc</i>	21,50 € le Kg
<i>Jambon braisé</i>	22,60 € le Kg
<i>Assortiment de charcuterie</i>	18,90 € le Kg
<i>Viennoise</i>	17,20 € le Kg
<i>Andouillette coupée au couteau</i>	20,50 € le Kg
<i>Boudin noir</i>	13,20 € le Kg
<i>Saucisse à cuire</i>	16,50 € le Kg
<i>Saucisse de foie de veau fine</i>	19,00 € le Kg
<i>Saucisse de viande</i>	14,80 € le Kg
<i>Saucisse à tartiner</i>	3,00 € la pièce
<i>Fromage de tête</i>	16,00 € le Kg
<i>Rillettes d'oie</i>	24,70 € le Kg
<i>Assiette de cochon de lait en gelée</i>	7,50 € la pièce

### Nos spécialités légères

*Moins de matières grasses, apport calorique réduit, conseillées par Corinne Hanesse, diététicienne Diplômée d'Etat à votre disposition pour toute alimentation minceur. ☎ : 03-87-76-10-90*

<i>Saucisse aux petits légumes</i>	17,80 € le Kg
<i>Saucisson séché finess</i>	22,80 € le Kg
<i>Jambon de dinde « maison »</i>	16,70 € le Kg
<i>Jambon persillé</i>	20,40 € le Kg
<i>Lapin et poulet en gelée</i>	21,10 € le Kg
<i>Terrine de pot-au-feu</i>	19,80 € le Kg

## Boucherie

*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.*

### Bœuf charolais

<i>Filet de charolais lardé à l'aiguille</i>	48,90 € le Kg
<i>Fondue, pierrade, carpaccio</i>	25,50 € le Kg

### Veau de lait limousin

<i>Rognonnade de veau</i>	32,00 € le Kg
<i>Rôti de veau Orloff</i>	25,10 € le Kg

### Agneau limousin

<i>Couronne d'agneau</i>	22,60 € le Kg
<i>Epaule d'agneau en melon</i>	18,00 € le Kg
<i>Gigot entier</i>	20,10 € le Kg

### Volailles

<i>Poularde de Bresse « Miéral »</i>	
<i>Poulet de Bresse « Miéral », des Dombes, de la Ferme du Couvent</i>	
<i>Coquelet fermier</i>	
<i>Pintade de Bresse « Miéral », des Dombes (farci sur demande)</i>	
<i>Canette de Barbarie « Miéral », des Dombes (farci sur demande)</i>	
<i>Cuisse, Filet de canard</i>	
<i>Pigeonneau des Vosges « Thierry Laurent »</i>	
<i>Caille des Vosges (farci sur demande)</i>	
<i>Lapin du Terroir</i>	
<i>Foie gras de canard ou foie gras d'oie frais</i>	selon cours

### Gibier Frais : (en période de chasse)

<i>Chevreuril, marcassin, faisau, lièvre</i>	selon cours
--	-------------

## Panier Garni

*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 chargeons, à votre gré,  
de vous livrer nos bouquets de saveurs.*

*Panier découverte pour six personnes : 69,00 €*

*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 ou un aigre doux « Christine Ferber »  
Une bouteille de Pommard « Vincent Perrin »*

*Panier prestige pour quatre personnes : 105,00 €*

*Une verrine de foie gras de canard entier de 180 gr  
Quatre tranches de saumon fumé « maison »  
Quatre quenelles de brochet, sauce Nantua  
Deux douzaines d'escargots  
Un confit ou un aigre doux « Christine Ferber »  
Une bouteille de Meursault « Vincent Perrin »*

## Notre foie gras

*Canard, non truffé entier cuit au torchon 141,50 € le Kg  
Notre verrine de 180 gr en semi-conserve 26,80 € la pièce*

*« Les accords-savoureux » pour foie gras et terrines*

*Les confits et chutneys « Maison » en verrines 100gr 3,90 € la pièce*

## Menu de Cérémonie

*26,00 € par Personne (4 personnes minimum)*

*Pressé de foie gras aux trois volailles  
ou  
Saumon d'Ecosse poché en Bellevue*

*Maraîchère de homard, quinoa au citron vert  
ou  
Coquille Saint-Jacques, sauce normande*

*« Prêt à cuire »*

*Suprême de poularde de Bresse aux morilles, sauce vin  
jaune  
ou  
Noix de veau du Limousin aux girolles et pistaches,  
sauce foie gras*

*Les viandes sont servies sans garniture.*

*Repas d'affaires, soirées, fêtes de famille, réceptions  
Confiez nous vos souhaits, nous nous chargerons de les réaliser.*

# Buffet Dînatoire

Minimum 20 personnes à 25,00 € par personne.  
12 à 13 salés par personne.

*Kouglof surprise*

*Poularde de Bresse en chaud-froid*

*Maraîchère de homard, quinoa au citron vert*

*Accras de morue*

*Cuillère cocktail*

*Kyrielle de mini sandwichs*

*Mini brochette*

*Croustilles variées*

*Mini salade*

*Tomate Duclos*

*Sélection de fromages*

# Buffet Cocktail

Minimum 20 personnes à 6,90 € par personne.  
8 salés par personne.

*Pain surprise*

*Toasts*

*Kyrielle de mini sandwichs*

*Mini-galantine en croûte*

*Réductions salées*

# Buffet Repas

*Minimum 20 personnes à 24,00 € par personne.*

*Terrine de l'océan sauce aux agrumes*

*Saumon d'Ecosse poché en Bellevue*

*Chiffonnade de jambon séché maison*

*Rosbif au poivre de Sichuan*

*Galantine en croûte à la mousse  
de foie de canard*

*Salade de carotte, huile d'olive et citron*

*Salade de céleri à la rémoulade*

*Taboulé aux herbes fraîches*

*Salade piémontaise*

*Sélection de fromages*

# Buffet Campagnard

*Minimum 20 personnes à 12,30 € par personne.*

*Jambon braisé*

*Rillettes d'oie*

*Fromage de tête*

*Galantine de volaille fermière  
cloutée aux pistaches*

*Terrine du moment*

*Salade de carottes, huile d'olive et citron*

*Salade de céleri à la rémoulade*

*Taboulé aux herbes fraîches*

*Salade piémontaise*