

EH

ERIC BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR
EH U M B E R T

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

Apéritif, Cocktail et Buffet Froid

<i>Pain surprise de tradition</i>	42,00 €
<i>Pain brioché au foie gras</i>	52,00 €
<i>Pain brioché au saumon</i>	44,00 €
<i>Kouglof surprise</i>	42,00 €
<i>Cake apéritif</i>	32,00 €
<i>Réductions salées</i>	0,90 et 1,00 € la pièce

Pour un minimum de 20 personnes

<i>« Notre mini sandwich préféré »</i>	1,30 € la pièce
<i>Minicette au foie gras ou saumon fumé</i>	1,80 € la pièce
<i>Saucisses cocktail</i>	de 18,90 à 32,10 € le Kg
<i>Mini galantine en croûte</i>	1,10 € la pièce
<i>Mini brochette gourmandes (scampi citronnelle, saumon coriandre poulet au sésame)</i>	1,80 € la pièce
<i>Croustilles et bruschettas variées</i>	1,80 € la pièce
<i>Gigot de porcelet en cubes</i>	4,40 € par pers
<i>Poularde de Bresse en chaud froid</i>	4,40 € par pers
<i>Verrine</i>	1,80 et 2,60 € par pers
<i>Cuillère cocktail</i>	1,80 € par pers
<i>Accras de morue</i>	1,80 € par pers
<i>Cocktail du potager</i>	2,60 € par pers
<i>Mini salade</i>	1,80 € par pers
<i>Tomates Duclos</i>	1,80 € par pers
<i>Toast</i>	1,10 et 1,30 € la pièce

Entrées Froides

<i>Jambon Pata Negra « Nec Plus Iberico »</i>	199,10 € le Kg
<i>Hure de lapereau et foie gras de canard</i>	6,50 € la pièce
<i>Pressé de foie gras au trois volailles</i>	72,80 € le Kg
<i>Terrines variées</i>	de 21,80 à 27,30 € le Kg
<i>Mousse de foie de canard au vieux porto</i>	24,10 € le Kg
<i>Pâté en croûte Saint Antoine</i>	42,00 € le Kg
<i>Galantine en croûte</i>	19,00 € le Kg
<i>Galantine de volaille fermière cloutée aux pistaches</i>	21,50 € le Kg
<i>Porcelet farci</i>	23,70 € le Kg
<i>Assiette de porcelet en gelée « à la mode messine »</i>	7,30 € la pièce
<i>Terrine aux trois légumes</i>	18,20 € le Kg
<i>Millefeuille de tomate et mozzarella au basilic</i>	3,90 € la pièce
<i>Terrine de l'océan</i>	41,50 € le Kg
<i>Hure de saumon et rouget au basilic</i>	41,50 € le Kg
<i>Ballottine de saumon et de sandre</i>	41,50 € le Kg
<i>Saumon d'Ecosse poché en Bellevue</i>	8,30 € par pers
<i>Moelleux de tourteau aux herbes fraiche</i>	5,50 € la pièce
<i>Saumon d'Ecosse salé à la fleur de sel de Guérande fumé dans notre fumoir au bois de hêtre</i>	79,30 € le Kg
<i>Maraîchère de homard et quinoa à la coriandre</i>	6,90 € la pièce
<i>Fleur de courgette farcie, homard et petits légumes</i>	6,90 € la pièce
<i>Demi langouste préparée à la parisienne</i>	23,90 € par pers

Carte printemps-été 2017

Entrées Chaudes

<i>Pâté, quiche, tourte, façon Lorraine « les véritables »</i>	18,70 € le Kg 2,60 pièce
<i>Tartes du moment</i>	3,30 € la pièce
<i>Tourte bressane, volaille et petits légumes</i>	18,70 € le Kg
<i>Tourte de saumon d'Écosse et fondue de poireaux</i>	26,80 € le Kg
<i>Tourte aux cuisses de grenouilles poêlées, ail et persil, vin de Moselle</i>	26,80 € le Kg 3,30 pièce
<i>Feuilleté de jambon au cognac</i>	18,70 € le Kg 2,60 pièce
<i>Pithiviers au jambon et champignons</i>	18,70 € le Kg 2,60 pièce
<i>Bouchée à la reine tradition « Lorraine »</i>	4,90 € la pièce
<i>Quenelle « notre fabrication » de volaille, de brochet</i>	16,10 et 17,90 € le Kg

Poissons Chauds

<i>Demi langouste façon « Thermidor »</i>	23,90 € par pers
<i>Papillote de sole et fenouil, au parfum d'agrumes</i>	7,90 € par pers

Pour un minimum de 4 personnes

<i>Trilogie de poissons, infusion de citronnelle crémée</i>	13,90 € par pers
<i>Blanquette de sole aux asperges vertes</i>	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

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

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

<i>Fricassée de légumes de saison au beurre d'herbes</i>	2,90 € 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>	23,00 € le Kg
<i>Jambon lorrain fumé et jambon séché « maison »</i>	12,60 € le Kg
<i>Jambon blanc</i>	20,90 € le Kg
<i>Jambon braisé</i>	21,90 € le Kg
<i>Assortiment de charcuterie</i>	18,30 € le Kg
<i>Viennoise</i>	16,70 € le Kg
<i>Andouillette coupée au couteau</i>	19,90 € le Kg
<i>Boudin noir</i>	12,80 € le Kg
<i>Saucisse à cuire</i>	16,00 € le Kg
<i>Saucisse de foie de veau fine ou campagne</i>	18,40 € le Kg
<i>Saucisse de viande</i>	14,40 € le Kg
<i>Saucisse à tartiner</i>	2,90 € la pièce
<i>Fromage de tête</i>	15,50 € le Kg
<i>Rillettes d'oie</i>	24,00 € le Kg
<i>Assiette de porcelet en gelée « à la mode messine »</i>	7,30 € 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>	17,30 € le Kg
<i>Saucisson séché finess</i>	22,10 € le Kg
<i>Jambon de dinde « maison »</i>	16,20 € le Kg
<i>Jambon persillé</i>	19,80 € le Kg
<i>Lapin et poulet en gelée</i>	20,50 € le Kg
<i>Terrine de pot-au-feu</i>	19,20 € 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>	24,80 € le Kg

Veau de lait limousin

<i>Rognonnade de veau</i>	31,10 € le Kg
<i>Rôti de veau Orloff</i>	24,40 € le Kg

Agneau limousin

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

Porcelet du terroir

Gigot, épaule, carré

Volailles

<i>Poularde de Bresse « Mieral »</i>	
<i>Poulet de Bresse « Mieral », des Dombes, biologique</i>	
<i>Coquelet « Mieral », Poule « Mieral »</i>	
<i>Pintade de Bresse « Mieral », des Dombes (farcié sur demande)</i>	
<i>Canette de Barbarie « Mieral », des Dombes (farcié sur demande)</i>	
<i>Cuisse, Filet de canard</i>	
<i>Pigeonneau des Vosges « Thierry Laurent »</i>	
<i>Caille des Dombes (farcié sur demande)</i>	
<i>Lapin du Terroir</i>	
<i>Foie gras de canard ou foie gras d'oie frais</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

Deux confits « maison »

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

Deux confits « maison »

Une bouteille de Meursault « Vincent Perrin »

Notre foie gras

Canard, non truffé entier cuit au torchon 137,40 € 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 et quinoa au citron vert

ou

Papillote de sole et fenouil au parfum d'agrumes

« 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 23,20 € par personne.
12 à 13 salés par personne.

Kouglof surprise

Poularde de Bresse en chaud-froid

Quinoa printanier et homard à la coriandre

Accras de morue

Cuillère cocktail

Notre mini sandwich préféré

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

Notre mini sandwich préféré

Mini-galantine en croûte

Réductions salées

Buffet Repas

Minimum 20 personnes à 23,50 € par personne.

Terrine de l'océan sauce aux agrumes

Saumon d'Écosse poché en Bellevue

Fontaine de melon, jambon séché « maison »

Rosbif au poivre de Sichuan

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

Salade de carottes, 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