

BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR  
**H U M B E R T**



D E P U I S 1 9 2 2

8, rue du grand cerf 57000 METZ

03 87 75 09 38 [contact@humbert-eric.fr](mailto:contact@humbert-eric.fr)

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

Livraison à domicile & Chronofresh

## 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 €
Réductions salées	0,90 et 1,10 € la pièce

### Pour un minimum de 20 personnes

« Notre mini sandwich préféré »	1,30 € la pièce
Saucisses cocktail	de 18,90 à 32,10 € le Kg
Mini galantine en croûte	1,10 € la pièce
Mini brochette gourmandes	1,80 € la pièce
Croustilles et bruschettas variées	1,80 € la pièce
Verrine	1,80 et 2,60 € par pers
Cuillère cocktail	1,80 et 2,60 € par pers
Accras de morue	1,80 € par pers
Légumes détaillés et ses dips	2,60 € par pers
Mini salade	1,80 € par pers
Tomates Duclos	1,80 € par pers

## 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
Pâté en croûte trois volailles et foie gras de canard, clouté de fruits secs	6,50 € la pièce
Pressé de foie gras au trois volailles	72,80 € le Kg
Pâté en croûte Saint Antoine	42,00 € 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, sauce crémeuse 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
Maraîchère de homard et quinoa à la coriandre	6,90 € la pièce
Moelleux de tourteau aux herbes fraîches	5,50 € la pièce
Demi-langouste préparée à la parisienne	23,90 € par pers

## Le Coin Végétarien

Terrine aux trois légumes	18,70 € le Kg
---------------------------	---------------

**Carte Automne-Hiver 2021**

## Entrées Chaudes

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

## Poissons Chauds

<i>Demi langouste façon « Thermidor »</i>	23,90 € par pers
<i>Coquille Saint-Jacques, sauce normande</i>	8,30 € par pers
<i>Parmentier de sole et patates douces, crumble de châtaignes</i>	8,30 € par pers

### Pour un minimum de 4 personnes

<i>Blanquette de homard au parfum vanille</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.

### Nos plats traditionnels

*A 7,70€ / pers, minimum 10 personnes*

*Bœuf bourguignon purée de pommes de terre, Blanquette de veau  
et riz sauvage, Couscous (poulet, agneau, merguez),  
Paëlla, Potée lorraine, Choucroute garnie,  
Petit salé aux lentilles, Baeckeofe, Cassoulet*

# 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 cuit</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>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>Terrines variées</i>	de 22,50 à 28,10 € le Kg
<i>Pâté de campagne</i>	14,50 € le Kg
<i>Rillettes d'oie</i>	24,70 € le Kg
<i>Mousse de foie de canard au vieux porto</i>	24,80 € le Kg
<i>Galantine en croûte</i>	19,60 € le Kg
<i>Galantine de veau cloutée aux pistaches</i>	22,20 € le Kg
<i>Assiette de porcelet en gelée « à la mode messine »</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 de volaille à l'ail noir</i>	17,80 € le Kg
<i>Saucisson séché « Finess »</i>	22,80 € le Kg
<i>Poitrine de dinde à notre façon</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>Poitrine de veau farcie</i>	16,90 € 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 « Miéral », Poule « Miéral »</i>	
<i>Pintade de Bresse « Miéral », des Dombes (farcie sur demande)</i>	
<i>Canette de Barbarie « Miéral », des Dombes (farcie sur demande)</i>	
<i>Cuisse, Filet de canard</i>	
<i>Pigeonneau des Vosges « Thierry Laurent »</i>	
<i>Caille des Vosges (farcie 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>Chevreuil, 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  
Un fuseau lorrain  
Une terrine « maison »  
Une terrine de rillettes d'oie  
Un bocal de cornichons fins « Maison Marc »  
Une bouteille de Pommard « Vincent Perrin »*

*Panier choucroute pour quatre personnes : 53,00 €*

*Un Kg de choucroute  
Quatre viennoises  
Deux saucisses à cuire  
Une palette fumée  
Quatre tranches de lard fumé  
Quatre tranches de kassler  
Une bouteille de Riesling « Henri Weber »*

## Notre foie gras

*Canard, non truffé entier cuit au torchon 141,50 € le Kg  
Notre verrine de 180 gr en semi-conserve 27,60 € 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,  
sauce crémeuse aux agrumes*

*Maraîchère de homard et 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*

*Noix de veau au poivre de Sichuan*

*Maraîchère de homard et quinoa à la coriandre*

*Accras de morue*

*Cuillère cocktail*

*Notre mini sandwich préféré*

*Mini brochette*

*Croustilles variées*

*Mini salade*

*Tomate Duclos*

*Ronde de fromages*

# Buffet Cocktail

*Minimum 20 personnes à 8,10 € par personne.  
7 à 8 salés par personne.*

*Pain surprise*

*Croustilles variées*

*Notre mini sandwich préféré*

*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 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.*

*Fuseau lorrain*

*Jambon braisé*

*Rillettes d'oie*

*Fromage de tête*

*Assortiment de charcuterie*

*Terrine du moment*

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

*Salade de céleri à la rémoulade*

*Taboulé aux herbes fraîches*

*Salade piémontaise*

# Planche de Charcuterie

*Minimum 6 personnes à 8,80 € par personne.*

*Chiffonnade de Jambon cuit*

*Chiffonnade de Jambon séché « maison »*

*Saucisson séché « maison »*

*Rillettes d'oie*

*Saucisse de foie de veau*

*Poulet en gélée au citron*

*Terrine du moment*

*Pour accompagner votre planche, nous vous suggérons :*

*Les Pickles « Les 3 chouettes »*

*Les Cornichons « Maison Marc »*

# Planche « Raclette »

*Minimum 6 personnes à 7,10€ par personne.*

*Jambon braisé*

*Jambon séché « maison »*

*Saucisson séché « maison »*

*Saucisse de jambon pistachée*

*Saucisse à l'ail*

*Bacon*

*Pancetta*

*Viande des grisons*

# Planche de Charcuterie

*Minimum 6 personnes à 8,80 € par personne.*

*Chiffonnade de Jambon cuit*

*Chiffonnade de Jambon séché « maison »*

*Saucisson séché « maison »*

*Rillettes d'oie*

*Saucisse de foie de veau*

*Poulet en gelée au citron*

*Terrine du moment*

*Pour accompagner votre planche, nous vous suggérons :*

*Les Pickles « Les 3 chouettes »*

*Les Cornichons « Maison Marc »*

# Planche « Raclette »

*Minimum 6 personnes à 7,10€ par personne.*

*Jambon braisé*

*Jambon séché « maison »*

*Saucisson séché « maison »*

*Saucisse de jambon pistachée*

*Saucisse à l'ail*

*Bacon*

*Pancetta*

*Viande des grisons*