

BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR VOLAILLER

HUMBERT



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

www.humbert-eric.fr

Livraison à domicile & Chronofresh



*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 : **Jeudi 17 décembre***

*Clôture des commandes de Nouvel an : **Lundi 28 décembre***

Aucune annulation ni modification ne seront acceptées après ces dates.

La charcuterie ne sera pas prise en commande.

Ouverture du magasin

Lundi 21 et Mardi 22 décembre de 8h15 à 12h40 et de 14h15 à 18h30

Mercredi 23 décembre de 7h30 à 12h40 et 14h00 à 18h30

Jeudi 24 décembre de 7h30 à 12h40 et de 14h00 à 17h00

Lundi 28 et Mardi 29 décembre de 8h15 à 12h40 et de 14h15 à 18h30

Mercredi 30 décembre de 7h30 à 12h40 et 14h00 à 18h30

Jeudi 31 décembre de 7h30 à 12h40 et de 14h00 à 17h00

Léa & Eric Humbert

*ainsi que leurs collaborateurs
vous souhaitent d'excellentes fêtes*



Carte de fêtes

Collection 2020-2021

Apéritifs et Cocktails

<i>Pain surprise « tradition »</i>	<i>42,00 €</i>
<i>Pain brioché au foie gras</i>	<i>52,00 €</i>
<i>Pain brioché au saumon fumé d'Ecosse</i>	<i>44,00 €</i>
<i>Réductions salées</i>	<i>0,90 et 1,00 €</i>
<i>Boudin blanc cocktail « recette au hachoir »</i>	<i>33,10 €</i>
<i>Viennoise cocktail</i>	<i>25,80 €</i>

Idée Cadeau

Offrez un bon d'achat de la valeur de votre choix



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 trois volailles et foie gras, couronne de fruits secs	6,50 € par pers
Terrines de Noël variées	22,50 € par pers
Galantine en croûte de Noël	21,80 € le Kg
Galantines de Noël variées	24,40 € le Kg
Porcelet farçi	24,40 € le Kg
Cochon de lait en gelée « à la mode messine »	7,50 € 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 !
Nous envoyons nos produits dans toute la France en 24h grâce au service



Panier Découverte :
Pour six personnes : 69€

Une saucisse de foie truffée
Une saucisse de jambon
Une saucisse à l'ail
Une terrine « Maison »
Une pot de rillettes d'oie
Un fuseau lorrain
Un bocal de cornichons « Maison Marc »
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 à la truffe blanche d'été « recette au hachoir »
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	141,50 € le Kg
Canard, truffé	202,50 € le Kg
Oie, non truffé	179,80 € le Kg
Oie, truffé	233,40 € 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 27,60 € pièce

Les accords-savoureux pour foie gras

Le confit de Noël « Christine Ferber »
 Les pickles « Les 3 chouettes »
 Le confit de figues aux agrumes « Maison » 3,90 € les 100gr

Entrées Chaudes



Pâtisserie uniquement au beurre

Tourte de « Noël », volaille, foie gras, marrons, morilles et crumble de pain d'épices	27,60 € le Kg
Tourte façon Lorraine « la véritable »	19,30 € le Kg
Tourte bressane, volaille et petits légumes	19,30 € le Kg
Tourte de saumon d'Ecosse et fondue de poireaux	27,60 € le Kg
Tourte aux cuisses de grenouilles poêlées, ail et persil, vin de Moselle	27,60 € le Kg
Feuilleté de jambon au cognac	19,30 € le Kg
Pithiviers au jambon et champignons	19,30 € le Kg
Bouchée à la reine tradition « Lorraine »	4,90 € pièce
Escargots de Bourgogne au beurre persillé et anisé	9,20 € les 12
Boudin blanc « recette au hachoir »	22,00 € le Kg
Quenelle notre « fabrication » de volaille, de brochet, de saumon	16,60 - 18,40 - 22,90 € le Kg

Nos poissons :

Demi-langouste façon « Thermidor »	23,90 € par pers
Parmentier de sole et patates douces au lait de coco, crumble de châtaignes	8,30 € 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 du terroir

Bœuf charolais

Filet de charolais en croûte feuilletée,
sauce Périgueux (minimum 4 pers) 14,90 € par pers
Noix de charolais lardée à l'aiguille 25,50 € le Kg
Fondue, pierrade et carpaccio 25,50 € le Kg

Veau de lait limousin

Rôti de veau Orloff 25,10 € le Kg

Agneau limousin

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

Volailles

Chapon fermier de Bresse « Miéral », des Dombes, du Gers
Mini chapon fermier
Dinde fermière de Bresse « Miéral », des Dombes, du Gers
Oie fermière « Miéral »
Poularde de Bresse « Miéral »
Poulet de Bresse « Miéral », des Dombes, de la Ferme du Couvent
Pintade de Bresse « Miéral », des Dombes
Canette de Barbarie « Miéral », des Dombes
Cuisse, filet, magret de canard
Pigeon des Vosges « Thierry Laurent », Caille des Vosges
Coquelet « Miéral », Lapin du terroir
Foie gras de canard ou 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 avec 2 ou 3 plats, minimum 2 personnes et identique pour tous les convives

Pour commencer ...

Foie gras de canard entier cuit au torchon, gelée fine au Riesling 8,50 €
Foie gras d'oie entier cuit au torchon, gelée fine au Riesling 10,80 €

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.

Pâtisserie charcutière

	<u>Nombre Taille</u>
Bouchée à la reine	
Tourte de Noël	
Tourte Lorraine	
Quiche Lorraine	
Pâté Lorrain	
Toute Bressane	
Toute au saumon et fondue de poireaux	
Tourte aux cuisses de grenouilles	
Feuilleté jambon cognac	
Pithiviers	
Tailles disponibles : 2/3 , 4, 6, 8, 10, 12 pers. Pas de possibilité de commander des parts.	

Foie Gras

	<u>Nombre de tranches ou poids du morceau</u>
Foie gras de canard non truffé	
Foie gras de canard truffé	
Foie gras d'oie non truffé	
Foie gras d'oie truffé	
Verrine de foie gras de canard 180gr, semi-conserve	
Confit de figues aux agrumes « maison », en verrine de 100gr	

Paniers Garnis

Panier Prestige (4 personnes)	
Panier Découverte (6 personnes)	
Une verrine de foie gras semi-conserve 180 gr et un confit de figues aux agrumes « maison »	

Menu de fêtes

Minimum 2 personnes, 2 ou 3 plats de votre choix, identiques pour tous les convives

	<u>Nombre de convives</u>
Foie gras de canard entier cuit au torchon, gelée au riesling	
Foie gras d'oie entier cuit au torchon, gelée au riesling	
Coquille Saint-Jacques, sauce normande	
Dame de saumon et sauce aux agrumes	
Demi-langoustes à la parisienne	
Caille des Dombes farcie comme à Noël, jus infusé aux truffes	
Suprême de poularde de Bresse aux morilles, sauce vin jaune	
Filet de caneton, farce foie gras, marrons et figues, jus infusé	
Noix de veau du Limousin aux girolles et pistaches, sauce foie gras	
Gigue de chevreuil, sauce vin chaud et airelles	

Volailles

	<u>Farcies avec notre farce de Noël Oui / Non</u>
Chapon de Bresse, des Dombes, du Gers (6/8 pers, farci : 10/12 pers)	
Mini chapon (4/6 pers, farci : 6/8 pers)	
Dinde de Bresse, des Dombes, du Gers (6/8 pers, farci : 10/12 pers)	
Oie de Bresse (6/8 pers, farci 10/12 pers)	
Poularde de Bresse / roulée (4 pers, farcie : 6 pers)	
Poulet de Bresse, des Dombes, de la Ferme du Couvent (4/5 pers)	
Pintade de Bresse, des Dombes (4 pers, farcie : 6 pers)	
Canette de Bresse, des Dombes (4 pers, farcie : 6 pers)	
Cuisse, filet, magret de canard	
Pigeon, caille, lapin	
Coquelet, Poule	
Lobe de foie gras d'oie ou de canard frais	

Boucherie (liste non exhaustive)

<u>Boeuf</u>	Quantité ou nombre de pers
Filet de bœuf en croûte sauce Périgueux (minimum 4 pers)	
Filet de bœuf : rôti, steak	
Noix de charolais lardé à l'aiguille	
Bourguignon / Pot-au-feu	
Fondue, Pierrade, Carpaccio	
<u>Veau</u>	
Rôti de veau, Rôti de veau Orloff	
Jarret de veau	
Carré de veau	
Epaulé / Poitrine de veau farcie	
<u>Agneau</u>	
Epaulé d'agneau : désossée / entière / en cubes	
Gigot d'agneau / Gigot d'agneau raccourci	
Carré ou couronne d'agneau	
<u>Porc</u>	
Jambon braisé en croûte, sauce au vieux Porto (minimum 4 pers)	
Porcelet : Gigot, Epaulé, Carré	
<u>Gibier</u>	
Chevreuil : dos / grenadins ou gigue	
Gigue de marcassin	
<u>Autre :</u>	

Nom : _____ Prénom : _____

Téléphone Portable : _____ Email : _____

Choisissez votre jour de retrait

22 décembre	23 décembre	24 décembre
30 décembre	31 décembre	

Prise de commande uniquement par téléphone ou en magasin.

Ma commande

Liste des produits commandables

Traiteur

<u>Apéritif</u>	<u>Nombre</u>
Pain surprise tradition (60 toasts)	
Pain brioché au foie gras (48 toasts)	
Pain brioché au saumon (48 toasts)	
Assortiment de réductions salées (au minimum 24)	
<u>Entrée s foie gras</u>	<u>Nombre de parts</u>
Millefeuille de foie gras aux lentilles	
Pressé de foie gras aux trois volailles	
Pâté Saint-Antoine	
Pâté en croûte trois volailles et foie gras, couronne de fruits secs	
<u>Terrines de poissons</u>	
Terrine de l'océan	
Terrine de Saint-Jacques aux petits légumes	
Ballotine de saumon et sandre	
Sauce aux agrumes	Oui/Non
<u>Entrées poissons</u>	
Dame de Saumon et sauce aux agrumes	
Moelleux de tourteau	
Demi langouste à la parisienne	
Demi langouste thermidor	
Parmentier de sole et patates douces au lait de coco	
Coquille Saint-Jacques sauce normande	
<u>Divers</u>	
Quenelles de volaille, brochet ou saumon	
Terrine du potager	

La charcuterie ne sera pas prise en commande :

Boudins blancs, escargots et saumon fumé seront disponibles uniquement en magasin.