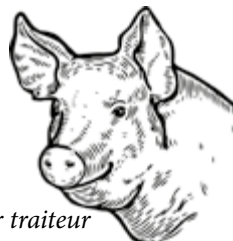


Tous nos produits sont fait maison :  
ils sont préparés et cuisinés sur  
commande. Nous sélectionnons des  
ingrédients de qualité et de fraîcheur  
optimale pour vos réceptions.



*votre artisan boucher traiteur*

[www.boucherieguillaume.fr](http://www.boucherieguillaume.fr)



Artisan Boucher - Charcutier - Traiteur

CARTE TRAITEUR

2023

26 rue Maurice Barrès, 88310 Charmes  
Tél : 03 29 38 13 34  
Du mardi au samedi 8h-12h30/14h-18h30

## APÉRITIFS

### ENTRÉES FROIDES

### ENTRÉES CHAUDES

## APÉRITIF

prix /pièce  
TTC

Toast charcutier _____	1,25 €
Toast foie gras _____	1,80 €
Toast saumon fumé _____	1,80 €
Mini verrine fraîcheur _____	1,95 €
<i>tartare de courgettes, queues d'écrevisses, noix de pétoncles, vinaigrette à la clémentine</i>	
Mini verrine de la Mer _____	1,95 €
<i>surimi et mayonnaise maison, œuf de caille, émincé de saumon fumé</i>	
Mini verrine Littoral _____	1,95 €
<i>tartare de saumon frais</i>	
Cuillère de rillettes aux deux saumons _____	1,95 €
Pain surprise (8-10pers.) _____	52,00 €
<i>fromages et charcuterie, jambon cru, rillettes, mousse de canard....</i>	

## ENTRÉES FROIDES

### CÔTÉ TERRE

prix /pers.  
TTC

Assortiment de salades _____	6,20 €
<i>3 simples et 2 composées</i>	
Assiette Périgourdine _____	14,50 €
<i>magret fumé, gésiers confits, foie gras, jambon cru, salade verte</i>	
Assiette gourmande _____	14,50 €
<i>foie gras, saumon fumé, jambon cru, filet mignon de porc fumé, mini verrine fraîcheur, salade verte</i>	
Salade de cavaillon _____	8,50 €
<i>jambon cru, melon, asperges, salade verte</i>	
Salade Vosgienne _____	4,50 €
Lapin en gelée _____	6,50 €
<i>et ses crudités (2 sortes)</i>	
Terrine de volaille à la mirabelle _____	6,50 €
<i>et ses fagots d'asperges vertes</i>	
Terrine ris de veau et morilles _____	6,50 €
<i>œuf mimosa et tomate garnie</i>	
Foie gras de canard _____	9,90 €
<i>avec cuillère de chutney, gelée et son petit pain aux céréales</i>	
Poularde en gelée _____	6,50 €
<i>et ses crudités (2 sortes)</i>	
Artichaut Milanais _____	6,50 €
<i>avec salade verte et asperges</i>	
Cornet de jambon macédoine _____	4,50 €
<i>et son œuf mimosa</i>	

Assortiment de charcuterie 10 façons _____	6,50 €/pers.
<i>(jambon cru, bacon, rosette, terrine, saucissons cuits, saucissons secs, ...)</i>	
Viandes froides _____	7,50 €/pers.
<i>(poulet en gelée, rôti de porc, rosbeef)</i>	

## MENU 1

-Terrine, crudités (2 sortes)
-Cuisse de canette
-Gratin Dauphinois x2
<b>14,80 €/p</b>

## MENU 2

-Poularde en gelée, crudités (2 sortes)
-Jambon braisé
-Pomme Henri IV
<b>15,80 €/p</b>

## MENU 3

-Charcuterie et crudités
-Fondant de pintade
(cuisse désossée farcie)
-Duo de gratins
<b>16,80 €/p</b>

## MENU 4

-Artichaut cocktail et son accompagnement
-Fricassée de cuisse de pintade aux trompettes
-Légumes vapeur
<b>18,80 €/p</b>

## MENU 5

-Salade Vosgienne
-Bouchée à la reine
-Filet de truite ou Mignon de porc
-Duo de gratins
<b>22,30 €/p</b>

## MENU 6

-Terrine de volaille à la mirabelle
-Cassolette de ris de veau aux morilles ou Cocotte de lotte
-Longe de veau
-Légumes 3 façons
<b>29,80 €/p</b>

## MENU 7

-Foie gras et sa garniture
-Filet de St Pierre
-Suprême de pintade
-Fagot de haricots verts, 1/2 tomate provençale, pomme duchesse et mini soufflé de courgettes
<b>37,40 €/p</b>

## MENU 8

-Assiette Gourmande ou Perigourdine ou Baltique
-Cassolette de ris de veau et morilles ou Cassolette de St-Jacques
-Filet mignon de veau ou Filet de bar
-Aumônière de légumes
<b>41,80 €/p</b>

## MENU ENFANT

-Aspic ou Saucisson de jambon, crudités (2 sortes au choix)
-Jambon braisé ou Nuggets de poulet maison
-Gratin dauphinois
<b>7,50 €/p</b>

## ACCOMPAGNEMENTS

### PLATS UNIQUES

#### MENUS

## ACCOMPAGNEMENTS

	<small>prix /pers. TTC</small>
Jardinière de légumes _____	2,50 €
½ Tomate provençale _____	0,80 €
Fagot de haricot verts _____	0,80 €
Légumes vapeur _____	2,80 €
<i>carottes, poireau, navet, courgettes, pommes de terre</i>	
Pommes de terre rôties _____	2,50 €
Pommes de terre au lard _____	2,50 €
Pomme Duchesse _____	2,50 €
Pomme Henri IV _____	3,50 €
Gratin dauphinois _____	2,80 €
Gratin sur sa pomme Ana et son fagot _____	3,90 €
Duo de gratin au choix _____	2,80 €
<i>courgettes, julienne, pommes de terre, choux fleur</i>	
Aumônière de légumes _____	4,00 €
Aumônière aux champignons de Paris _____	4,00 €
Spaëtzle _____	2,00 €
Riz cantonnais _____	2,80 €
Riz sauvage _____	2,80 €

## PLATS UNIQUES

	<small>prix /pers. TTC</small>
Tartiflette _____	6,50 €
<i>et salade verte</i>	
Lasagnes _____	6,50 €
<i>et salade verte</i>	
Hachis Parmentier _____	6,50 €
<i>et salade verte</i>	
Choucroute garnie _____	8,50 €
<i>choucroute, petit salé, lard fumé, saucisse fumée, pommes de terre, knack</i>	
Choucroute de canard _____	12,50 €
<i>saucisse, gésier, cuisse</i>	
Choucroute du pêcheur _____	12,50 €
<i>choucroute, poissons et crustacés</i>	
Couscous aux 4 viandes _____	8,50 €
<i>aux légumes frais (agneau, bœuf, poulet, merguez)</i>	
Couscous de la mer _____	12,50 €
<i>poissons et crustacés</i>	
Paella royale _____	8,50 €
<i>poulet, porc, chorizo, fruits de mer, gambas, moules</i>	
Baeckeoëffe (min. 5 pers) _____	8,90 €
Potée Lorraine _____	6,90 €
Cassoulet _____	8,50 €

Salade verte, vinaigrette _____	1,00 €/p
Fromages (4 sortes) _____	2,50 €/p
<i>Brie, Munster, St Nectaire, Emmental</i>	

## ENTRÉES FROIDES

### CÔTÉ MER

	<small>prix /pers. TTC</small>
Assiette Baltique _____	14,50 €
<i>darne de saumon, saumon fumé, gambas et condiments</i>	
Saumon fumé maison _____	9,90 €
<i>avec gambas et oeufs de caille</i>	
Enrubanné de saumon fumé _____	8,50 €
<i>et son accompagnement : gambas, œufs de caille, citron</i>	
Artichaut Cocktail _____	7,50 €
<i>et son accompagnement : gambas, citron, tomates...</i>	
Pamplemousse des Îles _____	7,00 €
<i>et son accompagnement : gambas, œufs de caille, citron</i>	
Darnes de sandre _____	7,50 €
<i>et sa garniture : gambas, œufs de caille, citron, macédoine</i>	
Darne de saumon _____	7,50 €
<i>et sa garniture : gambas, œufs de caille, citron, macédoine</i>	
Coquille de saumon macédoine _____	7,50 €
Gourmandise du pêcheur _____	15,00 €
<i>Darne de sandre, darne de saumon, verrine cocktail de crevettes, entremet de saumon et cabillaud, langoustine.</i>	

Nous sélectionnons des saumons et des gambas Label Rouge, pour vous garantir une qualité et une fraîcheur d'exception ! Les saumons sont fumés par nos soins.

## ENTRÉES CHAUDES

	<small>prix /pers. TTC</small>
Assiette d'escargots _____	7,50 €
<i>la douzaine</i>	
Ris de veau braisés _____	16,50 €
<i>sauce morilles (200g/pers)</i>	
Aumônière aux fruits de mer _____	6,60 €
Aumônière ris de veau _____	6,60 €
<i>et champignons de Paris</i>	
Bouchée à la reine _____	6,50 €
Cassolette de ris de veau _____	9,80 €
<i>aux morilles</i>	
Coquille Saint-Jacques _____	8,50 €
<i>champignons de Paris et St Jacques</i>	
Cassolette de Saint-Jacques _____	10,50 €
<i>champignons de Paris, julienne de légumes, St Jacques, Clémentine</i>	
Croustade de fruit de mer _____	6,50 €
Cocotte de lotte _____	9,80 €
<i>sauce langoustine</i>	

	<small>prix /kg TTC</small>
Pâté Lorrain _____	18,80 €
Tourte Lorraine _____	18,80 €
Tourte aux grenouilles _____	22,80 €
Quiche Lorraine _____	13,80 €
Quiche aux poireaux _____	13,80 €
Quiche à l'emmental _____	13,80 €
Quiche au saumon _____	16,80 €

## VIANDES CUISINÉES

Sauces : 5 baies, Girolles,  
Forestière, Champagne,  
Morilles, Moutarde,  
Trompettes ou Poivre.

## PORC

prix/pers.  
TTC

Jambon en croûte _____	7,50 €
Rôti de porc paysan _____	7,50 €
Jambon braisé _____	7,50 €
Civet de noix de joue de porc _____	7,50 €
Filet mignon de porc _____	8,50 €
Sauté de porc _____	7,50 €
<i>au miel et romarin</i>	

## GIBIER

prix/pers.  
TTC

Daube de sanglier _____	7,50 €
Rôti de sanglier _____	7,50 €
<i>sauce trompette ou fruits des bois</i>	
Sauté de chevreuil _____	8,00 €
Gigue de chevreuil _____	12,50 €

## AGNEAU

prix/pers.  
TTC

Navarin d'agneau _____	7,50 €
Gigot d'agneau _____	10,50 €
Noisette d'agneau _____	14,50 €
Souris d'agneau confite _____	20,00 €

## BŒUF

prix/pers.  
TTC

Langue de bœuf _____	7,50 €
Bourguignon _____	7,50 €
Gardiane de bœuf _____	7,50 €
Filet de bœuf en croûte _____	14,50 €
Tournedos _____	14,50 €
Paleron braisé (min. 5pers) _____	8,50 €
Carbonade Flamande _____	7,50 €

## VEAU

prix/pers.  
TTC

Tête de veau _____	7,50 €
<i>sauce gribiche</i>	
Rognons de veau _____	7,50 €
Blanquette de veau _____	8,50 €
<i>à l'ancienne</i>	
Sauté de veau _____	8,50 €
<i>aux olives vertes</i>	
Longe de veau _____	10,50 €
Grenadin de veau * _____	12,50 €
Filet mignon de veau * _____	14,50 €
Ris de veau braisés _____	16,50 €
Osso bucco de veau _____	10,50 €
Rôti de veau _____	8,50 €
Fricassée de veau _____	8,50 €
<i>au cidre, pommes et champignons</i>	
Rognonade de veau en marmite _____	14,50 €
<i>rognons et grenadins de veau, champignons</i>	

\* possibilité de complément : sur canapé de  
ris de veau braisés +3 €

## VOLAILLE

prix/pers.  
TTC

Filet de cane sur canapé de ris de veau _____	15,50 €
<i>sauce aux morilles</i>	
Filet de cane braisée _____	10,90 €
Cuisse de canette _____	7,50 €
Fondant de canette _____	8,50 €
<i>(cuisse désossé farci)</i>	
Cuisse de poulet fermière _____	7,90 €
<i>façon basque</i>	
Aiguillette de volaille fermière _____	8,50 €
<i>sauce aux morilles</i>	
Demi coquelet braisé _____	9,50 €
<i>sauce aux morilles</i>	
Sot-l'y-laisse de dinde _____	9,50 €
<i>à la bière</i>	
Poule au pot _____	7,50 €
Coq au vin _____	7,50 €
<i>recette bourguignonne ou alsacienne</i>	
Cuisse de pintade _____	7,50 €
<i>aux trompettes</i>	
Fondant de pintadeau _____	8,50 €
<i>cuisse dessossée farcie</i>	
Suprême de pintade _____	14,50 €
<i>sauce morilles</i>	
Caille désossée farcie au foie gras _____	14,50 €
<i>sauce aux morilles</i>	
Caille des Vosges rôtie _____	7,50 €
Cuisse de lapin _____	7,50 €
Tournedos de lapin farci _____	10,50 €
<i>sauce aux morilles ou sauce du verger (raisin de Corinthe)</i>	

## POISSONS CUISINÉS

Sauces : Crème ciboulette,  
Ecrevisse, Poireaux,  
Homardine, Oseille ou  
Dieppoise

## POISSONS

prix/pers.  
TTC

Dos de cabillaud _____	9,50 €
Pavé de saumon _____	9,50 €
<i>sauce à l'oseille</i>	
Loup braisé à la Dieppoise _____	9,50 €
Fricassée de joues de lotte _____	14,50 €
Filet de sandre _____	9,50 €
<i>sauce ciboulette</i>	
Saint-Pierre en filet _____	9,50 €
<i>sauce crème</i>	
Rôti de lotte _____	9,50 €
Filet de bar rôti _____	12,50 €
Blanquette de noix de pétoncles _____	10,50 €
Filet de truite _____	7,50 €