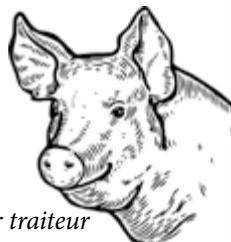


Tous nos produits sont fait maison :
ils sont préparés et cuisinés sur
commande. Nous sélectionnons des
ingrédients de qualité et de fraîcheur
optimale pour vos réceptions.



votre artisan boucher traiteur

www.boucherieguillaume.fr



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, rosbief)</i> | |

MENU 1

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

MENU 2

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

MENU 3

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

MENU 4

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

MENU 5

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

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 |
| 29,80 €/p |

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 |
| 37,40 €/p |

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 |
| 41,80 €/p |

MENU ENFANT

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

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> | |
| Baeckeffe (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 € |