



Artisan Boucher - Charcutier - Traiteur

## CARTE TRAITEUR

2024-2025

26 rue Maurice Barrès, 88310 Charmes  
Tél : 03 29 38 13 34 - [boucherieguillaume.fr](http://boucherieguillaume.fr)  
Du mardi au vendredi : 8h-12h30/14h-18h30  
Samedi : 8h-12h30/14h-18h

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

## ENTRÉES FROIDES

### CÔTÉ TERRE

prix /pers.  
TTC

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

Assortiment de charcuterie 10 façons \_\_\_\_\_ 6,50 €/pers.

(jambon cru, bacon, rosette, terrine, saucissons cuits, saucissons secs, ...)

Viandes froides \_\_\_\_\_ 7,50 €/pers.

(poulet en gelée, rôti de porc, rosbief)

## 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,  $\frac{1}{2}$  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

prix /pers.  
TTC

Jardinière de légumes _____	2,50 €
1/2 Tomate provençale _____	0,80 €
Fagot de haricot verts _____	0,80 €
Légumes vapeur _____	2,80 €
carottes, poireau, navet, courgettes, pommes de terre	
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 €
courgettes, julienne, pommes de terre, choux fleur	
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

prix /pers.  
TTC

Tartiflette _____	7,00 €
et salade verte	
Lasagnes _____	7,00 €
et salade verte	
Hachis Parmentier _____	7,00 €
et salade verte	
Choucroute garnie _____	9,50 €
choucroute, petit salé, lard fumé, saucisse fumée, pommes de terre, knack	
Choucroute de canard _____	12,50 €
saucisse, gésier, cuisse	
Choucroute du pêcheur _____	12,50 €
choucroute, poissons et crustacés	
Couscous aux 4 viandes _____	9,90 €
aux légumes frais (agneau, bœuf, poulet, merguez)	
Couscous de la mer _____	12,50 €
poissons et crustacés	
Paella royale _____	9,90 €
poulet, porc, chorizo, fruits de mer, gambas, moules	
Baeckeffe (min. 5 pers) _____	9,90 €
Potée Lorraine _____	9,50 €
Cassoulet _____	8,50 €

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

## ENTRÉES FROIDES

### CÔTÉ MER

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

## ENTRÉES CHAUDES

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

  

	<u>prix /kg</u> TTC
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 €

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.

## 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 €
au miel et romarin	

## GIBIER

prix/pers.  
TTC

Daube de sanglier _____	7,50 €
Rôti de sanglier _____	7,50 €
sauce trompette ou fruits des bois	
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 €
sauce gribiche	
Rognons de veau _____	7,50 €
Blanquette de veau _____	8,50 €
à l'ancienne	
Sauté de veau _____	8,50 €
aux olives vertes	
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 €
au cidre, pommes et champignons	
Rognonade de veau	
en marmite _____	14,50 €
rognons et grenadins de veau, champignons	

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

## VOLAILLE

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

## POISSONS CUISINÉS

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

## POISSONS

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

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

Possibilité de livraison en supplément  
Minimum 5 personnes  
(tarif : nous consulter)