BOUCHERIE GUILLAUME

Artisan Boucher - Charcutier - Traiteur

CARTE TRAITEUR

2026

26 rue Maurice Barrès, 88310 Charmes
Tél : 03 29 38 13 34 - boucherieguillaume.fr
Du mardi au vendredi : 8h-12h30/14h-18h
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 tartare de courgettes, queues d'écrevisses, noix de pétoncles, vinaigrette à la clémentine	1,95 €
Mini verrine de la Mer surimi et mayonnaise maison, œuf de caille, émincé de saumon fumé	1,95 €
Mini verrine Littoral tartare de saumon frais	1,95 €
Cuillère de rillettes aux deux saumons	1,95 €
Réductions salées pizza, quiche, pâté Lorrain	1,10 €

ENTRÉES FROIDES
CÔTÉ TERRE

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

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

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

	prix /pers. TTC
Jardinière de légumes	2,50 €
1/2 Tomate provençale	0,80 €
Fagot de haricot verts	0,80 €
Légumes vapeur carottes, poireau, navet, courgettes, pommes de terre	2,80 €
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 courgettes, julienne, pommes de terre, choux fleur	2,80 €
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 et salade verte	7,00 €
Lasagnes et salade verte	7,00 €
Hachis Parmentier et salade verte	7,00 €
Choucroute garnie choucroute, petit salé, lard fumé, saucisse fumée, pommes de terre, knack	9,50 €
Choucroute de canard saucisse, gésier, cuisse	12,50 €
Choucroute du pêcheur choucroute, poissons et crustacés	12,50 €
Couscous aux 4 viandes aux légumes frais (agneau, bœuf, poulet, merguez)	9,90 €
Couscous de la mer poissons et crustacés	12,50 €
Paella royale poulet, porc, chorizo, fruits de mer, gambas, moules	9,90 €
Baeckeoffe (min. 5 pers)	9,90 €
Potée Lorraine	9,50 €
Cassoulet	8,50 €

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

ENTRÉES FROIDES

CÔTÉ MER

	prix /pers. 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,entremetdesaumon et cabillaud, langoustine.	15,00 €

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

ENTRÉES CHAUDES

	prix /pers. 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 €

	prix /kg 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 €

VIANDES CUISINÉES

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

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 €

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 au miel et romarin	7,50 €

VEAU

	prix/pers. TTC
Tête de veau sauce gribiche	7,50 €
Rognons de veau	7,50 €
Blanquette de veau à l'ancienne	8,50 €
Sauté de veau aux olives vertes	8,50 €
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 au cidre, pommes et champignons	8,50 €
Rognonade de veau en marmite rognons et grenadins de veau, champignons	14,50 €

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

GIBIER

	prix/pers. TTC
Daube de sanglier	7,50 €
Rôti de sanglier sauce trompette ou fruits des bois	7,50 €
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 €

VOLAILLE

	prix/pers. TTC
Filet de cane sur canapé de ris de veau sauce aux morilles	15,50 €
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 sauce aux morilles	14,50 €
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

	prix/pers. 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 fraicheur optimale pour vos réceptions.



votre artisan boucher traiteur

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

Imprimé par nos soins - Ne pas jeter sur la voie publique