

EH

ERIC BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR
EH UMBERT

Antet MOINIER



DEPUIS 1922
8, rue du Grand Cerf 57000 METZ
Tél. : 03 87 75 09 38 Fax : 03 87 36 86 44

LIVRAISON À DOMICILE
www.humbert-eric.fr

Apéritif, Cocktail et Buffet Froid

Pain surprise « tradition »	42,00 €	
Pain brioché au foie gras	52,00 €	
Pain brioché au saumon	44,00 €	
Kouglof surprise	42,00 €	
Caque apéritif salé	32,00 €	
Réductions salées	0,90 et 1,00 €	la pièce

Pour un minimum de 20 personnes

« Notre mini sandwich préféré »	1,30 €	la pièce
Minicette au foie gras ou saumon fumé	1,80 €	la pièce
Saucisses cocktail	de 17,90 à 26,20 €	le Kg
Mini galantine en croûte	1,10 €	la pièce
Mini brochette gourmande (scampi citronnelle, saumon coriandre poulet au sésame)	1,80 €	la pièce
Croustilles et bruschettas variées	1,80 €	la pièce
Gigot de porcelet en cubes	4,40 €	par pers
Poularde de Bresse en chaud froid	4,40 €	par pers
Verrine	1,80 et 2,60 €	par pers
Cuillère cocktail	1,80 €	par pers
Accras de morue	1,80 €	par pers
Cocktail du potager	2,60 €	par pers
Mini salade	1,80 €	par pers
Tomates Duclos	1,80 €	par pers
Toast	1,10 et 1,30 €	la pièce

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 €	la pièce
Pressé de foie gras aux trois volailles	72,80 €	le Kg
Terrines variées	de 21,80 à 27,30 €	le Kg
Mousse de foie de canard au vieux porto	24,10 €	le Kg
Pâté en croûte Saint Antoine	42,00 €	le Kg
Pâté en croûte de volaille et foie gras, couronne de fruits secs	6,50 €	par pers
Galantine en croûte	19,10 €	le Kg
Galantine de volaille fermière cloutée aux pistaches	21,50 €	le Kg
Cochon de lait en gelée « à la mode messine »	7,30 €	la pièce
Terrine aux trois légumes	18,20 €	le Kg
Terrine de l'océan	41,50 €	le Kg
Terrine de Saint-Jacques aux petits légumes	41,50 €	le Kg
Ballottine de saumon et de sandre	41,50 €	le Kg
Saumon d'Ecosse poché en Bellevue	8,30 €	par pers
Moelleux de tourteau aux herbes fraîches	5,50 €	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
Maraîchère de homard, quinoa à la coriandre	6,90 €	par pers
Demi langouste préparée à la parisienne	23,90 €	par pers

Carte Automne-Hiver 2019

Entrées Chaudes

<i>Pâté, quiche, tourte, façon Lorraine « les véritables »</i>	18,70 € le Kg 2,60 pièce
<i>Tartes du moment</i>	3,30 € la pièce
<i>Tourte bressane, volaille et petits légumes</i>	18,70 € le Kg
<i>Tourte de saumon d'Ecosse et fondue de poireaux</i>	26,80 € le Kg
<i>Tourte aux cuisses de grenouilles poêlées, ail et persil, vin de Moselle</i>	26,80 € le Kg 3,30 pièce
<i>Feuilleté de jambon au cognac</i>	18,70 € le Kg 2,60 pièce
<i>Pithiviers au jambon et champignons</i>	18,70 € le Kg 2,60 pièce
<i>Bouchée à la reine tradition « Lorraine »</i>	4,60 € la pièce
<i>Escargots de Bourgogne dans sa brioche dorée</i>	4,20 € la pièce
<i>Escargots de Bourgogne au beurre persillé et anisé</i>	8,40 € la douzaine
<i>Quenelle « notre fabrication » de volaille, de brochet</i>	16,10 et 17,90 € le Kg

Poissons Chauds

<i>Demi langouste façon « Thermidor »</i>	23,90 € par pers
<i>Coquille Saint-Jacques, sauce normande</i>	8,30 € par pers

Pour un minimum de 4 personnes

<i>Trilogie de poissons, infusion de citronnelle crémée</i>	13,90 € par pers
<i>Blanquette de homard au parfum vanille</i>	13,90 € par pers

Viandes et Volailles

*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.*

Pour un minimum de 4 personnes

<i>Filet de charolais en croûte feuilletée, sauce Périgueux</i>	14,90 € par pers
<i>Jambon braisé en croûte « à notre façon », sauce vieux porto</i>	7,80 € par pers
<i>Selle d'agneau du Limousin en croûte de sésame et romarin, sauce aux quatre épices</i>	13,90 € par pers
<i>Noix de veau du Limousin aux girolles et pistaches, sauce foie gras</i>	13,90 € par pers
<i>Suprême de poularde de Bresse aux morilles, sauce vin jaune</i>	12,90 € par pers
<i>Caille farcie en crapaudine, jus infusé aux truffes</i>	12,90 € par pers

Nos plats, « prêts à cuire » sont à servir, accompagnés de leur sauce.

<i>Fricassée de légumes de saison au beurre d'herbes</i>	2,90 € par pers
--	-----------------

Charcuterie Maison

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.

Nos spécialités traditionnelles

<i>Fuseau lorrain et saucisson séché « maison »</i>	23,00 € le Kg
<i>Jambon lorrain fumé et jambon séché « maison »</i>	12,60 € le Kg
<i>Jambon blanc</i>	20,90 € le Kg
<i>Jambon braisé</i>	21,90 € le Kg
<i>Assortiment de charcuterie</i>	18,30 € le Kg
<i>Viennoise</i>	16,70 € le Kg
<i>Andouillette coupée au couteau</i>	19,90 € le Kg
<i>Boudin noir</i>	12,80 € le Kg
<i>Saucisse à cuire</i>	16,00 € le Kg
<i>Saucisse de foie de veau fine</i>	18,40 € le Kg
<i>Saucisse de viande</i>	14,40 € le Kg
<i>Saucisse à tartiner</i>	2,90 € la pièce
<i>Fromage de tête</i>	15,50 € le Kg
<i>Rillettes d'oie</i>	24,00 € le Kg
<i>Assiette de cochon de lait en gelée</i>	7,30 € la pièce

Nos spécialités légères

Moins de matières grasses, apport calorique réduit, conseillées par Corinne Hanesse, diététicienne Diplômée d'Etat à votre disposition pour toute alimentation minceur. ☎ : 03-87-76-10-90

<i>Saucisse aux petits légumes</i>	17,30 € le Kg
<i>Saucisson séché finess</i>	22,10 € le Kg
<i>Jambon de dinde « maison »</i>	16,20 € le Kg
<i>Jambon persillé</i>	19,80 € le Kg
<i>Lapin et poulet en gelée</i>	20,50 € le Kg
<i>Terrine de pot-au-feu</i>	19,20 € le Kg

Boucherie

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.

Bœuf charolais

<i>Filet de charolais lardé à l'aiguille</i>	48,90 € le Kg
<i>Fondue, pierrade, carpaccio</i>	24,80 € le Kg

Veau de lait limousin

<i>Rognonnade de veau</i>	31,10 € le Kg
<i>Rôti de veau Orloff</i>	24,40 € le Kg

Agneau limousin

<i>Couronne d'agneau</i>	21,90 € le Kg
<i>Epaule d'agneau en melon</i>	17,50 € le Kg
<i>Gigot entier</i>	18,50 € le Kg

Volailles

<i>Poularde de Bresse</i>	
<i>Poulet de Bresse, des Dombes, biologique</i>	
<i>Coquelet fermier</i>	
<i>Pintade de Bresse, des Dombes (farci sur demande)</i>	
<i>Canette de Barbarie, des Dombes (farci sur demande)</i>	
<i>Cuisse, Filet de canard</i>	
<i>Pigeonneau des Vosges « Thierry Laurent »</i>	
<i>Caille des Dombes (farci sur demande)</i>	
<i>Lapin du Terroir</i>	
<i>Foie gras de canard ou foie gras d'oie frais</i>	selon cours

Gibier Frais : (en période de chasse)

<i>Chevreuil, marcassin, faisan, lièvre</i>	selon cours
---	-------------

Panier Garni

*Vous ferez plaisir à vos amis en leur offrant un panier garni.
Nos propositions s'adapteront au moment de la journée
ou aux couleurs de la saison. Nous nous chargeons, à votre gré,
de vous livrer nos bouquets de saveurs.*

Panier découverte pour six personnes : 69,00€

*Une saucisse de foie truffée
Une saucisse de jambon
Une saucisse à l'ail
Une terrine « maison »
Une terrine de rillettes d'oie
Un confit ou un aigre doux « Christine Ferber »
Une bouteille de Pommard « Vincent Perrin »*

Panier prestige pour quatre personnes : 105,00€

*Une verrine de foie gras de canard entier de 180 gr
Quatre tranches de saumon fumé « maison »
Quatre quenelles de brochet, sauce Nantua
Deux douzaines d'escargots
Un confit ou un aigre doux « Christine Ferber »
Une bouteille de Meursault « Vincent Perrin »*

Notre foie gras

*Canard, non truffé entier cuit au torchon 137,40€ le Kg
Notre verrine de 180 gr en semi-conserve 26,80 € la pièce*

« Les accords-savoureux » pour foie gras et terrines

Les confits et chutneys « Maison » en verrines 100gr 3,90 € la pièce

Menu de Cérémonie

26,00 € par Personne (4 personnes minimum)

*Pressé de foie gras aux trois volailles
ou
Saumon d'Ecosse poché en Bellevue*

*Maraîchère de homard, quinoa au citron vert
ou
Coquille Saint-Jacques, sauce normande*

« Prêt à cuire »

*Suprême de poularde de Bresse aux morilles, sauce vin
jaune
ou
Noix de veau du Limousin aux girolles et pistaches,
sauce foie gras*

Les viandes sont servies sans garniture.

*Repas d'affaires, soirées, fêtes de famille, réceptions
Confiez nous vos souhaits, nous nous chargerons de les réaliser.*

Buffet Dînatoire

*Minimum 20 personnes à 23,20 € par personne.
12 à 13 salés par personne.*

Kouglof surprise

Poularde de Bresse en chaud-froid

Maraîchère de homard, quinoa au citron vert

Accras de morue

Cuillère cocktail

Kyrielle de mini sandwichs

Mini brochette

Croustilles variées

Mini salade

Tomate Duclos

Sélection de fromages

Buffet Cocktail

*Minimum 20 personnes à 6,90€par personne.
8 salés par personne.*

Pain surprise

Toasts

Kyrielle de mini sandwichs

Mini-galantine en croûte

Réductions salées

Buffet Repas

Minimum 20 personnes à 23,50 € par personne.

Terrine de l'océan sauce aux agrumes

Saumon d'Ecosse poché en Bellevue

Chiffonnade de jambon séché maison

Rosbif au poivre de Sichuan

*Galantine en croûte à la mousse
de foie de canard*

Salade de carotte, huile d'olive et citron

Salade de céleri à la rémoulade

Taboulé aux herbes fraîches

Salade piémontaise

Sélection de fromages

Buffet Campagnard

Minimum 20 personnes à 12,30 € par personne.

Jambon braisé

Rillettes d'oie

Fromage de tête

*Galantine de volaille fermière
cloutée aux pistaches*

Terrine du moment

Salade de carottes, huile d'olive et citron

Salade de céleri à la rémoulade

Taboulé aux herbes fraîches

Salade piémontaise