

BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR VOLAILLER
H U M B E R T



D E P U I S 1 9 2 2

8, rue du grand cerf 57000 METZ

03 87 75 09 38 contact@humbert-eric.fr

www.humbert-eric.fr

Livraison à domicile & Chronofresh

Carte automne-hiver 2020/2021

Menu de Cérémonie

26,00 € par personne (4 personnes minimum)

Pressé de foie gras aux trois volailles

ou

*Saumon d'Ecosse poché en Bellevue,
sauce crémeuse aux agrumes*

Parmentier de sole et patates douces, crumble de châtaignes

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 25,00 € par personne.
12 à 13 salés par personne.*

Kouglof surprise

Noix de veau au poivre de Sichuan

Verrine saumon en Bellevue et céleri

Accras de morue

Cuillère cocktail

Notre mini sandwich préféré

Mini brochette

Croustilles variées

Mini salade

Tomate Duclos

Ronde de fromages

Buffet Cocktail

*Minimum 20 personnes à 8,10 € par personne.
7 à 8 salés par personne.*

Pain surprise

Croustilles variées

Notre mini sandwich préféré

Mini-galantine en croûte

Réductions salées

Buffet Repas

Minimum 20 personnes à 24,00 € 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 carottes, 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.

Fuseau lorrain

Jambon braisé

Rillettes d'oie

Fromage de tête

Assortiment de charcuterie

Terrine du moment

Salade de carottes, huile d'olive et citron

Salade de céleri à la rémoulade

Taboulé aux herbes fraîches

Salade piémontaise

Planche de Charcuterie

Minimum 6 personnes à 8,80 € par personne.

Chiffonnade de Jambon cuit

Chiffonnade de Jambon séché « maison »

Saucisson séché « maison »

Rillettes d'oie

Saucisse de foie de veau

Poulet en gelée au citron

Terrine du moment

Pour accompagner votre planche, nous vous suggérons :

Les Pickles « Les 3 chouettes »

Les Cornichons « Maison Marc »

Planche « Raclette »

Minimum 6 personnes à 7,10€ par personne.

Jambon braisé

Jambon séché « maison »

Saucisson séché « maison »

Saucisse de jambon pistachée

Saucisse à l'ail

Bacon

Pancetta

Viande des grisons