

# *Carte automne-hiver 2020/2021*

**H U M B E R T**  
BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR VOLAILLER  
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

## 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 pouarde 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 Dinatoire

*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*