

BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR VOLAILLER

HUMBERT



DEPUIS 1922

8, rue du grand cerf 57000 METZ

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

www.humbert-eric.fr

Livraison à domicile & Chronofresh

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 €
Réductions salées	0,90 et 1,10 € la pièce

Pour un minimum de 20 personnes

« Notre mini sandwich préféré »	1,30 € la pièce
Saucisses cocktail	de 18,90 à 32,10 € le Kg
Mini galantine en croûte	1,10 € la pièce
Mini brochette gourmandes	1,80 € la pièce
Croustilles et bruschettas variées	1,80 € la pièce
Verrine	1,80 et 2,60 € par pers
Cuillère cocktail	1,80 et 2,60 € par pers
Accras de morue	1,80 € par pers
Légumes détaillés et ses dips	2,60 € par pers
Mini salade	1,80 € par pers
Tomates Duclos	1,80 € par pers

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
Pâté en croûte trois volailles et foie gras de canard, clouté de fruits secs	6,50 € la pièce
Pressé de foie gras au trois volailles	72,80 € le Kg
Pâté en croûte Saint Antoine	42,00 € 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, sauce crémeuse aux agrumes	8,30 € 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
Moelleux de tourteau aux herbes fraîches	5,50 € la pièce
Demi-langouste préparée à la parisienne	23,90 € par pers

Le Coin Végétarien

Terrine aux trois légumes	18,70 € le Kg
---------------------------	---------------

Carte Automne-Hiver 2020

Entrées Chaudes

<i>Pâté, quiche, tourte, façon Lorraine « les véritables »</i>	19,30 € le Kg 2,80 pièce
<i>Tartes du moment</i>	3,50 € la pièce
<i>Tourte bressane, volaille et petits légumes</i>	18,70 € le Kg
<i>Tourte de saumon d'Écosse et fondue de poireaux</i>	27,60 € le Kg
<i>Tourte aux cuisses de grenouilles poêlées, ail et persil, vin de Moselle</i>	27,60 € le Kg
<i>Feuilleté de jambon au cognac</i>	19,30 € le Kg 2,80 pièce
<i>Pithiviers au jambon et champignons de Paris</i>	19,30 € le Kg 2,80 pièce
<i>Bouchée à la reine tradition « Lorraine »</i>	4,90 € 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>	16,60 et 18,40 € 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
<i>Parmentier de sole et patates douces, crumble de châtaignes</i>	8,30 € par pers

Pour un minimum de 4 personnes

<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>	€ par pers 14,90
<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 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.

Nos plats traditionnels

A 7,70€ / pers, minimum 10 personnes

*Bœuf bourguignon purée de pommes de terre, Blanquette de veau
et riz sauvage, Couscous (poulet, agneau, merguez),
Paëlla, Potée lorraine, Choucroute garnie,
Petit salé aux lentilles, Baeckeofe, Cassoulet*

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>	23,70 € le Kg
<i>Jambon lorrain fumé et jambon séché « maison »</i>	35,30 € le Kg
<i>Jambon cuit</i>	21,50 € le Kg
<i>Jambon braisé</i>	22,60 € le Kg
<i>Assortiment de charcuterie</i>	18,90 € le Kg
<i>Viennoise</i>	17,20 € le Kg
<i>Andouillette coupée au couteau</i>	20,50 € le Kg
<i>Saucisse de foie de veau fine</i>	19,00 € le Kg
<i>Saucisse de viande</i>	14,80 € le Kg
<i>Saucisse à tartiner</i>	3,00 € la pièce
<i>Fromage de tête</i>	16,00 € le Kg
<i>Terrines variées</i>	de 22,50 à 28,10 € le Kg
<i>Pâté de campagne</i>	14,50 € le Kg
<i>Rillettes d'oie</i>	24,70 € le Kg
<i>Mousse de foie de canard au vieux porto</i>	24,80 € le Kg
<i>Galantine en croûte</i>	19,60 € le Kg
<i>Galantine de veau cloutée aux pistaches</i>	22,20 € le Kg
<i>Assiette de porcelet en gelée « à la mode messine »</i>	7,50 € 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 de volaille à l'ail noir</i>	17,80 € le Kg
<i>Saucisson séché « Finess »</i>	22,80 € le Kg
<i>Poitrine de dinde à notre façon</i>	16,70 € le Kg
<i>Jambon persillé</i>	20,40 € le Kg
<i>Lapin et poulet en gelée</i>	21,10 € le Kg
<i>Terrine de pot-au-feu</i>	19,80 € 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>	25,50 € le Kg

Veau de lait limousin

<i>Poitrine de veau farcie</i>	16,90 € le Kg
<i>Rôti de veau Orloff</i>	25,10 € le Kg

Agneau limousin

<i>Couronne d'agneau</i>	22,60 € le Kg
<i>Epaule d'agneau en melon</i>	18,00 € le Kg
<i>Gigot entier</i>	20,10 € le Kg

Volailles

<i>Poularde de Bresse « Miéral »</i>	
<i>Poulet de Bresse « Miéral », des Dombes, de la Ferme du Couvent</i>	
<i>Coquelet « Miéral », Poule « Miéral »</i>	
<i>Pintade de Bresse « Miéral », des Dombes (farcie sur demande)</i>	
<i>Canette de Barbarie « Miéral », des Dombes (farcie sur demande)</i>	
<i>Cuisse, Filet de canard</i>	
<i>Pigeonneau des Vosges « Thierry Laurent »</i>	
<i>Caille des Vosges (farcie 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>Chevreuril, 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

Un fuseau lorrain

Une terrine « maison »

Une terrine de rillettes d'oie

Un bocal de cornichons fins « Maison Marc »

Une bouteille de Pommard « Vincent Perrin »

Panier choucroute pour quatre personnes : 53,00 €

Un Kg de choucroute

Quatre viennoises

Deux saucisses à cuire

Une palette fumée

Quatre tranches de lard fumé

Quatre tranches de kassler

Une bouteille de Riesling « Henri Weber »

Notre foie gras

Canard, non truffé entier cuit au torchon 141,50 € le Kg

Notre verrine de 180 gr en semi-conserve 27,60 € 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,
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