

BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR
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 printemps-été 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*

Maraîchère de homard et quinoa au citron vert

ou

Papillote de sole et fenouil au parfum d'agrumes

« 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*

Buffet Dînatoire

*Minimum 20 personnes à 25,00 € par personne.
12 à 13 salés par personne.*

Kouglof surprise

Vitello Tonnato

Maraîchère de homard et quinoa à la coriandre

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

Carpaccio de melon, 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 »