

# Au Bœuf Blanc

Boucherie - Charcuterie - Traiteur

Sophie et Frédéric PEROZ

1, Rue Abel Ferry - 88600 BRUYÈRES

Tél : 03 29 50 11 21

*Carte*

*Traiteur*

Magasin ouvert du Lundi au Vendredi  
de 7h30 à 19h non-stop et  
le Samedi de 7h30 à 18h non-stop

Le Dimanche nous assurons les  
livraisons traiteur à domicile

Titres et cartes restaurant acceptés





## Entrées Froides

Coquille royale - 8.25 € pièce

*Saumon fumé, gambas, crevettes, moules, sauce cocktail*

Médailillon de saumon et sa garniture - 7.60 € la part

Terrine de poisson sauce cocktail - 6.50 € la part

Oeuf poché, saumon fumé en gelée - 4.30 € pièce

Coquille de saumon frais et sa garniture - 6 € pièce

Timbale cocktail de crevettes exotiques - 6.50 € pièce

Foie gras de canard et son confit d'oignons - 8.70 € la part

Timbale tartare de tomates, oeuf poché, jambon cru - 6.50 € pièce

Crudités variées sur plat - 4.40 € la part

## Entrées Chaudes

Cassolette de grenouilles - 5.30 € pièce

Coquille de noix de Saint-Jacques à la normande - 5.30 € pièce

Tatin de cabillaud aux légumes confits - 5.70 € pièce

Cassolette Saint-Jacques écrevisses à l'armoricaine - 7.60 € pièce

Bouchée à la reine ris de veau champignons - 5.30 € pièce

Croustade ris de veau et morilles - 4.30 € pièce

Feuilleté de saumon à l'oseille - 5.40 € pièce

Filet de flétan à l'oseille - 8.70 € la part

Dos d'églefin à l'armoricaine - 7.90 € la part

Filet de bar sauce safranée - 8.25 € la part

## Accompagnements

Pomme de terre farcie purée fromage - 2.20 € la pièce

Pomme de terre Macaire - 2.65 € la pièce

Gratin dauphinois - 2.20 € la pièce

Gratin de légumes 4 saisons - 2.75 € la pièce

Brochette de légumes persillade - 2.20 € la pièce

Fagot de haricots verts lardé - 2.20 € la pièce

Fagot d'asperges lardé - 2.65 € la pièce

Risotto d'asperges - 3.10 € la part

Paillasson aux lardons - 2.20 € la pièce

Tomate farcie à la ratatouille - 2.20 € la pièce

Gratin de courgettes, tomates confites et parmesan - 2.65 € la part

Tatin de légumes confits du soleil - 3.30 € la pièce

## Conseils

Utiliser de préférence un four traditionnel pour réchauffer vos plats à 180 °  
et penser à faire chauffer vos assiettes qui vont être garnies  
afin de limiter le refroidissement lors du service.



## Menus

### • Menu à 18 €

Bouchée à la reine ris de veau champignons  
Cuisse de pintade farcie sauce crémée aux cèpes  
Gratin dauphinois  
Fagot de haricots verts lardé

### • Menu à 21 €

Terrine de poisson sauce cocktail  
Cassolette de grenouilles  
Joues de porc braisées sauce forestière  
Spätzles

### • Menu à 24 €

Médaille de saumon et sa garniture  
Croustade ris de veau et morilles  
Rôti de pintade farci sauce trompette  
Paillason aux lardons  
Tomate provençale



### • Menu à 29 €

Foie gras de canard MAISON  
Coquille Saint-Jacques à la normande  
Suprême de volaille au vin jaune et morilles  
Pomme de terre farcie purée fromage  
Gratin de légumes 4 saisons

## Recettes Cuisinées

Filet de boeuf Wellington\* - 18.60 € la part  
Pavé de filet de boeuf\* sauce crémée aux morilles - 18.60 € la part  
Filet de rumsteck\* sauce forestière - 16.40 € la part  
Souris d'agneau provençale et son jus au thym - 10.90 € la part  
Filet de canard sauce porto - 8.70 € la part  
Filet de canard en réduction aux fruits rouges - 8.70 € la part  
Médaille de quasi de veau sauce crémée aux morilles - 13.10 € la part  
Rôti de veau farci sauce à l'estragon - 9.80 € la part  
Cuisse de canard aux olives - 7.20 € la part  
Rôti de pintade farci sauce trompette - 8.70 € la part  
Cuisse de pintade farcie sauce aux cèpes - 8.70 € la part  
Suprême de pintade sauce chorizo - 9.80 € la part  
Caille semi-désossée farcie sauce au foie gras - 9.40 € la part  
Suprême de volaille au vin jaune et morilles - 10.40 € la part  
Feuilleté de mignon de porc sauce forestière - 8.70 € la part  
Joues de porc braisées forestière - 8.70 € la part

\*Viande Bovine Française



Bon Appétit !



## Plats Typiques



- Couscous 4 viandes - 9,40 € la part
- Choucroute garnie - 9,40 € la part
- Tartiflette ou munstiflette - 8,10 € la part
- Tofailles et fumé vosgien - 8,90 € la part
- Paella poulet gambas - 10,40 € la part
- Baeckeofe - 9,80 € la part
- Coq au vin - 8,25 € la part
- Poulet basquaise - 7,70 € la part
- Poule au pot - 7,70 € la part
- Blanquette de veau - 9,80 € la part
- Boeuf bourguignon - 8,50 € la part
- Veau marengo - 9,80 € la part
- Lasagnes de boeuf - 7,90 € la part
- Lasagnes au saumon - 9,90 € la part
- Cassoulet - 9,80 € la part
- Tajine poulet et citrons confits-olives - 8,80 € la part
- Tajine d'agneau aux fruits secs et miel - 10,90 € la part
- Hachis parmentier de canard - 8,80 € la part

Garniture d'accompagnement :  
Riz, pâtes, pommes de terre  
1,80 € par personne



Nous sommes à votre disposition pour tous renseignements complémentaires.

Par souci de produits frais et de fabrication, votre commande doit être passée 7 jours avant la date souhaitée.

Tarifs à emporter sans prestation de service. Les plats doivent être rendus dans la semaine qui suit le repas.

Merci de votre compréhension.

