

Au Bœuf Blanc

Boucherie - Charcuterie - Traiteur

Sophie et Frédéric PEROZ

1, Rue Abel Ferry - 88600 BRUYÈRES

Tél : 03 29 50 11 21

Carte des

Fêtes 2024

Ouvert du lundi au vendredi de 7h30 à 19h non-stop
et le samedi de 7h30 à 18h

et le

Mardi 24 Décembre de 7h30 à 16h

Mercredi 25 Décembre de 8h à 12h

Mardi 31 Décembre de 7h30 à 16h

Mercredi 1er Janvier - fermé

Titres et cartes restaurant acceptés

Commandes de Noël au plus tard le Samedi 14 Décembre
Commandes de Nouvel An au plus tard le Samedi 21 Décembre

Après, il sera trop tard !

Aperitifs

- Miche surprise campagnarde - 50 toasts
38.50 €
- Mauricette au foie gras et saumon fumé
2.80 € pièce

Entrées Froides

Tarifs à la part

- Foie gras de canard « Maison »
8.90 €
- Saumon fumé « Maison »
119.00 € le kg
- Médaillon de saumon et sa garniture
7.90 €
- Coquille royale de saumon fumé, St-Jacques,
écrevisse, gambas
8.90 €
- Assortiment de charcuteries fines de Noël
6.90 € (Sur plat minimum 4 personnes)

Entrées Chaudes

Tarifs à la part

- Feuilleté de saumon à l'oseille
5.50 €
- Feuilleté aux grenouilles
5.50 €
- Escargots maison au beurre d'ail persillé
8.00 € la douzaine
- Bouchée à la reine ris de veau champignons
5.50 €

Plats Cuisinés

Tarifs à la part

- Fondant de volaille farci crème et champignon
sauce marron girolles
7.90 €
- Aiguillette de canard sauce griottes
8.90 €
- Pavé de filet de boeuf sauce au poivre
16.90 €
- Caille semi-désossée farcie au foie gras
sauce aux cèpes
8.90 €
- Daube de Marcassin
9.90 €
- Pavé d'Omble Chevalier sauce beurre citron
9.90 €

Garnitures

Tarifs à la part

- Poêlée d'antan châtaigne et champignon - 3,50 €
- Fagot aux 3 légumes - 2,20 €
- Fondant de champignons et patates douces - 2,90 €
- Effeillé de pomme de terre à la truffe d'été
et poivre fumé - 3,90 €
- Gratin dauphinois - 2,20 €

Menu Festif

Menu - 35,00 €

- Foie gras « maison » sur sa gelée de Gewurztraminer
et son confit de figue
- Escargots « maison » au beurre d'ail persillé
- Fondant de veau avec sa sauce crémée aux morilles
- Fondant de champignons et patates douces
- Tarte tatin aux légumes du soleil

Buffet froid

A partir de 10 personnes

Buffet festif - 28,00 €

- Moricette saumon fumé et fromage fines herbes
- Foie gras « Maison » sur sa gelée de Gewurztraminer
et son confit de figue
- Symphonie de charcuterie :
Jambon cru, Salami, Rosette, Saucisson rouge
- Trilogie de ballotines de Noël :
Poularde, Pintade, Chapon
- Médaille de poulet farci à la tomate confite
- Cocktail de crevettes mayonnaise
- Crudités :
*Pâtes tomate-basilic, Carotte,
Céleri, Pomme de terre rémoulade*

Le tout est décoré sur plat accompagné de
mayonnaise et condiments.

Possibilité d'ajouter le fromage : Brie, Munster et Comté
et la salade verte - 3,00 € / pers.

Pour assurer la convivialité de votre repas et faciliter les temps de réchauffage à la même température, nous vous recommandons vivement d'opter pour le même menu.

Les conseils pour réchauffer :

Four traditionnel à 180° et penser à faire chauffer les assiettes qui vont être garnies afin de limiter le refroidissement lors du service.

Bon Appétit !

En famille, entre amis

- Raclette - 9.10 € / pers.
Fromage 200 gr, assortiment de charcuteries
- Pierrade - 8.80 € / pers.
Bœuf, volaille, mignon de porc, lard fumé - 250 gr
- Fondue bourguignonne - 9.10 € / pers.
Rumsteck 250 gr

Viandes et Volailles fermières

Françaises Label Rouge sur commande

LE BŒUF

- Tournedos de filet de bœuf - 56.00 € le kg
 - Rosbif filet de bœuf - 56.00 € le kg
 - Rosbif filet de rumsteck - 38.00 € le kg

LE VEAU

- Filet mignon de veau - 49.90 € le kg

LA VOLAILLE

- Dinde fermière - 18.30 € le kg
- Chapon fermier - 17.70 € le kg
- Poularde fermière - 17.20 € le kg
- Canard / canette PAC - 10.90 € le kg
 - Pigeon - 14.00 € pièce
- Pintade chapon fermière - 23.90 € le kg

VOLAILLE DE BRESSE

Uniquement sur commande

- Dinde PAC - 35.50 € le kg
- Chapon effilé - 67.60 € le kg
- Poularde non roulée - 35.50 € le kg
- Poulet effilé - 26.70 € le kg

LES SAUCES « MAISON »

- Forestière - 15.00 € le kg
- Aux cèpes - 15.00 € le kg
- Aux morilles - 22.00 € le kg

Ne pas jeter sur la voie publique. Réalisation PANO Lépanges - 03 29 30 49 93

Nous sommes à votre disposition pour tous renseignements complémentaires.

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

Les plats doivent être rendus dans la semaine qui suit le repas.

Merci de votre compréhension et nous vous souhaitons
de très joyeuses fêtes de fin d'année.