

NOS BUFFETS 10 pers. minimum

MELI-MELO – 9,50 €/pers.

Crudités Variées
5 Charcuteries Maison
3 Viandes Froides

CAMPAGNARD – 11,50 €/pers.

Crudités Variées
5 Charcuteries Lorraine
Saucisson Sec & Jambon Cru
3 Terrines Maison
3 Viandes Froides

AMELIORE – 15,80 €/pers.

Crudités Variées
2 Salades Composées
2 Charcuteries Lorraine
Terrine Maison
Rosette & Jambon Cru
3 Viandes Froides
Saumon Fumé ou Frais

GASTRONOME – 24,50 €/pers.

Saumon Fumé
Saumon Frais
Terrine de Poisson
Crevettes
Foie Gras Maison
3 Viandes Froides
Crudités Variées
2 Salades Composées

POUR INFORMATION

Nous nous appliquons à vous servir des produits sains et de qualités. Merci de respecter la chaîne du froid (+3° maxi). Nos plats et récipients ne sont pas consignés. Merci de nous les rapporter au plus vite.

LE DINATOIRE GOURMAND

15 €/pers.

2 Toasts Campagnard
2 Toasts Charcuterie
1 Mini Pain Bagnat
1 Mini Bol de Crudités
2 Demi Navette
2 Tartines Bouchère
2 Verrines Fraicheur
1 Bouchée au Foie Gras
2 Réductions Chaudes
3 Réductions Sucrées

NOS APERITIFS

Cake aux Lardons.....	6,80 €
Pain Surprise, 48 toasts (Rillettes, Mousse de Foie, Pâté Forestier, Mousse de Canard...)	22,90 €
Pain Surprise Royal, 48 toasts (Jambon Fumé, Rosette, Salami, Jambon Cru, Saumon Fumé...)	28,90 €
Pain Nordique, 48 toasts (Saumon Fumé aux 2 Parfums).....	24,90 €
Baguette Géante.....	40,00 €
Toast de Charcuterie Variée (Assortiment Charcuterie sur Pain de Mie).....	0,60 €
Toast Campagnard (Pain Baguette Garni de Charcuterie Maison).....	0,50 €
Verrine Fraicheur (Cocktail de Crevettes, Pépinière aux Crevettes, Perles Marine...)	1,00 €
Demi Navette (Brioche Garnie, Décor Saumon Fumé, Filet de Canard, Poulet au Citron...)	0,90 €
Réduction Salée (Quiche, Tourte, Pâté, Pizza...)	0,60 €
Mignardise Sucrée (Tartelette Fruits, Citron, Chocolat, Choco Trésor, Mini Mousse...)	0,80 €

LIVRAISON : selon disponibilité

Lunéville.....	5,00 €
alentours (10 km).....	10,00 €
(au-delà nous consulter)	

SARL

BLUNTZER

Traiteur
Boucherie – Charcuterie



45 années d'expériences
pour égayer vos papilles



*fabriqué
chez nous
pour vous*



17 Rue de Viller
54300 LUNEVILLE

☎ 03.83.73.05.66

www.charcuterie-bluntzer.fr

NOS ENTREES GOURMANDES

	prix/pers.
Assiette Traiteur.....	4,80 €
Farandole de Crudités Variées.....	3,00 €
Charcuterie sur Plat (7 sortes).....	3,50 €
Charcuterie de Fêtes (9 sortes).....	4,10 €
Charcuterie Raclette (9 sortes).....	4,50 €
Fromage à Raclette Tranché.....	13,50 €/kg
Opéra de Canard et son Parfait de Foie Gras.....	6,00 €
Médailillon de Foie Gras de Canard Maison.....	6,10 €
Diligence du Périgord.....	5,00 €
Petite Salade Façon Landaise et son Crouton.....	5,00 €
Assiette Gourmande Terre et Mer.....	6,10 €
Assortiment de 3 Viandes Froides sur Plat.....	3,50 €
Pâté Lorrain Mariné au Gris de Toul.....	11,50 €/kg
Tourte Lorraine Marinée au Gris de Toul.....	11,50 €/kg
Véritable Carré Lorrain (Porc et Veau).....	14,80 €/kg
Tourte aux Morilles.....	21,80 €/kg
Croustade Financière.....	3,80 €
Feuilleté Ris de Veau Forestier.....	6,10 €
Assiette Océane sur Plat.....	5,10 €
Saumon à la Parisienne.....	5,40 €
Saumon Fumé Maison (Ecosse Label Rouge).....	5,90 €
Médailillon de Sandre.....	6,00 €
Truite en Gelée.....	5,50 €
Bavarois de Saumon Crème Brûlée à la Courgette... ..	6,00 €
Coquille Saint Jacques.....	5,20 €
Tourte Saint Jacques aux Petits Légumes.....	16,80 €/kg
Feuilleté Saint Jacques aux Petits Légumes.....	5,00 €
Tartelette Soufflée Saint Jacques à la Normande... ..	5,50 €
Tourte aux Grenouilles Persillée.....	21,80 /kg€
Feuilleté aux Grenouilles Persillé.....	5,00 €
Pavé de Dos de Saumon Frais Sauce Crustacé.....	5,80 €
Corole de Flétan Sauce Légère.....	6,00 €
Pavé de Filet de Sandre et son Coulis.....	6,00 €

NOS VIANDES (garniture en supplément 2 €)

***viande à manger rosée	prix/pers.
Pavé de Filet de Bœuf Rossini***.....	8,50 €
Pavé de Filet de Bœuf aux Champignons Frais*** ..	7,50 €
Paleron Mijoté à l' Ancienne.....	5,50 €
Pièce Noble de Veau à la Crème.....	6,80 €
Emincé de Veau à la Crème.....	5,80 €
Blanquette de Veau Grand Mère.....	5,80 €
Noix de Jambon Sauce Madère.....	5,50 €
Jambon Entier Bouillon ou Grillé (sauce en suppl.) (environ 40 personnes).....	90,00 €
Filet Mignon de Porc aux Champignons Frais.....	6,80 €
Cochon Grillé en Sauce.....	5,00 €
Noix de Joue de Porc Confite en Civet.....	6,00 €
Cuissot de Porcelet Braisé.....	6,50 €
Souris d' Agneau Confité.....	7,00 €
Gigot d' Agneau Braisé***.....	6,50 €
Emincé de Dinde à la Crème.....	5,00 €
Cuisse de Canard à l' Etouffée.....	5,50 €
Sauté de Canard à l' Orange.....	5,60 €
Parmentier de Canard.....	5,50 €
Filet de Canard Poêlé***.....	6,80 €
Moelleux de Pintade aux Eclats de Noisette.....	6,00 €
Cuisse de Pintade Farcie Forestière.....	5,90 €
Wellington de Volaille aux Mirabelles.....	6,00 €

GIBIER (selon saison)

Sauté de Biche Bourguignonne.....	6,20 €
Pavé de Cuissot de Biche Sauce Chasseur***.....	6,80 €
Civet de Marcassin Façon Grand-Mère.....	6,20 €

Tous nos mets sont disponibles sur commande le week end sous réserve de disponibilité.

Pour toutes commandes en semaine, nous consulter.

NOS PLATS AMBIANCES (10 pers. mini.)

	prix/pers.
Choucroute Garnie.....	5,50 €
Choucroute de la Mer (aux 3 Poissons).....	6,50 €
Paëlla (2 Viandes Fruits de Mer Crevettes).....	6,00 €
Couscous (Poulet Bœuf Merguez).....	5,50 €
Couscous Royal (Poulet Bœuf Merguez Agneau).....	6,00 €
Cassoulet Maison (Canard Lard Jambon Toulouse)..	6,50 €
Backeoffe 3 viandes (12 pers. mini.).....	6,00 €
Tartiflette.....	5,80 €
Coq au Vin ou Riesling.....	5,50 €
Potée Lorraine Garnie.....	5,50 €
Lasagnes Bolognaise Maison.....	5,50 €

Supplément de 1 €/pers. pour commande de moins de 15 personnes

En complément :

Salade Verte.....	0,80 €/pers.
Salade Verte + Fromage 2 sortes.....	1,80 €/pers.
Plateau de Fromages.....	2,30 €/pers.

NOS ACCOMPAGNEMENTS (les 2 au choix) 2,00 €/pers.

Spätzles aux Lardons
Pommes Paillason
Gratin Vosgien
Ecrasé de Pommes de Terre aux Eclats de Noisettes
Risotto Crémeux
Haricot Vert en Fagot
Tomate à la Provençale
Endive Braisée
Jardinière de Légumes

NOS DESSERTS nous consulter

La Maison **BLUNTZER**
vous souhaite
un **BON APPETIT !**

