

SUR COMMANDE SUGGESTION FESTIVE

(sous réserve éleveur)

Nos volailles fermières élevées en plein air :

Dinde Fermière « Label »	13,90 €/kg
Dinde Fermière du Gers.....	14,50 €/kg
Chapon Fermier « Label »	13,80 €/kg
Chapon Fermier du Gers.....	14,50 €/kg
Poularde Fermière « Label ».....	11,80 €/kg
Pintade Chaponnée « Label »	17,80 €/kg
Oie Fermière	18,45 €/kg
Farce de Volaille.....	13,90 €/kg

Nouveau : Préparations Bouchères Crues Festives :

Rôti de Canard aux Oranges Confites.....	17,80 €/kg
Roulé de Dinde Farcie au Potiron et	
Boudin Blanc	12,40 €/kg

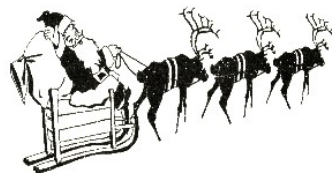
BLUNTZER

Boucher - Traiteur
Charcutier

HORAIRES OUVERTURE MAGASIN

24/12	8 h 30 à 12 h 30 - 14 h 00 à 18 h 00
25/12	10 h 00 à 12 h 30
31/12	8 h 30 à 12 h 30 - 14 h 00 à 18 h 00

Traiteur à emporter les 24 et 31 à partir de 14 h 00
Buffet à partir de 16 H 00



A partir du 5 janvier 2019, galettes des rois
Fèves « JOHNNY HALLYDAY »
en version salées et sucrées

DANS NOS VITRINES SUR COMMANDE

Les Volailles :

Poulet Fermier
Pintade Fermière
Pigeon
Canard
Canette
Coq
Filet de Canard
Lobe de Foie Gras de Canard Cru Déveiné
etc...

Nos Produits Maison :

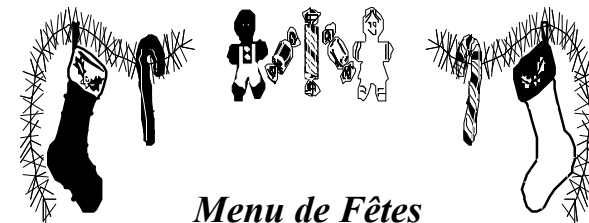
Bouchée à la Reine
Foie Gras de Canard
Boudin Blanc
Porcelet Farcé
Saucisse Lotharingienne
Saucisse au Gris de Toul
Saumon Fumé Maison (Ecosse Label Rouge)
Escargots Maison Extra Gros
Filet Mignon de Porc Fumé
Filet de Canard Fumé
etc...

Les Gibiers :

Pavé de Biche
Cuissot de Chevreuil
Rôti et Sauté de Marcassin



La Maison **BLUNTZER**
vous souhaite
365 jours de bonheur et
8760 heures de bonne santé
pour l'année 2019



Menu de Fêtes

Traiteur
Boucherie - Charcuterie

SARL

BLUNTZER

Tarif à emporter
décembre 2018



Une équipe de Professionnels
toujours prête à vous satisfaire

17 Rue de Villier
54300 LUNEVILLE
☎ 03.83.73.05.66
www.charcuterie-bluntzer.fr



NOS ENTREES FAITES MAISON prix/pers.

Charcuterie de Fête	4,50 €
Charcuterie Raclette.....	4,50 €
Foie Gras Maison Décor Festif.....	6,10 €
Pain de Mie Maison Nature ou Figues (la pièce)	3,50 €
Pain d'Epice Maison au Miel de Lorraine	4,90 €
Cassolette Briochée aux Escargots	5,00 €
Saumon à la Parisienne.....	5,80 €
Saumon Fumé Maison Ecosse Label Rouge.....	6,10 €
Demi-Langouste à Notre Façon (quantité limitée)	15,90 €
Pâté Lorrain au Gris Toul	11,50 €/kg*
Tourte Lorraine au Gris Toul.....	11,50 €/kg*
Tourte aux Morilles	21,80 €/kg*
Tourte de Grenouilles	21,80 €/kg*
Bouchée à la Reine Maison	2,80 €
L'Excuse 2018.....	4,90 €
Feuilleté aux Ris de Veau, Champignons Frais....	6,80 €
Escargots Maison extra pur beurre (la dz).....	5,90 €
Coquille St-Jacques	5,20 €
Feuilleté de Grenouilles Persillées.....	5,60 €
Pavé de Saumon Frais en Sauce	5,90 €
Filet de Sandre Sauce Crustacés	6,10 €

* Merci de préciser le nbre de pers. : 4 ou 6 ou 8

Pour accompagner nos entrées chaudes, nous vous proposons du Rissotto Crémeux Safrané (la pièce) 1,00 €

VIANDES CUISINEES SUR PLACE prix/pers.

Jambon Madère.....	5,80 €
Pavé de Bœuf (Filet) aux Champignons***	7,80 €
Dinde de Pays Farcie Cuite au Four (8/10 pers.) ...	59,80 €
Filet de Canard Poêlé***	6,80 €
Canard Entier Farci à ma Façon (6/8 pers.)	44,80 €
Duo de Chapon – Sauce Poulette.....	6,90 €
Goulache de Biche Grand Veneur	6,50 €
Pavé de Biche – Sauce Chasseur***	7,50 €
Civet de Marcassin Grand-Mère.....	6,80 €

***viande à manger rosée



Cadeaux Gourmands

à offrir ou à s'offrir

Bonbonnière Charcutière.....	5,00 €
Fuseau Lorrain en Papillottes (le kg)	17,50 €
Mini Jambon Serano (env.1,2 kg)	29,95 €

Suggestions 2018

L'Excuse 2018 : Bavaroise de foie gras, confit de cuisse de canard, magret fumé, tuile au parmesan et glaçage à la mangue 4,90 € |

Made in France (Hamburger, Steak Haché de Canard, Chips de Bacon, Foie Gras Poêlé...) 8,90 € |

MENU GOURMAND – 22,00 €/pers.

Foie Gras Maison Décor Festif
Croustade Forestière Pépite de Ris de Veau
Pavé de Bœuf aux Champignons Frais
Poêlée 4 Légumes - Pomme Paillason

MENU ENFANT – 7,50 €/pers.

Canetin « Mousse de Canard »
Filet de Poulet Pané
Ecrasé de Pomme de Terre

APERITIFS

la pièce

Pain Surprise Royal, 48 toasts.....	28,90 €
Pain Surprise Nordique, 48 toasts	24,90 €
Réduction Salée Chaude.....	0,70 €
Plateau de Verrines Festives (18 pièces).....	20,00 €
Plateau de 50 Toasts Charcutier	30,00 €

NOS BUFFETS (10 pers.minimum)

LE CAMPAGNARD – 12,50 €/pers.

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

L'AMELIORE – 16,80 €/pers.

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

LE GASTRONOME – 25,50 €/pers.

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

NOS GARNITURES : 2,00 €/pers. les 2 garnitures

Poêlée 4 Légumes
Poêlée de Légumes d'Antan
Le Dauphinois à la Crème
Spätzle aux Lardons
Pommes Paillason
Ecrasé de Pommes de Terre aux Marrons