

SUR COMMANDE SUGGESTION FESTIVE

(sous réserve éleveur)

Nos volailles élevées en plein air :

Dinde Fermière (environ 4 kg).....	14,50 €/kg
Dinde Fermière du Gers (environ 3,5 kg).....	16,65 €/kg
Chapon Fermier (environ 3,5 kg).....	13,50 €/kg
Chapon Fermier du Gers (environ 3,5 kg).....	14,90 €/kg
Poularde Fermière (environ 2 kg).....	12,30 €/kg
Pintade Chaponnée (environ 1,8 kg).....	17,80 €/kg
Mini Chapon Fermier (environ 2,6 kg).....	16,20 €/kg
Oie Fermière (environ 3,5 kg).....	18,00 €/kg
Canard (environ 3 kg).....	7,20 €/kg
Canette (environ 1,6 kg).....	7,80 €/kg
Farce de Volaille.....	13,90 €/kg

Préparations Bouchères Crues Festives :

Cuisse de Canard Farcie à l'Orange.....	13,50 €/kg
Rôti de Canard aux Oranges Confites.....	14,80 €/kg

Les Volailles :

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



A partir du 4 janvier 2020, galettes des rois
en version salées et sucrées

DANS NOS VITRINES SUR COMMANDE

Nos Produits Maison :

Bouchée à la Reine
Foie Gras de Canard
Boudin Blanc
Porcelet Farci
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 : (prix selon le cours)

Pavé de Biche
Cuissot de Chevreuil
Rôti et Sauté de Marcassin

BLUNTZER

Boucher - Traiteur - Charcutier

HORAIRES OUVERTURE MAGASIN

23/12	14 h 30 à 19 h 30
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
30/12	14 h 30 à 19 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



La Maison **BLUNTZER**

vous souhaite

365 jours de bonheur et
8760 heures de bonne santé
pour l'année 2020



Menu de Fêtes

Traiteur
Boucherie - Charcuterie

SARL

BLUNTZER

Tarif à emporter
décembre 2019



Une équipe de Professionnels
toujours prête à vous satisfaire

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



NOS ENTREES FAITES MAISON

	prix/pers.
Charcuterie de Fête	4,50 €
Charcuterie Raclette	4,80 €
Foie Gras Maison Décor Festif	6,10 €
Pain de Mie Maison Nature ou Figues (la pièce)	3,50 €
Pain d'Épice 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-Langoustes 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	3,20 €
L'Excuse 2019	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 Risotto Crémeux (la pièce)

VIANDES CUISINEES SUR PLACE

	prix/pers.
Jambon Madère	5,80 €
Pavé de Filet de Bœuf aux Champignons***	8,90 €
Dinde Farcie Cuite au Four (8/10 pers.)	59,80 €
Filet de Canard Poêlé***	6,80 €
Canard Entier Farcé à ma Façon (6/8 pers.)	44,80 €
Duo de Chapon – Sauce Poulette	7,50 €
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



Suggestions 2019

L'Excuse 2019 : Bavaroise de Foie Gras, Cœur de Pommes Façon Tatin, Noix et Noisettes Torréfiées, Pointe de Calva et Cidre sur un Biscuit Crumble

Le Canard dans tout ces états : Bavaroise Foie Gras, Confit Cuisse de Canard, Magret Fumé, Tuile Parmesan et Glaçage Mangue

Made in France (Pain Maison, Haché de Canard, Bacon, Foie Gras Poêlé...)

MENU GOURMAND – 23,00 €/pers.

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

MENU ENFANT – 8,00 €/pers.

Médailillon Mousse de Canard
Filet de Poulet Pané
Ecrasé de Pomme de Terre
Friandises

Cadeaux Gourmands

à offrir ou à s'offrir

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

APERITIFS

	la pièce
Pain Surprise Festif, 48 toasts	29,90 €
Pain Surprise Nordique, 48 toasts	26,90 €
Réduction Salée Chaude	0,70 €
Plateau de Verrines Festives (18 pièces)	20,00 €

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 Râpé à la Crème
Spätzle aux Lardons
Pommes Païllasson
Ecrasé de Pommes de Terre aux Marrons

BON DE COMMANDE

Afin de mieux vous satisfaire, nous vous remercions de passer votre commande :

- jusqu'au jeudi 19 décembre pour les 24 et 25 décembre

- jusqu'au jeudi 26 décembre pour le 31 décembre

NOM :

Tél :

Commande pour : 24/12 25/12 31/12
(entourer la date correspondante)

Service Traiteur : le 24/12 à partir de 14 h 00
le 25/12 à partir de 10 h 00
le 31/12 à partir de 14 h 00
le 01/01 FERME

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

Préciser le nombre de pers.

- Poêlée 4 Légumes
- Poêlée de Légumes d'Antan
- Le Dauphinois Râpé à la Crème
- Spätzle aux Lardons
- Pommes Paillasson
- Ecrasé de Pommes de Terre aux Marrons
- SANS LEGUMES



La Maison BLUNTZER vous souhaite de gourmandes fêtes de fin d'année.

BON DE COMMANDE

Afin de mieux vous satisfaire, nous vous remercions de passer votre commande :

- jusqu'au jeudi 19 décembre pour les 24 et 25 décembre

- jusqu'au jeudi 26 décembre pour le 31 décembre

NOM :

Tél :

Commande pour : 24/12 25/12 31/12
(entourer la date correspondante)

Service Traiteur : le 24/12 à partir de 14 h 00
le 25/12 à partir de 10 h 00
le 31/12 à partir de 14 h 00
le 01/01 FERME

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

Préciser le nombre de pers.

- Poêlée 4 Légumes
- Poêlée de Légumes d'Antan
- Le Dauphinois Râpé à la Crème
- Spätzle aux Lardons
- Pommes Paillasson
- Ecrasé de Pommes de Terre aux Marrons
- SANS LEGUMES



La Maison BLUNTZER vous souhaite de gourmandes fêtes de fin d'année.

BON DE COMMANDE

Afin de mieux vous satisfaire, nous vous remercions de passer votre commande :

- jusqu'au jeudi 19 décembre pour les 24 et 25 décembre

- jusqu'au jeudi 26 décembre pour le 31 décembre

NOM :

Tél :

Commande pour : 24/12 25/12 31/12
(entourer la date correspondante)

Service Traiteur : le 24/12 à partir de 14 h 00
le 25/12 à partir de 10 h 00
le 31/12 à partir de 14 h 00
le 01/01 FERME

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

Préciser le nombre de pers.

- Poêlée 4 Légumes
- Poêlée de Légumes d'Antan
- Le Dauphinois Râpé à la Crème
- Spätzle aux Lardons
- Pommes Paillasson
- Ecrasé de Pommes de Terre aux Marrons
- SANS LEGUMES



La Maison BLUNTZER vous souhaite de gourmandes fêtes de fin d'année.

