Nos viandes cuisinées

Civet de marcassin aux trompettes	9,40 € la part
Fricassée de chapon sauce mercière	9,40 € la part
Paleron de veau sauce Périgueux	9,40 € la part
Noix de veau sauce aux Morilles	9,40 € la part
Magret de canard aux griottes de Fougerolles	9,40 € la part
Suprême de pintade sauce foie gras	9,40 € la part
Souris d'agneau confite sauce miel et romarin	10,90 € la part

Nos garnitures

Mélange forestier	2,10 € la 1/2 part
Gratin dauphinois à la crème d'isigny	2,80 € la part
Farandole de légumes d'antan	2,80 € la part
Millefeuille de pomme de terre aux morilles	2,50 € la 1/2 part
Spaetzles aux pleurotes	2,80 € la part

Nos volailles entières cuites

Chapon sauce mercière / 6 personnes	69,00 € la pièce
Dinde farcie sauce mercière / 8 personnes	60,00 € la pièce
Chapon de pintade sauce mercière / 6 personnes	52,00 € la pièce

Nos desserts

Poire trompe l'œil	4,50 € la pièce
Finger chocolat noir caramel pécan	4,50 € la pièce
Fleur agrumes et bergamote	4,50 € la pièce

Tous les produits de notre carte sont cuisinés sur place

Nous ne prenons aucune commande par téléphone ou par internet.

Nous prendrons vos commandes jusqu'au 18 déc. pour Noël
et jusqu'au 24 déc. pour Nouvel an.

Menu gourmand

19,20€ / pers

Sphère croustillante au saumon *bömlo* et truffes d'été

Choisissez votre plat parmi nos viandes cuisinées à la carte *

Grenailles fondantes et potimaron rôti aux éclats de chataignes

Menu prestige

27,80€ / pers

Foie gras de canard Français aux biscuits de Reims

Délicate alliance de sole et gambas sauce Nantua en cocotte

Choisissez votre plat parmi nos viandes cuisinées à la carte *

Ecrasé de pommes de terre façon Joel Robuchon et poêlée de

légumes racines confits

* 1,50€ de supplément vous sera demandé pour la souris d'agneau et 3,00€ pour la cocotte
Pour des raisons techniques nous ne procédons à aucun changement dans les menus

Facebook

site internet

Fermeture du magasin le 24 et le 31 à 16h00.

Merci de votre compréhension



CYRIL & NICOLAS

SE TIENNENT À VOTRE DISPOSITION
POUR VOUS GUIDER DANS VOTRE CHOIX

Tél : 03 29 34 53 76

www.boucheriedalhotelde ville.com

3 rue de l'Hôtel de Ville
88190 GOLBEY

Votre commande

Pour Noël: jusqu'au 18 décembre
Pour Nouvel an : jusqu'au 24 décembre

N°

vendeur(se) : Date : Heure :

La boucherie de l'hôtel de ville 88190 Golbey Tél:03.29.34.53.76

Fermeture du magasin le 24 et le 31 à 16h00. Merci de votre compréhension

Nom:_____ Prénom:_____

Adresse:_____

Tél:_____ Date de réception:_____ Heure:_____

Désignation	Quantité	Prix/pers	Prix total

Nom Prénom:_____

Date de réception_____

Heure de réception:_____

La boucherie de l'hôtel de ville Tél:03.29.34.53.76

Fermeture du magasin le 24 et le 31 à 16h00.
Merci de votre compréhension

N°

Reste à payer

Total	
Arrhes:20%	
Reste à payer	

Nos entrées froides

(toutes nos entrées froides sont présentées sur plat)

Médaillon de saumon	4,80 € la part
Saumon fumé La portion (minimum 50gr)	4,80 € la part
Pâté en croûte de filet de canard aux figues	4,50 € la part
1/2 langouste à la parisienne	19,80 € pièce
Terrine de sandre aux écrevisses	4,30 € la part
Verrine gambas aux fruits de la passion et mousse citronnée sur un pain suédois	5,30 € la part

Nos foies gras

Foie gras de canard entier Français maison (la portion minimum 50gr sur plat)	8,50 € la part
Foie gras cru de canard Français	90,00 € le kilo

Nos charcuteries fines

Boudin blanc au Porto	16,80 € le kilo
Boudin blanc aux Morilles	19,50 € le kilo
Boudin blanc à la truffes et ris de veau	24,50 € le kilo
Terrine de chevreuil aux griottes de Fougerolles	18,80 € le kilo

Nos gibiers

Röti de marcassin	24,20 € le kilo
Cuissot de chevreuil	28,40 € le kilo

Tous nos produits sont cuisinés sur place

Nous ne prenons aucune commande par téléphone ou par internet.
Merci de votre compréhension

Nos entrées chaudes

Bouchée à la reine aux ris de veau	4,90 € pièce
Coquille St Jacques à la normande	6,40 € pièce
Cocotte du pêcheur (dos de loup,lotte,st jacques)	7,80 € pièce
Tourte de cochon aux morilles	4,80 € pièce
Cocotte de ris de veau et petits légumes	8,00 € pièce
La douzaine d'escargots	8,80 € la douzaine

(Escargots de Bourgogne, belle grosseur au beurre persillé maison)

(Une caution de 3,00 € vous sera demandée pour la cocotte de présentation)

Nos produits de boucherie

Filet de bœuf français (Rosbif ou tournedos)	49,20 € le kilo
Filet mignon de veau français	34,80 € le kilo
Magret de canard français	36,80 € le kilo
Caille Vosgienne	19,50 € le kilo
Ris de veau français	48,00 € le kilo

Nos volailles fraîches -Label Rouge

Dinde fermière Label Rouge	20,80 € le kilo
Chapon fermier Label Rouge	17,60 € le kilo
Chapon de pintade Label Rouge	23,40 € le kilo
Poularde fermière Label Rouge	14,80 € le kilo

Nous prendrons vos commandes jusqu'au 18 déc. pour Noël
et jusqu'au 24 déc. pour Nouvel an.

Fermeture du magasin le 24 et le 31 à 16h00. Merci de votre compréhension