

Boucherie de l'Hôtel de Ville *Bertrand & Combes*



Fêtes,

Mariages,

Baptêmes...



Tél : 03. 29.34.53.76
88190 GOLBEY

L'apéritif

Mini pâté en croûte	0,50€ la tranche
Canapé cocktail	0,80€ pièce
Mise en bouche (verrine).....	1,30€ pièce
Pain surprise (48 sandwiches).....	34,00€ pièce
Réduction chaude	0,60€ pièce
Assortiment gourmand (2 canapés + 1 mise en bouche).....	2,90€ pièce
Mini bouchée St Jacques ou escargots	8,90€ la barquette
Tartare de saumon à l'aneth	0,95€ pièce
Tartare de boeuf et oignon rouge	0,95€ pièce

Les entrées froides

Trilogie de saumon, crème fouettée, fines herbes.....	4,60€ la part
Médaille de saumon BÖMLO*, sur plat.....	3,80€ la part
Foie gras de canard et sa gelée, sur plat.....	5,80€ la part
Saumon fumé.....	2,80€ la part
Pâté en croûte	2,30€ la part
1/2 langouste.....	selon court
Saumon ouvert par le dos (12 personnes minimum)	5,20€ la part

Les entrées chaudes

Marmite du pêcheur	5,60€ pièce
Tourte aux grenouilles.....	3,90€ pièce
Bouchée à la reine aux ris de veau.....	3,90€ pièce
Coquille St Jacques à la normande	4,50€ pièce
Cocotte de ris de veau aux morilles	5,90€ pièce
Croustillant de rougets.....	4,20€ pièce

Les viandes froides

Rosbif	28,00€ le kilo
Rôti de porc.....	14,50€ le kilo
Poulet rôti	8,00€ pièce
Poulet rôti fermier	11,80€ le kilo

*Saumon BÖMLO : élevé dans les eaux fraîches et pures de l'île de Bömlo à l'ouest de la Norvège, le saumon bömlo PRIMA bénéficie d'un cadre unique. www.BOMLOSALMON.COM

Les salades

Salade de concombre.....	10,80€ le kilo
Salade paysanne	11,00€ le kilo
Taboulé de légumes	9,50€ le kilo
Salade normande.....	14,90€ le kilo
Salade de queues d'écrevisses	16,90€ le kilo
Gambas à la provençale	32,90€ le kilo

Les plats (à partir de 6 personnes)

Joue de porc à la bourguignonne	5,50€ la part
Moelleux de veau sauce mercière	7,00€ la part
Caille désossée farcie sauce girolles.....	6,50€ la part
Filet de poulet des Landes aux asperges vertes.....	5,80€ la part
Fricassée de lapin chasseur	5,20€ la part
Cuisse de canard aux girolles.....	6,20€ la part
Souris d'agneau confite au miel et au thym.....	7,50€ la part
Rôti de paleron de 7 heures.....	5,80€ la part

Les garnitures

Millefeuille de pommes de terre [1/2 garniture].....	1,00€ la part
Gratin dauphinois.....	2,50€ la part
Wok de légumes.....	2,30€ la part
Fagots de haricots verts [2 fagots].....	2,00€ la part
Gâteau des sous-bois [1/2 garniture].....	1,80€ la part
Beignets de pommes de terre.....	2,30€ la part
Spaetzle maison	2,00€ la part
Risotto aux asperges vertes	2,50€ la part



Tous nos produits sont fabriqués sur place

Les prix sont TTC et à emporter - Nous ne prenons aucune commande par téléphone

Les plats uniques (à partir de 8 personnes)

Choucroute garnie	6,80€ la part
Paëlla royale	6,80€ la part
Couscous aux 3 viandes.....	6,80€ la part
Baeckoeffe, salade verte.....	6,80€ la part
Tofailles et sa viande fumée.....	6,80€ la part
Tête de veau sauce gribiche et ses légumes	6,80€ la part
Cochon de lait farci (à partir de 20 personnes)	tarif selon la quantité

Les classiques en croûte (à partir de 5 personnes)

Jambon à l'os sauce madère.....	5,00€ la part
Filet de boeuf.....	9,50€ la part
Pâté Lorrain	2,50€ la part

Les desserts

Clafouti selon saison.....	2,00€ la part
Moelleux au chocolat.....	1,60€ la part
Entremet.....	2,40€ la part
Salade de fruits frais maison.....	2,00€ la part
Mousse aux deux chocolats.....	1,90€ la part
Réductions sucrées (mini 20 pièces).....	0,65€ pièce

Plateau de fromages

Plateau 8 personnes.....	12,00€ pièce
--------------------------	--------------



Depuis 10 ans, toute l'équipe travaille à rendre vos repas toujours meilleurs.

A partir de 8 personnes

Buffet froid
* * *
11,80€ / pers.

Assortiment salades :

Salade de carottes
Salade paysanne
Salade normande
Taboulé de légumes

Assortiment charcuteries :

Jambon blanc
Jambon de parme
Rosette
Terrine de campagne
Saucisson rouge

Assortiment viandes froides :

Poulet rôti
Rosbif
Rôti de porc

Assortiment poissons froids :

Terrine du moment



Buffet froid

* * *

13,80€ / pers.

A partir de 8 personnes

Assortiment salades :

Salade de carottes
Salade paysanne
Salade de perle océane
Salade de céleri

Assortiment charcuteries :

Jambon blanc
Jambon St Daniel
Rosette
Terrine de campagne
Saucisson rouge
Pâté en croûte

Assortiment viandes froides :

Rôti de dindonneau
Rosbif
Rôti de porc

Assortiment poissons froids :

Terrine de St Jacques
Saumon fumé

Nous préparons sur commande et sur plat des raclettes, pierrades, fondues...

Les buffets et les menus peuvent être modifiés en fonction de votre convenance.

Menu

13,80€ / pers.

Artichaut surprise
Italien ou Norvégien

Cuisse de canard aux girolles

Tomate maraîchère
Beignet de pommes de terre maison

Menu

19,80€ / pers.

Foie gras de canard français IGP et sa gelée au Porto
ou
Trilogie de saumon, crème fouettée, fines herbes

Coquille St Jacques
ou
Cassolette aux ris de veau

Filet de veau sauce mercière
ou
Suprême de pintade farci

Risotto aux asperges vertes
ou
Wok de légumes / millefeuille de pommes de terre

**Pensez à passer vos commande 72 heures minimum à l'avance
à partir de 6 personnes**



Cyril et Nicolas se tiennent à votre disposition
pour vous guider dans votre choix.

Tél : 03. 29.34.53.76 - www.boucheriedelhoteldeville.com

3 rue de l'hôtel de Ville - 88190 GOLBEY

