

Nos conseils Pratiques

Nous prendrons vos commandes pour NOËL jusqu'au 18 décembre et pour NOUVEL AN jusqu'au 24 décembre. Fermeture du magasin le 24 et le 31 décembre à 16h00

Nos conseils pour passer d'agréables fêtes

L'idéal est de réchauffer au four à 160°C entre 12 à 18 minutes vos entrées chaudes, 20 à 25 minutes vos plats cuisinés et environ 20 minutes vos garnitures. Vous pouvez aussi réchauffer vos plats cuisinés en casserole à feux doux pendant environ 15 à 20 minutes.

Bonne dégustation

Suggestion de lendemain de fêtes

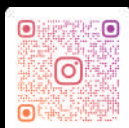
Jambonneau confit aux épices de Noël.....16.80€ le kilo



Facebook



Internet



Instagram



BHV

Carte des fêtes de fin d'année

2025

Cyril, Nicolas et leur équipe se tiennent à votre disposition pour vous guider dans votre choix

Tous nos Produits sont fabriqués sur place

Tél: 03.29.34.53.76

www.boucheriedelhoteldeville.com / 3 rue de l'hôtel de ville 88190 Golbey

Nos entrées
froides

Toutes nos
entrées froides
sont présentées
sur plat

Médaillon de saumon.....	4,80€ la part
Saumon fumé.....	4,80€ la part
Terrine d'écrevisses et asperges.....	4,30€ la part
Pâté croûte de chevreuil au airelles.....	4,50€ la part
Foie gras de canard entier français.....	8,50€ la part

Nos entrées
chaudes

Bouchée à la reine aux ris de veau.....	4,80€ la part
Coquille st jacques et sa brunoise.....	5,80€ la part
Marmite du pêcheur(Saumon,sole,gambas).....	7,50€ la part
La douzaine d'escargots.....	8,50€ la dz
Tartelette aux grenouilles.....	5,20€ la part

Nos charcuteries
fines

Boudin blanc au porto.....	15,80€ le kilo
Boudin blanc aux morilles.....	19,50€ le kilo
Terrine de chevreuil aux marrons.....	19,80€ le kilo

Nos gibiers frais

Cuissot de chevreuil.....	28,40€ le kilo
Côte de chevreuil.....	26,40€ le kilo
Rôti d'épaule de sanglier.....	24,20€ le kilo

Nos volailles
des landes

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

Label rouge

Nos viandes
cuisinées

Mijoté de cerf au pinot noir.....	9,40€ la part
Fricassée de chapon sce mercièrre.....	9,40€ la part
Caille désossée farcie sce foie gras.....	10,90€ la part
Douceur de veau sce morilles.....	9,40€ la part
Magret de canard aux girolles.....	9,40€ la part
Suprême de pintade au vin jaune.....	9,40€ la part
Souris d'agneau confite au romarin.....	10,90€ la part

Nos garnitures

Mélange forestier.....	2,10€ 1/2 part
Gratin dauphinois à la crème d'Isigny.....	2,80€ la part
Cotillon de légumes.....	2,80€ la part
Millefeuille de PDT à la truffe d'été.....	2,50€ 1/2 part
Spaetzles aux cèpes.....	2,80€ la part
Poire pochée en robe de lard fumé.....	2,50€ 1/2 part

Nos volailles
entières cuites

Chapon sauce mercièrre /8pers.....	69,00€ pièce
Dinde farcie sauce mercièrre /8pers.....	60,00€ pièce
Chapon de pintade sce mercièrre/6pers...	51,00€ pièce

Nos produits
de boucherie

Filet de bœuf français....(rosbif ou tournedos).....	49,20€ le kilo
Caille Vosgienne.....	19,50€ le kilo
Filet mignon de veau français.....	34,80€ le kilo
Magret de canard français.....	36,80€ le kilo
Foie gras de canard cru français.....	90,00€ le kilo
Ris de veau français.....	45,00€ le kilo

Nous ne prenons pas de commandes par téléphone, merci de votre compréhension

MENU DE FETES

Menu Gourmand

*Verrine de crabe façon salade cocktail

*Vol au vent de poulet jaune
fermier et truffes d'été

*Choisissez vous même votre plat parmi
nos viandes cuisinées à la carte*

*Ecrasé de pommes de terre aux morilles

23,80€

Menu Prestige

*Foie gras de canard français aux ris de
veau

*Timbale de lotte et asperges vertes à
l'armoricaine

*Choisissez vous même votre plat
parmi nos viandes cuisinées à la carte*

*Risotto à la crème d'isigny et marrons
torréfiés

*1.50 euro de supplément vous sera demandée pour la souris
d'agneau et la caille désossée.

Pour des raisons techniques nous ne procéderons à aucun
changement dans les menus.

Une caution de 3.00€ vous seras demandée pour la cocotte

27,80€

Votre commande

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



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: _____

[illegible]

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

Nº

Reste à payer

Total

Arrhes: 20%

Reste à payer