

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

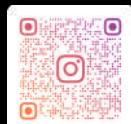
Jambonneau confit aux épices de noël.....16.80€ le kilo



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

Nos entrées chaudes

Nos charcuteries fines

Nos gibiers frais

Nos volailles des landes

Label rouge

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

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

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

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

Nos viandes cuisinées

Mijoté de cerf au pinot noir.....	9,40€ la part
Fricassée de chapon sce mercière.....	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 mercière /8pers.....	69,00€ pièce
Dinde farcie sauce mercière /8pers.....	60,00€ pièce
Chapon de pintade sce mercière/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

23,80€

*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

Menu Prestige

*Foie gras de canard français aux ris de
veau

27,80€

*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 sera demandée pour la cocotte

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

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

Nome:

Prénom:

Adresse:

Tél: _____ Date de réception: _____ Heure: _____

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	