

## 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

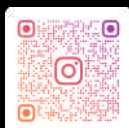
Jambonneau confit aux épices de Noël.....16.80€ le kilo



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](http://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 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

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



23,80€

\*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

\*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