POISSONS

Filet de sole sauce fruits de mer	9,70 €
Blanquette de cabillaud & St Jacques au Muscadet	10,10 €
Paupiette de saumon à la fondue de poireaux	8,90 €
Pavé de saumon à l'oseille	8,90 €
Dos de cabillaud sauce girolles	8,90 €

PLATS UNIQUES

Couscous	10,50 €
Paëlla	11,50 €
Choucroute	8,00 €
Choucroute de la mer	10,50 €
Baeckeofe (viande ou volaille)	8,50 €
Baeckeofe de poisson (St Jacques, lotte, saumon, cabillaud)	13,00 €
Cassoulet	8,80 €
Cassoulet au confit de canard	10,80 €
Lasagnes	7,50 €
Tartiflette et salade verte	8,00 €
Tofaye vosgienne	9,00 €
Porcelet farci rôti (minimum 15pers.)	8,00 €
Avec légumes en supplément : 2,5 €	
Raclette (charcuterie et fromage)	8,50 €

SALADES & FROMAGES 3.50 €

Magasin ouvert du mardi au samedi de 8h30 à 19h00
Commande par drive du mardi au samedi

CARTE TRAITEUR 2023

BOUCHERIE LEMAIRE

0329940119

Boucherie Charcuterie Traiteur

3 rue Camille Sandré
88300 Neufchâteau
contact@boucherie-lemaire.fr
https://boucherie-lemaire.fr

Réservation possible à partir de 10 personnes minimum
Livraison : 30€ (gratuite à partir de 40 pers. dans un rayon de 30km)

ENTREES FROIDES

Salade landaise	5,80 €
Salade vosgienne	4.50 €
Crudités	3,40 €
Charcuterie	3,50 €
Aspic de saumon et fruits de mer	3,80 €
Terrine de St Jacques et garniture	6,20 €
Terrine de sandre aux asperges vertes	6,20 €
Assiette gourmande	14,00 €
Millefeuille de saumon et garniture	7,80 €
Foie gras de canard et ses toasts	9,50 €
Saumon bellevue (minimum 12 personnes)	10,50 €

ENTREES CHAUDES

Tourte lorraine	4,50 €
Quiche lorraine	3,00 €
Bouchée à la reine	6,80 €
Feuilleté au jambon	3,50 €
Tourte aux ris de veau et petits légumes	6,80 €
Tourte de canard aux cèpes et foie gras	6,50 €
Tourte néocastrienne	4,20 €
Cassolette de grenouilles, sauce Chablis	6,90 €
Cassolette de saumon et fruits de mer	7,60 €
Quiche de saumon et épinards à l'oseille	4,50 €
Croustade de fruits de mer safranée	5,90 €
Cassolette de St Jacques	6,90 €
Cassolette de lotte et St Jacques à la fondue de poireaux	8,90 €

VIANDES (légumes au choix compris)

Coq au Riesling	8,90 €
Coq au vin rouge	8,00 €
Lapin chasseur ou à la moutarde	9,10 €
Cuisse de canard au poivre vert ou aux cèpes	9,00 €
Cuisse de canard farcie aux légumes	9,90 €
Cuisse de canette aux girolles	8,50 €
Emincés de volaille, sauce morilles	9,00 €
Poulet basquaise	8,50 €
Jambon braisé au Madère ou Chablis ou Porto	8;00 €
Joues de porc, sauce vigneronne ou normande	8,80 €
Filet mignon de porc au poivre vert ou Riesling ou girolles	8,50 €
Noix de veau forestière	10,20 €
Suprême de pintade au vin jaune	9,50 €
Blanquette de veau	8,90 €
Souris d'agneau confites miel et thym	13,00 €
Cuissot de porcelet confit, sauce paysanne	9,50 €

LÉGUMES

Pomme de terre sautées
Gratin dauphinois
Flan de légumes
Flan de courgettes
Fagots de haricots verts
Poêlée de champignons
Tomates à la provençale
Spätzles
Jardinière de légumes
Riz aux amandes

Réservation possible à partir de 10 personnes minimum