

POISSONS

Filet de flétan sauce crevettes	10,90 €
Pavé de saumon à la Toscane	10,20 €
Filet de Lotte sauce curry coco	13,50 €
Dos de cabillaud et saumon fumé en croûte	13,00 €
Blanquette de la mer (Julienne, Noix de St Jacques, Rouget, Moules, Crevettes et Saumon)	12,80 €
Pavé d'omble chevalier à la fondue de poireaux	11,90 €

PLATS UNIQUES

Couscous	11,50 €
Paëlla	12,80 €
Choucroute	9,00 €
Choucroute de la mer	12,80 €
Baeckeofe (viande ou volaille)	9,50 €
Baeckeofe de poisson (St Jacques, lotte, saumon, cabillaud)	14,50 €
Cassoulet	10,00 €
Cassoulet au confit de canard	12,00 €
Lasagnes	9,00 €
Tartiflette et salade verte	9,00 €
Tofaye vosgienne	10,00 €
Porcelet farci rôti (minimum 25 pers.)	11,80 €
Avec légumes en supplément : 3 €	
Raclette (charcuterie et fromage)	8,50 €

SALADES & FROMAGES (Emmental, Brie, Munster et Bleu) 3.50 €

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

Commande par drive du mardi au samedi

CARTE TRAITEUR

2026/2027



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)

Tarifs valables jusqu'au 31/03/2027

ENTREES FROIDES

Salade Périgourdine	6,50 €
Salade vosgienne	6,00 €
Crudités : 4 au choix	3,80 €
Salade composée : 4 au choix	4,80 €
Assortiment de charcuterie	4,00 €
Terrine de St Jacques et garniture	6,60 €
Assiette gourmande (Foie gras, Saumon fumé, 2 verrines, 2 canapés, Magret de canard fumé, Galantine, Serano)	16,00 €
Millefeuille de saumon et garniture	8,00 €
Foie gras de canard et ses toasts	11,50 €
Saumon bellevue (minimum 12 personnes)	10,50 €

ENTREES CHAUDES

Tourte lorraine	4,50 €
Quiche lorraine	3,30 €
Bouchée aux ris de veau	6,90 €
Feuilleté au jambon	3,60 €
Tourte aux ris de veau, petits légumes et morilles	6,90 €
Tourte de canard aux cèpes et foie gras	6,90 €
Tourte néocastrienne	4,20 €
Vol au vent de grenouilles, sauce Champagne	7,10 €
Feuilleté de saumon à l'oseille	6,80 €
Cassolette de St Jacques au Muscadet	8,20 €
Lotte et St Jacques à la fondue de poireaux	8,90 €

VIANDES (légumes au choix compris)

Coq au Riesling ou vin rouge	10,50 €
Lapin chasseur ou à la moutarde	10,50 €
Cuisse de canard au poivre vert ou au miel	10,00 €
Ballotin de canard aux cèpes	11,50 €
Confit de canard sauce foie gras	12,80 €
Emincés de volaille, sauce morilles	10,50 €
Cuisse de poulet farcie aux girolles	10,50 €
Jambon braisé sauce Madère ou Chablis ou Porto	10,00 €
Joues de porc, sauce vigneronne ou normande	10,80 €
Filet mignon de porc sauce poivre vert ou Riesling ou girolles	10,50 €
Noix de veau sauce forestière	12,20 €
Suprême de pintade au vin jaune	11,80 €
Blanquette de veau à l'ancienne	10,80 €
Souris d'agneau confite miel et thym	16,00 €
Effiloché de gigot d'agneau et son jus corsé	14,10 €
Suprême de poulet jaune doré au four farce aux Morilles	12,50 €
Sauté de porcelet à la bière et sirop d'érable	12,90 €
Caille farcie aux ris de veau sauce Morilles	12,90 €
Echine de porc fondante basse température et son jus infusé au thym	11,90 €

LÉGUMES

Pommes de terre sautées	Spätzles
Gratin dauphinois	Jardinière de légumes
Flan de légumes	Riz aux amandes
Fagots de haricots verts	Ecrasé de pommes de terre
Fricassée de champignons	Gratin de patates douces
Tomates à la provençale	Aligot (sup. 1€)
Fleurettes de chou-fleur rôties	

Réservation possible à partir de 10 personnes minimum