



MENU GOURMET



37€ par personne

Amuse-bouches (4 par personne)



Foie gras (60g)

Ou

Pâté croûte volaille de Bresse (150g)

Ou

Pavé de saumon fumé maison (70g)



Cassolette de Saint-Jacques aux petits légumes (180g)

Ou

Bouchée ris de veau morilles (180g)

Ou

Cocotte saumon et gambas parfumée aux agrumes (150g)



Dos de flétan du Groenland sauce beurre blanc (200g)

Ou

Estouffade de biche grand veneur (200g)

Ou

Chapon sauce au champagne crémée et morilles (200g)



Gratin dauphinois (170g)



Fromage (50g)



Boucherie Centrale

Francis RENAULT et son équipe

55 rue Sadi Carnot - 54220 MALZEVILLE

Tel : 03.83.29.52.86 / boucherie.centrale54@gmail.com

Facebook : Boucherie Centrale Malzéville

Joyeuses Fêtes !



Pour l'apéritif

Coffret de 12 mauricettes (saumon fumé, foie gras, mousse fromagère)	pièce	16,80 €
Coffret de 12 verrines (St Jacques anisée - crevette avocat - tartare tomate et chèvre - foie gras pomme poire)	Plateau	20,80 €
Mini pâté en croûte 500 gr	pièce	15,00 €
Pain surprise supérieur (parme, saumon fumé, mousse de canard, rosette fermière)	pièce 8 pers	33,50 €
Plateau 20 mini tartelettes (quiche, pizza, magret fumé, escargot)	Plateau	16,80 €

Entrées froides

Ballotine de poularde à la truffe	le kg	35,00 €
Délice de gambas et fruits exotiques	pièce	8,80 €
Foie gras de canard 100 %	le kg	140,00 €
Pâté croûte volaille de Bresse	le kg	30,00 €
Porcelet farci	le Kg	35,00 €
Rillettes d'oie	le Kg	37,80 €
Salade crevette, crème d'Isigny et yuzu soins	le kg	35,00 €
Saumon Ecossais Label Rouge	le Kg	60,00 €
Demi-lagouste à la Parisienne	le Kg	80,00 €
	pièce	19,80 €

Entrées chaudes

Bouchée de ris de veau morilles	pièce	9,00 €
Boudin blanc forestier	le kg	20,80 €
Cassolette saumon et gambas parfumée aux agrumes	pièce	9,20 €
Cassolette de St Jacques aux petits légumes	pièce	8,50 €
Escargots	la douzaine	9,80 €
Tourte Lorraine	le Kg	16,80 €
Tourte ris de veau morilles	le Kg	52,80 €
Tourte saumon fumé et cabillaud sur lit de poireau	le kg	22,80 €

Plats cuisinés

<u>Pièces en croûte - 5 personnes minimum</u>		
Cœur de charolais en croûte sauce périgourdine	par pers.	16,80 €
filet mignon en croûte sauce madère	par pers.	9,00 €
<u>Poisson chaud (garniture au choix comprise dans le prix)</u>		
Dos de fletan du Groenland sauce beurre blanc	par pers.	13,50 €
<u>Viande et gibier (garniture au choix comprise dans le prix)</u>		
Cuisse de canard confite sauce forestière	par pers.	13,00 €
Estouffade de biche grand veneur	par pers.	12,00 €
Filet de biche sauce forestière	par pers.	15,00 €
Chapon sauce au champagne crème et morilles	par pers.	13,80 €
<u>Garniture seule</u>		
Fondue de champignons à la crème (morilles, paris, girolles)	par pers.	4,50 €
Gratin dauphinois	par pers.	3,20 €
Timbale de légumes variés	par pers.	3,50 €

Divers

Beurre escargots	le Kg	32,80 €
Farce fine (convient à toutes les volailles)	le Kg	20,80 €
Foie gras frais éveiné origine sud ouest certifiée (quantités très limitées sous réserve d'approvisionnement)	le kg	89,00 €
Produits fumés maison (boeuf - canard - mignon de porc)	le Kg	50,00 €

Volailles fermières Label rouge

ATTENTION : nos volailles sont pesées effilées et sont ensuite préparées et prêtes à cuire

Caille fermière (250 gr)	la pièce	5,00 €	Mini chapon du Gers effilé (possibilité poché au lait et farci 10 € de supplément)	Le Kg	27,80 €
Caille fermière farcie foie gras et farce fine (300 gr)	la pièce	6,50 €	Oie fermière effilée label rouge "Mairet"	Le Kg	29,80 €
Canard ou canette effilé	Le Kg	15,80 €	Pintade chaponnée fermière PAC du Gers	Le Kg	28,80 €
Chapon fermier du Gers effilé (possibilité poché au lait et farci 12 € de supplément)	Le Kg	24,80 €	Pintade fermière effilée	Le Kg	19,80 €
Cuisse de canard	Le Kg	15,80 €	Poularde effilée label rouge du Gers	Le Kg	22,80 €
Dinde fermière effilée du Gers	Le Kg	22,80 €	Volaille de Bresse disponible en pré-commande - Nous consulter		
Filet de canard	Le Kg	29,80 €			

Nous vous proposons également de vous préparer nos spécialités de volailles entières désossées et farcies sous forme de rôtis pour une découpe plus facile. Nous consulter.

Gibier frais

Gigue de chevreuil	Le Kg	35,80 €	Rôti filet ou tournedos de biche	Le Kg	68,80 €
Rôti de biche cocotte	Le Kg	30,00 €	Sauté de biche	Le Kg	29,80 €
Rôti de biche four	Le Kg	39,80 €			

Viande

Souris d'agneau	Le Kg	25,80 €	Pavé	Le Kg	35,80 €
Epaule d'agneau avec os	Le Kg	25,80 €	Rosbif ou fondue	Le Kg	32,80 €
Epaule d'agneau sans os	Le Kg	28,80 €	Rôti de veau cocotte	Le Kg	29,80 €
Gigot d'agneau entier	Le Kg	28,80 €	Rôti de veau four	Le Kg	31,80 €
Gigot d'agneau sans os	Le Kg	35,80 €	Rumsteack	Le Kg	29,80 €
Filet de veau	Le Kg	60,00 €	Cœur d'aloyau	Le Kg	36,80 €
Filet de bœuf bardé sans chaînette	Le Kg	57,80 €	Pomme de ris de veau	Le Kg	45,00 €
Filet de bœuf nature sans chaînette	Le Kg	62,50 €			

Bœuf de concours foire de Charolles disponible semaine 51 et 52

Spécialités Boucherie Centrale

Blanc de chapon farci foie gras frais et truffes (2 personnes)	La pièce	22,50 €	Fondant de poularde	La pièce	6,00 €
Filet de canard farci au foie gras (5 personnes)	La pièce	39,80 €	Jambette de pintade automnale	La pièce	5,50 €

Sélection fromage festif

Beaufort d'été	Le Kg	35,80 €	Livarot AOC 250 gr	La pièce	7,00 €
Brie de Meaux AOC Renard Gillard	Le Kg	23,80 €	Mont d'or 500 gr	La pièce	15,00 €
Brie de Meaux aux truffes AOC Renard Gillard	Le Kg	32,80 €	Morbier au lait cru Mont de Joux millésimé 100 iours	Le kg	19,80 €
Brillat savarin 200 gr affiné moulé à la louche	La pièce	5,50 €	Munster fermier	Le Kg	19,80 €
Camembert moulé à la louche 250 gr	La pièce	6,50 €	Pont l'Eveque 220 gr	La pièce	5,50 €
Chaource AOC 250 gr	La pièce	5,50 €	Pouligny Saint Pierre 250 gr	La pièce	9,80 €
Comté affinage 12 mois	Le kg	25,80 €	Quart de Maroilles Fauquet 180 gr	La pièce	5,00 €
Coulommiers sur paille graindorge 380 grs	La pièce	10,00 €	Reblochon fermier au lait cru	Le Kg	23,80 €
Crèmeux de bourgogne à la truffe 200 gr	La pièce	12,80 €	Roquefort papillon	Le Kg	39,80 €
Crottin de chavignolle	La pièce	3,00 €	Saint Félicien 180 gr	La pièce	5,00 €
Domaine de Bresse	Le Kg	25,80 €	Saint Marcellin affiné 80 gr	La pièce	4,00 €
Emmental grand cru label rouge	Le Kg	19,80 €	Saint Nectaire fermier	Le Kg	29,80 €
Epoisses 250 gr	La pièce	12,50 €	Tomme de brebis petit Basque	Le Kg	32,00 €
Fromage à raclette au lait cru	Le Kg	19,80 €	Tomme de savoie au lait cru	Le Kg	25,00 €
Langres 180 gr	La pièce	6,00 €	Valençay 220 gr	La pièce	8,00 €

Champignons déshydratés

Morilles extra	Le Kg	380,00 €
Mini morilles	Le Kg	420,00 €
Trompettes	Le Kg	90,00 €