

# CHARCUTERIE

Bacon fumé : 14,90€ /kg

Foie-gras de canard maison (sur commande) : 90€/kg

Fromage de tête (180g) : 3,80€ pièce

Fuseau lorrain : 19,90€ /kg

Jambon fumé (1 à 2 kg par morceau) : 24,90€ /kg

Pâté de campagne (180g) : 3,80€ pièce

Pâté de chevreuil (180g) : 3,80€ pièce

Pâté de foie (180g) : 3,80€ pièce

Pâté de lapin (180g) : 3,80€ pièce

Pâté de sanglier (180g) : 3,80€ pièce

Pâté nature (180g) : 3,80€ pièce

Poitrine de porc fumée : 14,90€ /kg

Rillettes de canard ou lapin (180g) : 3,80€ pièce

Saucisse à cuire : 14,90€ /kg

Saucisse Lorraine : 19,90€ /kg



## LES FEUILLETÉS

Bouchée à la reine ou aux fruits de mer (*sur commande pour 6 à 8 personnes*) : 16,90€ /kg

Feuilleté au jambon : 3€ pièce

Pâté lorrain : 3€ pièce

Réductions (pizza, quiche, oignon, thon, champignon) : 0,70€ pièce

Tourte à la viande (900g) : 14,90€

Tourte aux fruits de mer (900g) : 16,90€

## LES POISSONS

Coquille Saint-Jacques : 6€90 pièce

Saumon Bellevue (pour 10 personnes) : 14€ la part

Saumon fumé : 69,90€ /kg



## LES PLATEAUX

Buffet froid (5 viandes et 3 salades) : 15€ / personne

Plateau à fondue : (nous contacter)

Plateau pour pierrade : (nous contacter)

