



### MENU GOURMET

ENTREE FROIDE OU CHAUDE  
PLAT AVEC ACCOMPAGNEMENTS

23€

AVEC FROMAGE OU DESSERT

26€

AVEC FROMAGE ET DESSERT

29€

### MENU GOURMAND

ENTREE FROIDE ET CHAUDE  
PLAT AVEC ACCOMPAGNEMENTS

32€

AVEC FROMAGE OU DESSERT

35€

AVEC FROMAGE ET DESSERT

38€

### MENU PETIT LUTIN

CROC MAISON

AIGUILLETES DE POULET PANÉES

SPAETZLES

8€

AVEC DESSERT BÛCHE PÂTISSIÈRE

10€

entrées, plats et desserts au choix dans la carte hors produits avec un (#)

POUR UNE MEILLEURE ORGANISATION ET SATISFACTION  
N'HÉSITEZ PAS A NOUS PASSER COMMANDE AVANT LE 21/12 ET 28/12



## PRÉPARATIONS BOUGHÈRES FESTIVES, LA G'EST A VOUS DE GUISINER ...

### VOLAILLES FESTIVES FERMIERES

chapon dinde poularde chapon de pintade à partir de 18.95€ le kg

### FILET DE BŒUF

nature ou beurre d'escargot 47.95€ le kg ou foie gras 67.95€ le kg

### FILET MIGNON DE VEAU

nature 42.95€ le kg ou morilles 48.95€ le kg

### CAILLE FERMIERE DÉSOSSÉE FARCIE

farce au foie gras 7.95€ pcs

### CUISSE DE CHAPON FERMIER DÉSOSSÉE FARCIE

farce aux 3 CHAMPIGNONS 29.95€ le kg

### PINTADE FERMIERE DÉSOSSÉE FARCIE

farce aux légumes oubliés 25.95€ le kg

## ... NOUS POUVONS AUSSI VOUS LES GUISINER SUR COMMANDE



la-boucherie-des-hauts-la-bresse.eatbu.com

laboucheriedeshauts@gmail.com



La Boucherie des Hauts  
Boucherie Charcuterie Traiteur

# LA BOUCHERIE DES HAUTS

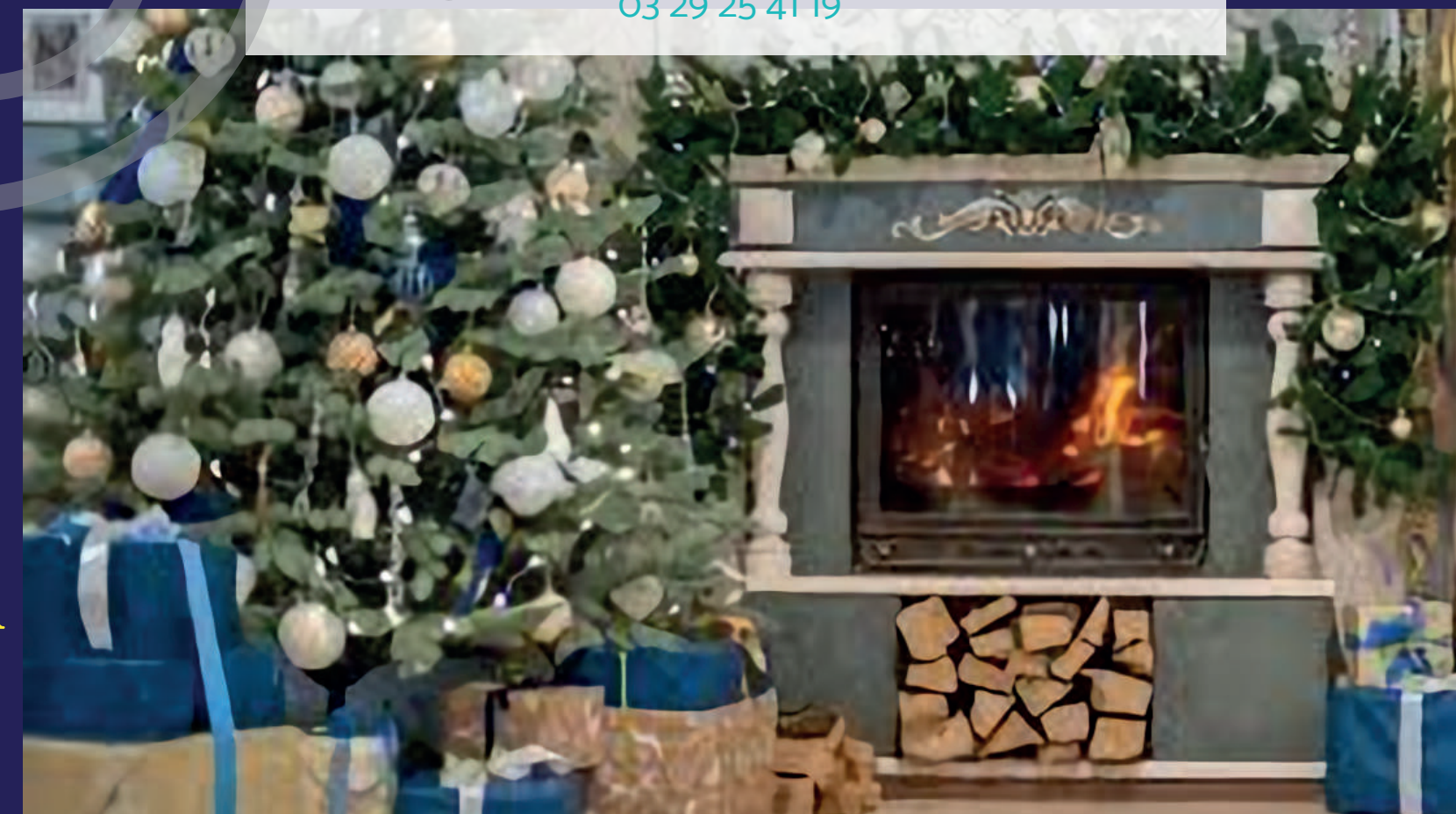
## LA BRESSE

# CARTE DES FETES

## 2025

12 RUE DE L'EGLISE 88250 LA BRESSE

03 29 25 41 19



## HEURES D'OUVERTURE

Lundi 22/12 Mardi 23/12 8h 12h30 - 14h30 19h Mercredi 24/12 8h - 16h

Lundi 29/12 Mardi 30/12 8h 12h30 - 14h30 19h Mercredi 31/12 8h - 16h



Plateau de Croc-Chaud et Mignardises

• **Planche 6 mignardises** 7.90€

knack briochée, quiche, pâté lorrain, croque monsieur, croissant fromage, pizza roulée

• **Planche festive 6 mignardises** 10.90€

brioche d'escargot, crevette panée, blinis saumon, croissant jambon, gougère au fromage, cake foie gras

• **Lot de 4 Mauricettes** 6.00€

saumon, jambon cru, salame bella festa, fromage ail et fines herbes

Pains Surprises

• **Tortue campagnarde (~70 toasts)** 36€

assortiment de charcuteries et fromage frais

• **Tortue Festive (~70 toasts)** 48€

assortiment de charcuteries festives, foie gras, saumon fumé

• **Miche (~35 toasts)** assortiment de charcuteries 20€

• **Miche (~35 toasts)** foie gras et saumon fumé 27€



Sans oublier nos jolies planches ...



- **Pierrade:** bœuf, veau, porc, dinde, lard, bacon 7.50€  
avec canard en plus ou gibier 9.00€
- **Fondue :** Bourguignonne: bœuf 7.50€  
Paysanne: bœuf et poulet 7.50€
- **Fondue Chinoise :** bœuf et volaille 8.50€
- **Raclette:** fromage et charcuteries 8.50€  
avec fromage aromatisé 9.50€

Mais encore ...

- **Jambon en croûte** et sa sauce (pour 6 à 8 prs) 40€
- **Filet mignon en croûte** et sa sauce (pour 3 à 4 prs) 25€
- **Tourte Vosgienne** (porc mariné) ou **Munster** (pdt,lard,f.munster) 4.95€

Fromage

• **Planche Fromage salade verte** 3.50€  
munster, bargkass, comté, salade verte

Dessert

- **Bûche Pâtissière de CHEZ JEREMY** 3.50€  
-Fraise Passion, génoise chocolat, mousse fraise, mousse passion  
-Le concorde, génoise chocolat noir, mousse chocolat lait

Et pour finir ...

- Lot de 4 Cannelés bordelais fait maison pour votre café 5€

ENTREES FROIDES

• **Foie gras de Canard** 10.90€

foie gras, magret fumé, chutney, pains

• **Assiette Charcutière Festive** 8.90€

aspic, œuf mimosa, pâté crouste, mesclun, croûton

• **Délicatesse de la mer** 9.90€

terriner de poisson, saumon fumé, belle-vue crevette

• **Assiette de saumon fumé** 9.50€

saumon fumé, mousseline aux herbes et toasts

• **1/2 langouste à la parisienne (#)** 25.90€

ENTREES CHAUDES

• **Douzaines d'escargots** 7.50€

• **Cassolette en Brioche aux Ris de Veau** 8.90€

brioche, ris de veau, champignons, sauce morilles

• **Coquille Saint-Jacques** 8.50€

st-jacques, champignons, sauce nantaise

• **Feuilleté de saumon** 8.50€

filet de saumon, petit légumes

ACCOMPAGNEMENTS

• **Traditionnel Gratin de Pommes de Terre** 3.50€

• **Spaetzles Fraîches** 3.50€

• **Pommes Duchesses de saison** 3.50€

pomme de terre, pomme de terre forestière, patate douce

PLATS DE VIANDE

• **Ris de veau aux morilles (#)** 17.90€

• **Grenadin de Veau** 8.90€

sauce champenoise

• **Souris d'Agneau** 8.90€

sauce ail, thym, romarin

• **Suprême de Chapon Fermier** 10.90€

sauce suprême

• **Porcelet farci aux petits légumes** 9.50€

sauce colombo

• **Magret de Canard** 9.90€

sauce aux griottes de Fougerolles

• **Mitonné de Gibier de chasse locale** 8.50€

sauce grand veneur

• **Sublime de Pintade Écrevisses** 10€

sauce bisque crémeuse

• **Poularde Fermière Entière (pour 6 prs)** 59€

sauce au choix dans la carte

PLATS DE POISSON

• **Blanquette d' Esturgeon** 9.90€

sauce aux morilles

• **Filet de Bar** 9.90€

velouté de butternuts, agrumes, épices douces

BON APPETIT



Tous nos prix sont TTC, par Personne, et marchandise emportée

Tous nos prix sont TTC, par Personnel ou mentionné), et marchandise emportée