



## MENU GOURMET

ENTREE FROIDE OU CHAUDE

PLAT AVEC ACCOMPAGNEMENTS

23€

AVEC FROMAGE OU DESSERT

26€

AVEC FROMAGE ET DESSERT

29€

## MENU PETIT LUTIN

CROC MAISON

AIGUILLETTES DE POULET PANEES

SPAETZLES

8€

AVEC DESSERT BÛCHE PÂTISSIÈRE

10€

entrees, 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

## MENU GOURMAND

ENTREE FROIDE ET CHAUDE

PLAT AVEC ACCOMPAGNEMENTS

32€

AVEC FROMAGE OU DESSERT

35€

AVEC FROMAGE ET DESSERT

38€



## PRÉPARATIONS BOUCHÈRES FESTIVES, LA C'EST À VOUS DE CUISINER ...

### VOLAILLES FESTIVES FERMIÈRES

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 FERMIÈRE DÉSOSSÉE FARCI

farce au foie gras 7.95€ pcs

### CUISSE DE CHAPON FERMIER DÉSOSSÉE FARCI

farce aux 3 CHAMPIGNONS 29.95€ le kg

### PINTADE FERMIERE DÉSOSSÉE FARCI

farce aux légumes oubliés 25.95€ le kg

... NOUS POUVONS AUSSI VOUS LES CUISINER SUR  
COMMANDE



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

laboucheriedeshauts@gmail.com

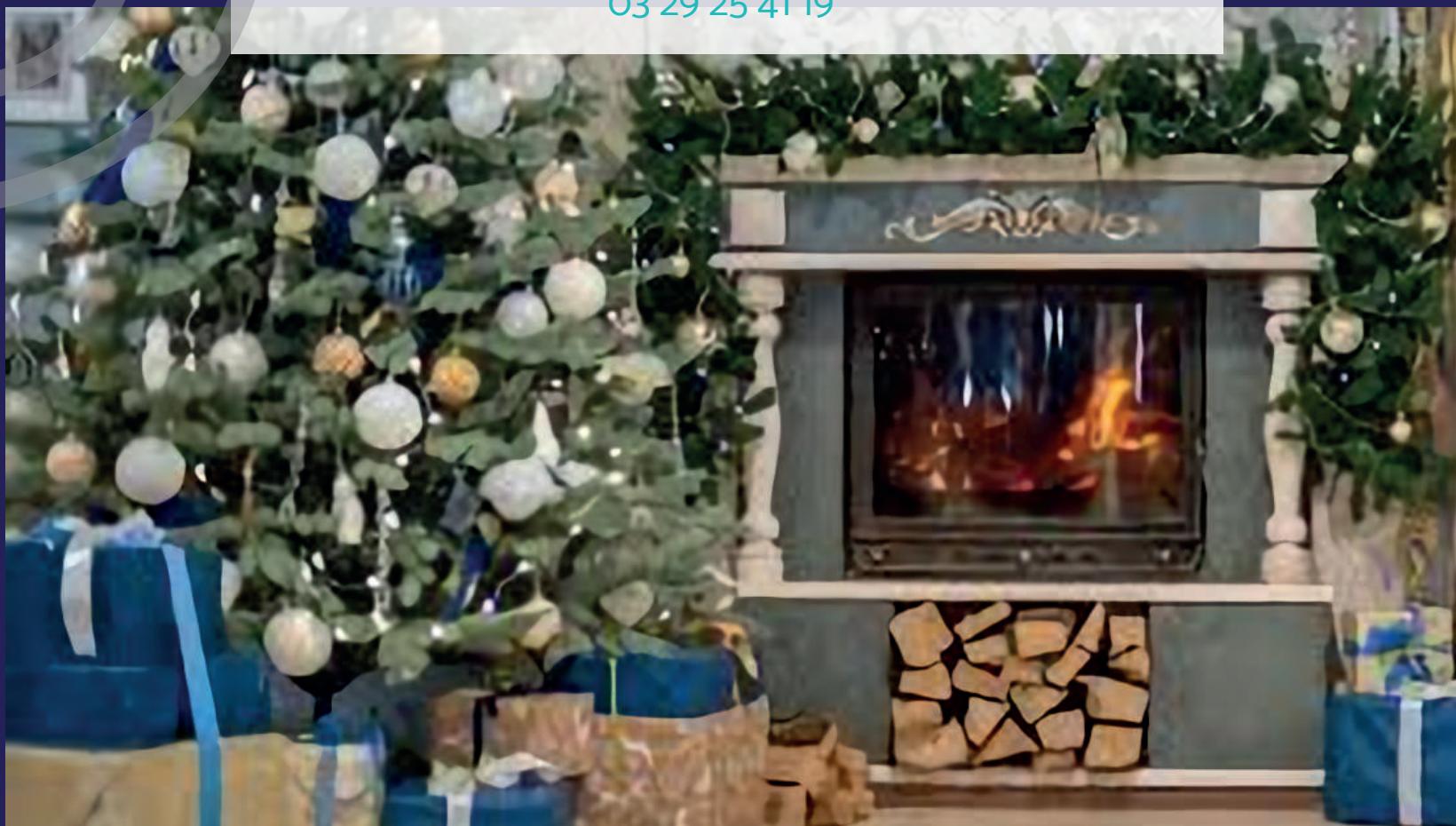


# LA BOUCHERIE DES HAUTS LA BRESSE

## CARTE DES FÊTES 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 avec canard en plus ou gibier	7.50€
• Fondue : Bourguignonne: bœuf Paysanne: bœuf et poulet	9.00€
• Fondue Chinoise : bœuf et volaille	7.50€
• Raclette: fromage et charcuteries avec fromage aromatisé	8.50€
	9.50€



## Mais encore ...

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

## Fromage

• Planche Fromage salade verte	
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 ...	



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

## ENTREES FROIDES

• Foie gras de Canard	10.90€
foie gras, magret fumé, chutney, pains	
• Assiette Charcutière Festive	8.90€
aspic, œuf mimosa, pâté croute, mesclun, croûton	
• Délicatesse de la mer	9.90€
terrine 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	
• 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

## 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	
• Pouarde 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	



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