

RECEVEZ COMME UN CHEF !



**Boucherie Centrale**  
Vos bouchers dévoués  
55 rue Sadi Carnot - 54220 MALZEVILLE  
Tél : 03.83.29.52.86



## Pour l'Apéritif

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

## Entrées Froides

Ballotine de pintade forestière .....	22,00 €/Kg
Trio scampis avocat et fruits exotiques .....	8,80 €/pièce
Foie gras de canard 100 % .....	150,00 €/Kg.
Pâté en croûte pintadeau forestier .....	30,00 €/Kg.
Porcelet farci .....	35,00 €/Kg
Rillettes d'oie .....	37,80 €/Kg
Salade cocktail gambas et Saint-Jacques .....	35,00 €/Kg
Saumon Norvégien Label Rouge tranché main et fumé par nos soins .....	60,00 €/Kg
Saumon Ecossais Label Rouge .....	75,00 €/Kg.
Tornade de homard exotique .....	19,80 €/pièce

## Entrées Chaudes

Bouchée de ris de veau morilles .....	9,00 € pièce
Boudin blanc forestier .....	19,80 €/Kg.
Cassolette d'escargots sauce crème et légumes anciens .....	8,50 € pièce
Cassolette de Saint-Jacques aux petits légumes .....	8,50 € pièce
Escargots .....	9,50 € la douzaine
Tourte Lorraine .....	16,80 €/Kg.
Tourte ris de veau morilles .....	48,80 €/Kg
Tourte saumon fumé et cabillaud sur lit de poireaux .....	22,80 €/Kg

## Plats Cuisinés

### **Pièces en croûte - 5 personnes minimum**

Cœur de charolais en croûte sauce périgourdine .....	16,00 € par personne
Jambon en croûte sauce mère .....	9,00 € par personne

### **Poisson chaud (garniture au choix comprise dans le prix)**

Dos de cabillaud sauce beurre blanc .....	13,00 € par personne
Dos de lieu jaune sauce Champagne .....	13,50 € par personne

### **Viande et gibier (garniture au choix comprise dans le prix)**

Cuisse de canard confite sauce forestière .....	13,00 € par personne
Estouffade de biche grand veneur .....	12,00 € par personne
Filet de biche sauce forestière .....	15,00 € par personne
Ballotine de poularde sauce Vin Jaune morilles .....	13,80 € par personne

### **Garniture seule**

Fondue de champignons à la crème (morilles, Paris, girolles) .....	4,50 € par personne
Gratin Dauphinois .....	3,20 € par personne
Timbale de légumes anciens et son beurre persillé .....	3,50 € par personne

### **Divers**

Beurre escargots .....	32,80 €/Kg.
Farce fine (convient à toutes les volailles) .....	20,80 €/Kg
Produits fumés maison (bœuf - canard - mignon de porc) .....	50,00 €/Kg
Foie gras frais éveiné origine Sud-Ouest certifiée* .....	99,00 €/Kg

\*(quantités très limitées, sous réserve d'approvisionnement)

## **Volailles Fermières Label Rouge**

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

Caille fermière (250 gr) .....	5,00 € la pièce
Caille fermière farcie foie gras et farce fine (300 gr) .....	6,50 € la pièce
Canard ou canette effilé .....	15,80 €/Kg
Chapon fermier du Gers effilé (possibilité poché au lait et farci 12 € de supplément) .....	24,80 €/Kg
Cuisse de canard .....	13,80 €/Kg
Dinde fermière effilée du Gers .....	22,80 €/Kg
Filet de canard .....	29,80 €/Kg
Mini chapon du Gers effilé (possibilité poché au lait et farci 10 € de supplément) .....	27,80 €/Kg
Oie fermière effilée Label Rouge "Mairet" .....	29,80 €/Kg
Pintade chaponnée fermière PAC du Gers .....	28,80 €/Kg
Pintade fermière effilée .....	19,80 €/Kg
Poularde effilée Label Rouge du Gers .....	22,80 €/Kg

Volaille de Bresse disponible en pré-commande - Nous consulter

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**

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

## **Viande**

Cœur d'ailou .....	36,80 €/Kg	Pavé .....	29,80 €/Kg
Épaule d'agneau avec os .....	21,80 €/Kg	Pomme de ris de veau .....	45,00 €/Kg
Épaule d'agneau sans os .....	25,80 €/Kg	Rosbif ou fondue .....	28,80 €/Kg
Filet de bœuf bardé sans chaînette .....	55,00 €/Kg	Rôti de veau cocotte .....	27,80 €/Kg
Filet de bœuf nature sans chaînette .....	60,00 €/Kg	Rôti de veau four .....	31,80 €/Kg
Filet de veau .....	49,80 €/Kg	Rumsteack .....	28,80 €/Kg
Gigot d'agneau entier .....	25,80 €/Kg	Souris d'agneau .....	21,80 €/Kg
Gigot d'agneau sans os .....	32,80 €/Kg		

**Bœuf de concours Foire de Charolles disponible semaines 51 et 52**

## **Spécialités Boucherie Centrale**

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

## **Sélection Fromages Festifs**

Beaufort d'été .....	35,80 €/Kg	Livarot AOC 250 gr .....	7,00 € pièce
Brie de Meaux AOC Renard Gillard .....	25,80 €/Kg	Mont d'Or 500 gr .....	15,00 € pièce
Brie de Meaux aux truffes AOC Renard Gillard .....	35,80 €/Kg	Morbier lait cru Mont de Joux millésimé 100 jours .....	23,80 €/Kg
Brillat savarin 200 gr affiné moulé à la louche .....	5,50 € pièce	Munster fermier .....	25,80 €/Kg
Camembert moulé à la louche 250 gr .....	6,50 € pièce	Pont l'Evêque 220 gr .....	5,50 € pièce
Chaource AOC 250 gr .....	5,50 € pièce	Pouigny Saint Pierre 250 gr .....	9,80 € pièce
Comté affinage 12 mois .....	25,80 €/Kg	Quart de Maroilles Fauquet 180 gr .....	5,00 € pièce
Coulommiers sur paille Graindorge 380 gr .....	10,00 € pièce	Reblochon fermier au lait cru .....	23,80 €/Kg
Crèmeux de Bourgogne à la truffe 200 gr .....	12,80 € pièce	Roquefort Papillon .....	39,80 €/Kg
Crottin de Chavignol .....	3,00 € pièce	Saint Félicien 180 gr .....	5,00 € pièce
Domaine de Bresse .....	25,80 €/Kg	Saint Marcellin affiné 80 gr .....	4,00 € pièce
Emmental grand cru Label Rouge .....	19,80 €/Kg	Saint Nectaire fermier .....	29,80 €/Kg
Epoisses 250 gr .....	12,50 € pièce	Tomme de brebis Petit Basque .....	35,80 €/Kg
Fromage à raclette au lait cru .....	19,80 €/Kg	Tomme de Savoie au lait cru .....	25,00 €/Kg
Langres 180 gr .....	6,00 € pièce	Valençay 220 gr .....	8,00 € pièce

## **Champignons déshydratés**

Morilles extra .....	400,00 €/Kg
Mini morilles .....	480,00 €/Kg
Trompettes .....	80,00 €/Kg



# JOYEUSES FÊTES

## Propositions de Menus Noël et Nouvel An

### **Menu Gourmet 34 €**

Amuse-bouches (4 par personne)

\*\*\*\*

Trio scampis avocat  
et fruits exotiques (180 gr)

ou

Pâté croûte de pintadeau (150 gr)

\*\*\*\*

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

ou

Bouchée ris de veau morilles (180 gr)

\*\*\*\*

Dos de cabillaud  
sauce Champagne (200 gr)

ou

Cuisse de canard confite  
sauce forestière (220 gr)

\*\*\*\*

Gratin dauphinois (170 gr)

\*\*\*\*

Fromage (50 gr)

### **Menu Prestige 44 €**

Amuse-bouches (4 par personne)

\*\*\*\*

Tornade de homard  
exotique (250 gr)

ou

Cassolette d'escargots  
sauce crème légumes anciens (200 gr)

\*\*\*\*

Saumon fumé écossais Label Rouge (70 gr)

ou

Foie gras 100 % (60 gr)

\*\*\*\*

Dos de lieu jaune  
sauce beurre blanc (180 gr)

ou

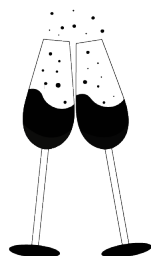
Ballotine de poularde  
sauce Vin Jaune et morilles (200 gr)

\*\*\*\*

Gratin dauphinois (170 gr)

\*\*\*\*

Fromage (50 gr)



## **Boucherie Centrale**

**Francis RENAULT et son équipe**

**55 rue Sadi Carnot - 54220 MALZEVILLE**

**Tél : 03 83 29 52 86**

**boucherie.centrale54@gmail.com**

**Facebook : Boucherie Centrale Malzeville**

Les Compagnons du Goût sont heureux de renouveler leur partenariat avec l'Association Petits Princes qui réalise les rêves d'enfants et d'adolescents gravement malades. Du 24 novembre au 23 décembre, une sucette en chocolat de Noël achetée 3€ chez votre Compagnon du Goût, c'est 3€ reversés à l'Association Petits Princes.

Un geste fort et solidaire à la fois, nous comptons sur vous !

Pour en savoir plus : [www.compagnonsdugout.fr](http://www.compagnonsdugout.fr) et [www.petitsprinces.com](http://www.petitsprinces.com)

