



Depuis 1930

Notre Carte

**MAÎTRE BOUCHER
DEPUIS TROIS GÉNÉRATIONS**

BOUCHERIE ♦ CHARCUTERIE ♦ TRAITEUR

Notre Menu de Fêtes



29,50€

Coquille St Jacques Champenoise

Tourte Bressane

Demi-Douzaine d'Escargots de Bourgogne



Fricassée de Chapon aux champignons
des bois

Filet de Bœuf en croute aux cèpes*

Dos de Cabillaud aux agrumes &
sa sauce Riesling accompagné
de son riz sauvage



Mousse Fruit de la Passion, Chocolat Blanc
et son éclaté de Framboises

*Supplément de 3€ pour le filet de Bœuf
Accompagnements inclus dans le Menu et dans les plats préparés,
Gratin Dauphinois et ses légumes divers : **3,80€**



L'Apéritif



NOS VERRINES..... 12,80€

- Saumon Fumé & sa crème citronnée
- Foie Gras & Crumble Pomme-Poire
- Crevettes Tzatziki
- Guacamole, Chèvre Frais & Tomate Confite
- Tartare de Dorade Mangue Grenade
- Jambon de Parme, Taleggio & sa Tuile de Pain

NOS RÉDUCTIONS SALÉES 8,50€

- Pâté Lorrain
- Quiche Saumon Poireaux
- Quiche Lorraine
- Mini Pizza
- Roulé Oriental
- Mini bouchée

Nos Pâtisseries salées



LES TOURTES

- Tourte à la Grenouille.....8,5€p/ 42€ au kg
- Tourte Lorraine4,7€p/ 25€ au kg
- Tourte Bressane4,7€p/ 25€ au kg
- Poitrine de veau farcie 29,50€
- Tourte aux 3 Volailles & Foie Gras ... 5,7€p/ 36€ au kg

Toutes nos tourtes sont disponibles pour 6 à 8 personnes, voir tarif au kilo.

LES PÂTÉS

- Petit pâté Lorrain.....3,60€p/ 24,50€ au kg
- Pâté en croute Richelieu48€ au kg
- Pâté en croute Pistaché Maison.....42€ au kg

Notre petit pâté lorrain peut également se transformer en grand pâté pour 6 à 12 personnes.

Les Gourmandises



- Bouchée à la Reine 5,60€ pièce

Nos Charcuteries de Fêtes



- Boudin blanc 27,50€
- Boudin blanc à la truffe 38,50€
- Galantine de Noël 32,00€
- Poitrine de veau farcie 29,50€
- Ballotine de Noël 38,50€

Prix affichés au kg

Nos Volailles de Noël



- Dinde Fermière 24,90€
- Chapon de Pintade 21,80€
- Poularde Fermière 19,90€
- Canette Fermière Gers 17,60€
- Pintade Fermière 17,80€
- Poularde de Bresse prix selon cours
- Mini Chapon 24,80€

Prix affichés au kg selon arrivage

- Notre Pain Surprise Mer-Tapenade 65€
- Notre Pain Surprise Charcutier 55€





Nos Entrées

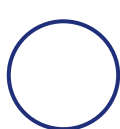
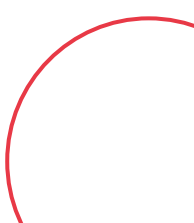


- La douzaine d'Escargots de Bourgogne13,80€
- St Jacques Nantaise.....9,80€
- St Jacques Champenoise9,90€
- Saumon Fumé Maison.....85€ au kg
- Foie Gras de Canard Maison..... Prix selon
arrivage et disponibilité, nous contacter



Nos Plats



- Caille désossée façon Périgourdine 16,50€
 - Suprême de Poularde au Vin Jaune et
Morilles 17,50€
 - Grenadin de veau sauce Morilles..... 17,50€
 - Filet de Bœuf en croute aux cèpes.....23,00€
 - Civet de Chevreuil aux châtaignes..... 16,00€
 - Lotte rôtie à la Mangue sur nid de poireaux ..17,80€
 - Ris de veau aux Morilles22,00€
 - Dos de Cabillaud aux agrumes sauce
Champagne 14,90€
 - Confit de Canard périgourdine 15,90€
 - Fricassée de Poularde aux champignons
des bois 16,20€
- 
- 
- 



**Consultez notre carte
en ligne**

✦ 03 87 32 25 33 ✦

**23 Place du Quarteau
57000 Metz**



Le Veau d'Or



Boucherie Au Veau d'Or - Metz