

## NOS BUFFETS 10 pers. minimum

### MELI-MELO – 10,50 €/pers.

Crudités Variées  
5 Charcuteries Maison  
3 Viandes Froides

### CAMPAGNARD – 12,50 €/pers.

Crudités Variées  
5 Charcuteries Lorraine  
Saucisson Sec & Jambon Cru  
3 Terrines Maison  
3 Viandes Froides

### AMELIORE – 16,80 €/pers.

Crudités Variées  
2 Salades Composées  
2 Charcuteries Lorraine  
Terrine Maison  
Rosette & Jambon Cru  
3 Viandes Froides  
Saumon Fumé ou Frais

### GASTRONOME – 25,50 €/pers.

Saumon Fumé  
Saumon Frais  
Terrine de Poisson  
Crevette  
Foie Gras Maison  
3 Viandes Froides  
Crudités Variées  
2 Salades Composées

### PLATEAU REPAS – 9,50 €/pers.

3 Crudités Variées  
3 Charcuteries Maison  
2 Viandes Froides  
Terrine de Poisson Garnie  
Fromage  
Dessert du Jour

### LE DINATOIRE GOURMAND

18,50 €/pers.

2 Toasts Campagnard  
2 Toasts Charcuterie  
1 Mini Pain Bagnat  
1 Mini Bol de Crudités  
1 Demi Navette  
2 Tartines Bouchère  
2 Verrines Fraîcheur  
1 Bouchée au Foie Gras  
3 Réductions Sucrées  
Option 2 Réduc. Chaudes 1,50 € les 2

### NOS APERITIFS

Cake aux Lardons ..... 6,80 €  
Pain Surprise, 48 toasts (Rillettes, Mousse de Foie,  
Pâté Forestier, Mousse de Canard...) ..... 24,90 €  
Pain Surprise Royal, 48 toasts (Jambon Fumé,  
Rosette, Salami, Jambon Cru, Saumon Fumé...) ..... 28,90 €  
Pain Nordique, 48 toasts (Saumon Fumé aux  
2 Parfums) ..... 26,90 €  
Baguette Géante 1,80 m environ ..... 40,00 €  
Toast de Charcuterie Variée (Assortiment Charcuterie  
sur Pain de Mie) ..... 0,70 €  
Toast Campagnard (Pain Baguette Garni de Charcuterie  
Maison) ..... 0,50 €  
Verrine Fraîcheur (Cocktail de Crevettes, Pépinette  
aux Crevettes, Perles Marine...) ..... 1,00 €  
Demi Navette (Brioche Garnie, Décor Saumon Fumé,  
Filet de Canard, Poulet au Citron...) ..... 0,90 €  
Réduction Salée (Quiche, Tourte, Pâté, Pizza...) ..... 0,70 €  
Mignardise Sucrée (Tartelette Fruits, Citron,  
Chocolat, Choco Trésor, Mini Mousse...) ..... 0,90 €

### LIVRAISON : selon disponibilité

Lunéville ..... 5,00 €  
alentours (10 km) ..... 10,00 €  
(au-delà nous consulter)

Tarifs à emporter au 01/11/2018

SARL  
**BLUNTZER**

Traiteur  
Boucherie – Charcuterie



45 années d'expériences  
pour égayer vos papilles



fabriqué  
chez nous  
pour vous



17 Rue de Viller  
54300 LUNEVILLE

☎ 03.83.73.05.66

www.charcuterie-bluntzer.fr

## NOS ENTREES GOURMANDES

\* minimum 15 personnes

prix/pers.

Assiette Traiteur.....	4,80 €
Farandole de Crudités Variées.....	4,00 €
Charcuterie sur Plat (7 sortes).....	3,50 €
Charcuterie de Fêtes (9 sortes).....	4,10 €
Charcuterie Raclette (9 sortes).....	4,50 €
Fromage à Raclette Tranché.....	13,50 €/kg
Opéra de Canard et son Parfait de Foie Gras*.....	6,00 €
Médailillon de Foie Gras de Canard Maison.....	6,10 €
Diligence du Périgord.....	5,00 €
Petite Salade Façon Landaise et son Croûton.....	5,00 €
Assiette Gourmande Terre et Mer.....	6,10 €
Assortiment de 3 Viandes Froides sur Plat.....	3,80 €
Pâté Lorrain Mariné au Gris de Toul.....	11,50 €/kg
Tourte Lorraine Marinée au Gris de Toul.....	11,50 €/kg
Véritable Carré Lorrain (Porc et Veau).....	14,80 €/kg
Tourte aux Morilles.....	21,80 €/kg
Croustade Financière.....	4,50 €
Feuilleté Ris de Veau Forestier.....	6,10 €
Assiette Océane sur Plat.....	5,10 €
Saumon à la Parisienne.....	5,80 €
Saumon Fumé Maison (Ecosse Label Rouge).....	6,20 €
Médailillon de Sandre.....	6,00 €
Truite en Gelée.....	5,50 €
Bavarois de Saumon Crème Brûlée à la Courgette... ..	6,00 €
Coquille Saint Jacques.....	5,40 €
Feuilleté Saint Jacques aux Petits Légumes.....	5,40 €
Moëlleux Saint Jacques à la Normande.....	6,00 €
Tourte aux Grenouilles Persillée.....	21,80 /kg€
Feuilleté aux Grenouilles Crème Persillée.....	5,50 €
Pavé de Dos de Saumon Frais Sauce Crustacé.....	5,80 €
Corole de Flétan Sauce Légère.....	6,00 €
Pavé de Filet de Sandre et son Coulis.....	6,00 €

**La Maison BLUNTZER**  
vous souhaite  
un **BON APPETIT**



## NOS VIANDES (garniture en supplément 2 €)

\*\*\*viande à manger rosée

prix/pers.

Pavé de Filet de Bœuf Rossini***.....	8,50 €
Pavé de Filet de Bœuf aux Champignons Frais***.....	7,50 €
Paleron Mijoté à l' Ancienne.....	5,50 €
Noix de Veau en Sauce.....	6,80 €
Emincé de Veau à la Crème.....	5,80 €
Blanquette de Veau Grand Mère.....	5,80 €
Noix de Jambon Sauce Madère.....	5,50 €
Jambon Entier Bouillon ou Grillé (sauce en suppl.) (environ 40 personnes).....	90,00 €
Filet Mignon de Porc aux Champignons Frais.....	6,80 €
Cochon Grillé Sauce Madère.....	5,00 €
Joue de Porc Confité en Civet.....	6,00 €
Souris d' Agneau Confité Cuisson Nocturne.....	7,50 €
Gigot d' Agneau Braisé***.....	6,50 €
Emincé de Dinde à la Crème.....	5,00 €
Cuisse de Canard à l' Etouffée.....	5,50 €
Sauté de Canard à l' Orange.....	5,60 €
Parmentier de Canard.....	5,50 €
Filet de Canard Poêlé***.....	6,80 €
Suprême de Pintade aux Eclats de Noisette.....	6,00 €
Cuisse de Pintade Farcie Forestière.....	5,90 €

### GIBIER (selon saison)

Sauté de Biche Bourguignonne.....	6,20 €
Pavé de Cuisson de Biche Sauce Chasseur***.....	6,80 €
Civet de Marcassin Façon Grand-Mère.....	6,20 €

*Selon disponibilité pour certains plats cuisinés, possibilité de bac maintien au chaud :*

- forfait bac 10 € pièce
- commande inférieure à 150 € en plat chaud forfait bac 20 € pièce

*Nos mets sont disponibles le week-end, la diversité de nos «plats cuisinés» est moindre selon notre charge de travail.*

*Nous consulter pour disponibilité.*

*En semaine carte réduite, selon matière première, nous consulter*

*Nos plats cuisinés : viandes, gibiers, plats ambiance inférieurs à 15 personnes : 1 €/pers supplément*

## NOS PLATS AMBIANCES (10 pers. mini.)

prix/pers.

Choucroute Garnie 4 Viandes.....	5,50 €
Paëlla Royale (Porc Poulet Fruits de Mer Crevettes). ..	6,00 €
Couscous (Poulet Bœuf Merguez).....	5,50 €
Couscous Royal (Poulet Bœuf Merguez Agneau).....	6,00 €
Cassoulet Maison (Canard Lard Jambon Toulouse) . ..	6,50 €
Backeoffe 3 viandes (12 pers. mini.).....	6,00 €
Tartiflette.....	5,80 €
Coq au Vin ou Riesling.....	5,50 €
Potée Lorraine Garnie.....	5,80 €
Lasagnes Bolognaise Maison.....	5,50 €
Hachis Parmentier.....	5,00 €
Langue de Bœuf en Sauce.....	5,50 €

### En complément :

Salade Verte.....	0,80 €/pers.
Salade Verte + Fromage 2 sortes.....	1,80 €/pers.
Plateau de Fromages.....	2,30 €/pers.

### NOS ACCOMPAGNEMENTS (les 2 au choix) 2,00 €/pers.

Spätzles aux Lardons  
Pommes Paillason  
Gratin Vosgien  
Ecrasé de Pommes de Terre aux Eclats de Noisettes  
Risotto Crémeux  
Haricot Vert en Fagot  
Tomate à la Provençale  
Endive Braisée  
Jardinière de Légumes

### NOS DESSERTS nous consulter

### POUR INFORMATION

*Nous nous appliquons à vous servir des produits sains et de qualités. Merci de respecter la chaîne du froid (+3° maxi). Nos plats et récipients ne sont pas consignés. Merci de nous les rapporter au plus vite.*