

## 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 INDIVIDUEL

nous consulter

### 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

prix/pers.

Assiette de Saucisse Lotharingienne .....1,80 € les 100 gr  
Charcuterie à Manger Debout..... 4,50 €  
Chiffonnade de Jambon Cru sur Plat.....2,50 € les 100 gr  
Cake aux Lardons ..... 6,80 €  
Pain Surprise, 48 toasts (Rilette, 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) ..... 0,80 €  
Toast Campagnard (Pain Baguette Garni de Charcuterie  
Maison)..... 0,60 €  
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...) ..... 0,80 €  
Mini Burger ..... 1,25 €  
Mignardise Sucrée (Tartelette Fruits, Citron,  
Chocolat, Chou Garni, Moelleux au Chocolat...) ..... 1,00 €

**LIVRAISON** : selon disponibilité

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

Tarifs à emporter au 01/12/2021

SARL

# BLUNTZER

Traiteur  
Boucherie – Charcuterie



50 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](http://www.charcuterie-bluntzer.fr)

## NOS ENTREES GOURMANDES

	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 Parfait de Foie Gras .....	6,00 €
Médaille de Foie Gras de Canard Maison .....	6,10 €
Assiette Terre et Mer .....	6,10 €
Assortiment de 3 Viandes Froides sur Plat .....	3,80 €
Pâté Lorrain Mariné au Gris de Toul .....	12,80 €/kg
Tourte Lorraine Marinée au Gris de Toul .....	12,80 €/kg
Véritable Carré Lorrain (Porc et Veau) .....	14,80 €/kg
Tourte aux Morilles .....	21,80 €/kg
Bouchée à la Reine .....	3,50 €
Feuilleté Ris de Veau Forestier .....	6,10 €
Terrine de Saumon Décor Océane .....	5,10 €
Saumon à la Parisienne Garni .....	5,80 €
Saumon Fumé Maison .....	6,20 €
Médaille 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 €
Moelleux 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)

	prix/pers.
Pavé de Filet de Bœuf Rossini*** .....	12,50 €
Pavé de Filet de Bœuf aux Champignons Frais*** .....	9,80 €
Paleron Mijoté à l'Ancienne .....	6,00 €
Noix de Veau en Sauce .....	6,80 €
Emincé de Veau à la Crème .....	6,00 €
Blanquette de Veau Grand Mère .....	6,00 €
Noix de Jambon Sauce Madère .....	5,80 €
Jambon Entier Bouillon ou Grillé (sauce en suppl.15 €) (environ 40 personnes) .....	90,00 €
Filet Mignon de Porc aux Champignons Frais .....	7,50 €
Cochon Grillé Sauce Madère .....	5,50 €
Joue de Porc Confite en Civet .....	6,90 €
Souris d'Agneau Confite Cuisson Nocturne .....	9,50 €
Gigot d'Agneau Braisé*** .....	7,50 €
Emincé de Dinde à la Crème .....	5,00 €
Cuisse de Canard à l'Etouffée .....	6,00 €
Sauté de Canard à l'Orange .....	6,00 €
Parmentier de Canard .....	6,00 €
Filet de Canard Poêlé*** .....	6,90 €
Suprême de Pintade aux Eclats de Noisette .....	6,00 €
Cuisse de Pintade Farcie Forestière .....	5,90 €

\*\*\*viande à manger rosée

## GIBIER (selon saison)

Sauté de Biche Bourguignonne .....	6,20 €
Pavé de Cuissot de Biche Sauce Chasseur*** .....	7,50 €
Civet de Marcassin Façon Grand-Mère .....	6,20 €

## PREPARATION BOUCHERE

Hamburger Maison .....	6,90 €
Carpaccio de Bœuf .....	5,00 €
Tartare au Couteau Assaisonné .....	5,00 €

**De nombreuses spécialités à découvrir en boutique**

## Nos Dernières Récompenses

Pâté Lorrain : Prix France Bleu De Buyer 2020  
Tourte à l'Andouille : 1<sup>er</sup> Prix Val d'Ajol 2019  
Fromage de Tête : 1<sup>er</sup> Prix Foire Internationale de  
Nancy 2019



## NOS PLATS AMBIANCES

(inférieur à 15 pers. : 1,00 € suppl)

	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 Saucisse Toulouse) .....	6,50 €
Backeoffé 3 viandes .....	6,50 €
Tartiflette .....	5,80 €
Coq au Vin ou Riesling .....	6,00 €
Potée Lorraine Garnie .....	6,00 €
Lasagnes Bolognaise Maison .....	5,50 €
Hachis Parmentier .....	5,00 €
Langue de Bœuf en Sauce .....	6,00 €

## En complément :

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

## NOS ACCOMPAGNEMENTS 1,50 € l'unité ou 2,50 € les 2

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

## 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).  
Selon disponibilité et quantité suffisante pour certains plats cuisinés, possibilité de bac maintien au chaud :

- forfait bac 15 € pièce

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

En semaine carte réduite, selon matière première : Nous consulter

Nos plats et récipients ne sont pas consignés.

Merci de nous les rapporter au plus vite.