

### SUR COMMANDE

Selon disponibilité, sous réserve de livraison de nos fournisseurs – **Tarif selon le cours**

#### **Volaille Fermière :**

- Dinde
- Chapon
- Poularde
- Pintade
- Pintade Chaponnée
- Mini Chapon
- Oie
- Canard
- Canette
- Poulet
- Filet de Canard

#### **Viande Bovine Limousine :**

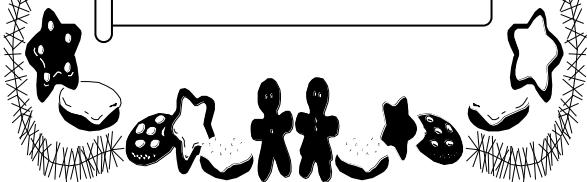
- Rosbif
- Fondue
- Pierrade

#### **Gibier :**

- Biche
- Sanglier



**Joyeuses Fêtes**



# BLUNTZER

Boucher - Charcutier - Traiteur

### HORAIRES OUVERTURE MAGASIN

24/12	8 h 00 à 13 h 00 - 14 h 00 à 18 h 00
25/12	9 h 00 à 12 h 00
31/12	8 h 00 à 13 h 00 - 14 h 00 à 18 h 00
1 <sup>er</sup> janvier	fermé



**pas de plat préparé dimanche 25 et 31 décembre**

Enlèvement des commandes traiteur les 24 et 31 à partir de 14 h 00  
 Pâtisserie Charcutière (Tourte, Pâté...) à partir de 10 h 00  
 Buffet à partir de 16 h 00  
 25/12 à partir de 9 h 00



*Pour vous satisfaire et vous servir des plats de qualité :  
 la conjoncture actuelle sur tous points nous contraint à plafonner  
 nos commandes de fin d'année.*

**Merci de votre compréhension**

*Passez vos commandes au plus vite !*



*La Maison **BLUNTZER**  
 vous souhaite  
 365 jours de bonheur et  
 8760 heures de bonne santé  
 pour l'année 2023*



**A partir du samedi 7 janvier 2023 :**  
**Galettes des Rois maison**  
**en version salées et sucrées**



### *Menu de Fêtes*

**2022**

**Traiteur**  
**Boucherie - Charcuterie**

SARL

# BLUNTZER

**Charcuterie Maison**  
**Viande Bovine Limousine**  
**Fumé Tradition...**



**51 ans de Passion...**

*Une équipe de Professionnels  
 toujours prête à vous satisfaire*

17 Rue de Viller  
 54300 LUNEVILLE  
 ☎ 03.83.73.05.66

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



## APERITIFS

	la pièce
Verrines Festives (10 minimum) .....	1,20 €
Pain Surprise Maison Festif.....	32,80 €
Réduction Salée Chaude Assortie.....	0,90 €

## NOS ENTREES

	prix/pers.
Charcuterie de Fêtes .....	4,80 €
Charcuterie Raclette.....	5,00 €
Fromage à Raclette (200 g).....	3,00 €
Foie Gras de Canard Décor Festif.....	6,90 €
Médaille de Saumon à la Parisienne.....	6,40 €
Chiffonnade de Saumon Fumé Maison .....	6,40 €
Demi langouste (quantité limitée).....	19,80 €
Bouchée à la Reine Charcutière.....	3,50 €
L'Excuse 2022.....	5,80 €
Feuilleté de Ris de Veau, Champignons.....	7,50 €
Escargots Maison Belles Grosseurs.....	6,40 €
Coquille Saint-Jacques aux Fruits de Mer .....	5,80 €
Corolle de Flétan en Sauce .....	6,80 €
Tourte Morilles* .....	3,90 €
Tourte aux Grenouilles Crème Persillée* .....	3,90 €
Tourte Lorraine Façon Bouchère* .....	12,80 €/kg
Pâté Lorrain (Prix FRANCE BLEU 2020)* ..	12,80 €/kg

\* Merci de préciser le nbre de pers. : 4 - 6 ou 8

## NOS VIANDES CUISINEES

	prix/pers.
Pavé de Bœuf, Champignons Frais*** .....	10,50 €
Dinde Farci Cuite (8-10 pers.) .....	79,80 €
Canard Farci Cuisson Nocturne.....	49,80 €
Jambon Sauce Madère .....	6,80 €
Chapon Sauce Poulette .....	8,90 €
Pavé de Cuissot de Biche*** .....	8,90 €

\*\*\*viande à manger rosée

## NOS ACCOMPAGNEMENTS ..... 2,50 €/pièce

Le Dauphinois à la Crème Fraîche  
Ecrasé de Pommes de Terre, Brisure de Morilles  
Poêlée de Légumes  
Fagot Haricots Verts – Pomme Paillasson

## NOS SUGGESTIONS

	prix/pers.
<b>L'Excuse 2022</b> : Foie Gras poché à l'Hibiscus, trempé dans une Ganache Chocolat aux Eclats de Pistaches, enrobé d'une Bavaroise de Foie Gras sur un Biscuit Madeleine .....	5,80 €

**Le Fête** : Hamburger Maison Façon Rossini ..... 10,80 €

**Rondin Lorrain Eclats de Foie Gras**..... 21,80 €/kg

### **NOTRE MENU – 24,80 €/pers.**

Foie Gras de Canard, Chutney Mirabelles  
Croûte Forestière, Pépites de Ris de Veau  
Pavé de Bœuf, Champignons Frais  
Pomme Paillasson – Fagot Haricots Verts

### **MENU ENFANT – 8,00 €/pers.**

Briochettes Festives  
Nuggets Maison  
Pomme Paillasson  
Friandise

## BUFFET

10 personnes minimum

### **LE FESTIF - 21,80 €/pers.**

Crudités Variées  
Salades Composées  
Charcuteries Fines  
Rosette - Jambon Cru  
Rosbif – Poulet Farci  
Duo de Saumon

Option : Foie Gras de Canard : + 6 €/pers.

## DANS NOS VITRINES

Bouchée à la Reine	Saucisse Lotharingienne
Foie Gras de Canard	Saumon Fumé Maison
Boudin Blanc Maison	Filet Mignon Porc
Boudin Blanc Morilles	Filet de Canard Fumé
Boudin Blanc Foie Gras	Escargots Maison Belles Grosseurs...
Ballotine, Porcelet Farci	

## CADEAUX GOURMANDS

Mini Jambon Serano.....	34,80 €/pièce
DVD « Tendre et Saignant » (film romantique sur notre passionnante profession) .....	13,00 €/pièce
Pain d'Epices Maison .....	4,90 €/pièce
Bonbonnière Charcutière.....	5,00 €/pièce
Fuseau Lorrain en Papillote.....	17,50 €/kg

*Emballage cadeau offert sur demande.*

## BON DE COMMANDE

Afin de mieux vous satisfaire, nous vous remercions de passer votre commande :

- jusqu'au dimanche 18 décembre **pour les 24 et 25 décembre**

- jusqu'au dimanche 25 décembre **pour le 31 décembre**

*Pour notre organisation, toute commande sera ferme et définitive*

**NOM** : .....

**Tél** : .....

**Commande pour** :  24/12     25/12     31/12  
(cocher la date correspondante)

**Service Traiteur** : le 24/12 à partir de 14 h 00  
                                  le 25/12 à partir de 09 h 00  
                                  le 31/12 à partir de 14 h 00  
                                  le 01/01 FERME

**NOS ACCOMPAGNEMENTS** : 2,50 € la garniture

Préciser le nombre



- ..... Le Daupinois à la Crème Fraiche
- ..... Ecrasé de Pommes de Terre, Brisure de Morilles
- ..... Poêlée de Légumes
- ..... Fagot Haricots Verts – Pomme Paillasson
- ..... SANS LEGUMES .....



La Maison BLUNTZER vous souhaite de gourmandes fêtes de fin d'année.

## BON DE COMMANDE

Afin de mieux vous satisfaire, nous vous remercions de passer votre commande :

- jusqu'au dimanche 18 décembre **pour les 24 et 25 décembre**

- jusqu'au dimanche 25 décembre **pour le 31 décembre**

*Pour notre organisation, toute commande sera ferme et définitive*

**NOM** : .....

**Tél** : .....

**Commande pour** :  24/12     25/12     31/12  
(cocher la date correspondante)

**Service Traiteur** : le 24/12 à partir de 14 h 00  
                                  le 25/12 à partir de 09 h 00  
                                  le 31/12 à partir de 14 h 00  
                                  le 01/01 FERME

**NOS ACCOMPAGNEMENTS** : 2,50 € la garniture

Préciser le nombre



- ..... Le Daupinois à la Crème Fraiche
- ..... Ecrasé de Pommes de Terre, Brisure de Morilles
- ..... Poêlée de Légumes
- ..... Fagot Haricots Verts - Pomme Paillasson
- ..... SANS LEGUMES .....



La Maison BLUNTZER vous souhaite de gourmandes fêtes de fin d'année.

## BON DE COMMANDE

Afin de mieux vous satisfaire, nous vous remercions de passer votre commande :

- jusqu'au dimanche 18 décembre **pour les 24 et 25 décembre**

- jusqu'au dimanche 25 décembre **pour le 31 décembre**

*Pour notre organisation, toute commande sera ferme et définitive*

**NOM** : .....

**Tél** : .....

**Commande pour** :  24/12     25/12     31/12  
(cocher la date correspondante)

**Service Traiteur** : le 24/12 à partir de 14 h 00  
                                  le 25/12 à partir de 09 h 00  
                                  le 31/12 à partir de 14 h 00  
                                  le 01/01 FERME

**NOS ACCOMPAGNEMENTS** : 2,50 € la garniture

Préciser le nombre



- ..... Le Daupinois à la Crème Fraiche
- ..... Ecrasé de Pommes de Terre, Brisure de Morilles
- ..... Poêlée de Légumes
- ..... Fagot Haricots Verts - Pomme Paillasson
- ..... SANS LEGUMES .....



La Maison BLUNTZER vous souhaite de gourmandes fêtes de fin d'année.



**BON DE COMMANDE**

*Pour notre organisation, toute commande sera ferme et définitive*

Qté	Désignation	Prix
<b>TOTAL</b>		
Merci de remplir lisiblement		



**BON DE COMMANDE**

*Pour notre organisation, toute commande sera ferme et définitive*

Qté	Désignation	Prix
<b>TOTAL</b>		
Merci de remplir lisiblement		



**BON DE COMMANDE**

*Pour notre organisation, toute commande sera ferme et définitive*

Qté	Désignation	Prix
<b>TOTAL</b>		
Merci de remplir lisiblement		