

NOS BUFFETS 10 pers. minimum

MELI-MELO – 11,50 € / pers.

Crudités Variées
5 Charcuteries Maison
3 Viandes Froides

CAMPAGNARD – 13,50 € / pers.

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

AMELIORE – 17,80 € / pers.

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

GASTRONOME – 27,50 € / 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

20,50 € / 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 1,60 € 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 (Rillettes, Mousse de Foie,
Pâté Forestier, Mousse de Canard...) 25,90 €
Pain Surprise Royal, 48 toasts (Jambon Fumé,
Rosette, Salami, Jambon Cru, Saumon Fumé...) 29,90 €
Pain Nordique, 40 toasts (Saumon Fumé aux
2 Parfums) 27,90 €
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...) 1,25 €
Navette (Brioche Garnie, Décor Saumon Fumé,
Filet de Canard, Poulet au Citron...) 1,00 €
Réduction Salée (Quiche, Tourte, Pâté, Pizza...) 0,90 €
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)

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

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.....	14,50 €/kg
Opéra de Canard Parfait de Foie Gras.....	6,00 €
Foie Gras de Canard Maison.....	6,90 €
Assiette Terre et Mer.....	7,50 €
Assortiment de 3 Viandes Froides sur Plat.....	4,20 €
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.....	22,80 €/kg
Bouchée à la Reine.....	3,50 €
Feuilleté Ris de Veau Forestier.....	7,50 €
Feuilleté d'Escargots au Riesling.....	3,90 €
Terrine de Saumon Décor Océane.....	5,50 €
Saumon à la Parisienne Garni.....	6,40 €
Saumon Fumé Maison.....	6,40 €
Coquille Saint Jacques.....	5,80 €
Feuilleté Saint Jacques aux Petits Légumes.....	5,40 €
Velouté de Homard, St Jacques, Crevettes en Cassolette.....	6,90 €
Moelleux Saint Jacques à la Normande.....	6,00 €
Tourte aux Grenouilles Persillée.....	22,80 /kg
Feuilleté aux Grenouilles Crème Persillée.....	5,80 €
Pavé de Dos de Saumon Frais Sauce Crustacé.....	6,00 €
Corole de Flétan Sauce Légère.....	6,80 €
Pavé de Filet de Sandre et son Coulis.....	6,80 €

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



NOS VIANDES (garniture en supplément)

	prix/pers.
Pavé de Filet de Bœuf Rossini***.....	14,50 €
Pavé de Filet de Bœuf aux Champignons Frais***.....	10,50 €
Paleron Mijoté à l'Ancienne.....	6,80 €
Noix de Veau en Sauce.....	7,50 €
Emincé de Veau à la Crème.....	6,80 €
Blanquette de Veau Grand-Mère.....	6,50 €
Noix de Jambon Sauce Madère.....	5,80 €
Jambon Entier Grillé (sauce en suppl. 15 €) (environ 40 personnes).....	100,00 €
Filet Mignon de Porc aux Champignons Frais.....	7,80 €
Cochon Grillé Sauce Madère.....	5,80 €
Joue de Porc Confite en Civet.....	7,50 €
Souris d'Agneau Confite Cuisson Nocturne.....	9,50 €
Gigot d'Agneau Braisé***.....	7,50 €
Emincé de Dinde à la Crème.....	5,50 €
Haut Cuisse de Poulet Farcie à la Vosgienne.....	5,80 €
Cuisse de Canard à l'Etouffée.....	6,90 €
Parmentier de Canard.....	7,00 €
Filet de Canard Poêlé***.....	8,90 €
Suprême de Pintade aux Eclats de Noisette.....	6,90 €
Cuisse de Pintade Farcie.....	6,50 €
***viande à manger rosée	

GIBIER (selon saison)

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

PREPARATION BOUCHERE

Hamburger Maison.....	6,90 €
Carpaccio de Bœuf (150 gr).....	5,00 €
Tartare au Couteau Assaisonné (200 gr).....	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^{er} Prix Val d'Ajol 2019
Fromage de Tête : 1^{er} Prix Foire Internationale de
Nancy 2019



NOS PLATS AMBIANCES

(inférieur à 15 pers. : 1,00 € suppl/pers)

	prix/pers.
Choucroute Garnie 4 Viandes.....	6,50 €
Paëlla Royale (Porc Poulet Fruits de Mer Crevettes).....	7,00 €
Couscous (Poulet Bœuf Merguez).....	6,00 €
Couscous Royal (Poulet Bœuf Merguez Agneau).....	7,00 €
Cassoulet Maison (Canard Lard Saucisse Toulouse).....	7,00 €
Backeoffe 3 viandes.....	7,00 €
Tartiflette.....	6,50 €
Coq au Vin ou Riesling.....	7,00 €
Potée Lorraine Garnie.....	6,50 €
Lasagnes Bolognaise Maison.....	6,00 €
Hachis Parmentier.....	5,50 €
Langue de Bœuf en Sauce.....	6,50 €

En complément :

Salade Verte.....	0,80 €/pers.
Salade Verte + Fromage 2 sortes.....	1,80 €/pers.
Plateau de Fromages.....	3,00 €/pers.

NOS ACCOMPAGNEMENTS 1,80 € l'unité ou 3,00 € les 2

Spätzles aux Lardons	Haricot Vert en Fagot
Pommes Paillason	Tomate à la Provençale
Gratin Vosgien	Poêlée 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.