SUR COMMANDE

Tarif selon le cours

Volaille Fermière :

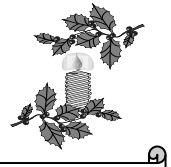
- Dinde
- Chapon
- Poularde
- Pintade
- Pintade Chaponnée
- Mini Chapon
- Oie
- Canard
- Canette
- Poulet
- Filet de Canard

Viande Bovine Limousine :

- Rosbif
- Fondue
- Pierrade

Gibier :

- Biche
- Sanglier



Joyeuses Fêtes

BLUNTZER

Boucher – Charcutier -Traiteur

HORAIRES OUVERTURE MAGASIN

24/12	8 h 00 à 15 h 00
25/12	9 h 00 à 12 h 00
31/12	8 h 00 à 15 h 00
1er janvier	fermé

pas de plat préparé dimanche 24 et 31 décembre

Enlèvement des commandes traiteur les 24 et 31 décembre à partir de 10 h 00
Buffet à partir de 13 h 00
le 25 décembre 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

Toute commande devra être passée au magasin
Pas de commande par mail

*La Maison **BLUNTZER***
vous souhaite
366 *jours de bonheur et*
8784 *heures de bonne santé*
*pour l'année **2024***

A partir du dimanche 7 janvier 2024 :
Galettes des Rois maison
en version salées et sucrées

Menu de Fêtes

2023

Trateur
Boucherie - Charcuterie

SARL

BLUNTZER

Charcuterie Maison
Viande Bovine Limousine
Fumé Tradition…

52 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

APERITIFS

la pièce

Plateau Verrines Festives (15 pièces) ..... 20,00 €
Pain Surprise Maison Festif ..... 32,80 €
Plateau Réductions Salées Chaudes (18 pièces) . 18,00 €

NOS ENTREES

prix/pers.

Assortiment Charcuterie de Fêtes Maison ..... 4,90 €
Charcuterie pour Raclette ..... 5,00 €
Fromage à Raclette (200 g) ..... 3,00 €
Terrine de Foie Gras de Canard Maison - Chutney Mirabelles ..... 7,50 €
Saumon Fumé Maison, Perles Océane ..... 6,90 €
Demi-langouste Garnie à Notre Façon ..... 19,80 €
Bouchée à la Reine Charcutière ..... 3,50 €
L'Excuse 2023 ..... 6,10 €
Feuilleté de Ris de Veau, Champignons Frais ..... 7,80 €
Escargots Maison Belles Grosseurs ..... 8,00 €
Coquille Saint-Jacques Sauce Crustacés ..... 6,00 €
Tourte aux Grenouilles Crème Persillée* ..... 4,80 €
Tourte Morilles Crème Fraîche ..... 4,80 €
Tourte Lorraine au Gris de Toul* ..... 14,90 €/kg
Pâté Lorrain au Gris de Toul* ..... 14,90 €/kg

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

NOS VIANDES CUISINEES

prix/pers.

Pavé de Bœuf, Champignons Frais*** ..... 10,50 €
Noix Jambon Sauce Madère ..... 6,80 €
Blanquette de Chapon Sauce Crème ..... 8,90 €
Pavé de Cuissot de Biche Sauce Civet*** ..... 8,90 €

la pièce

Dinde Entière Farcie Cuite (8-10 pers.) ..... 79,80 €
Canard Entier Farci Cuisson Nocturne (6 pers) .. 49,80 €

***viande à manger rosée

NOS ACCOMPAGNEMENTS ..... 2,00 €/pièce

Le Dauphinois à la Crème Fraîche
Spätzle aux Lardons
Poêlée de Légumes Festifs
Fagot Haricots Verts – Pomme Paillasson

LA TENDANCE

prix/pers.

L'Excuse 2023 : Caille et Raisins Confits, enrobé d'un Crémeux Foie Gras posé sur un Sablé Croustillant .... 6,10 €

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

Rondin Lorrain Eclats de Foie Gras..... 24,80 €/kg

NOTRE MENU – 26,50 €/pers.

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

MENU ENFANT – 8,50 €/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.

SPECIALITES MAISON disponible à la vente

Bouchée à la Reine
Foie Gras de Canard Maison
Boudin Blanc Maison
Boudin Blanc Morilles
Boudin Blanc Foie Gras
Ballotine, Porcelet Farci
Saucisse Lotharingienne
Saumon Fumé Maison
Filet Mignon Porc Fumé
Filet de Canard Fumé
Escargots Maison Belles Grosseurs
Fuseau Lorrain
Boule de Salami (80 gr) à la Truffe d'Eté
Bonbonnière de Mini Saucissons
Pain d'Epices Maison

Emballage cadeau offert sur demande.

BON DE COMMANDE

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

- jusqu'au mardi 19 décembre **pour les 24 et 25 décembre**

- jusqu'au mardi 26 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 10 h
le 25/12 à partir de 9 h
le 31/12 à partir de 10 h
le 01/01 FERME

NOS ACCOMPAGNEMENTS : 2,00 € la garniture

Préciser le nombre de part

▼

→ …… Le Dauphinois à la Crème Fraiche
→ …… Spätzle aux Lardons
→ …… Poêlée de Légumes Festifs
→ …… 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 mardi 19 décembre **pour les 24 et 25 décembre**

- jusqu'au mardi 26 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 10 h
le 25/12 à partir de 9 h
le 31/12 à partir de 10 h
le 01/01 FERME

NOS ACCOMPAGNEMENTS : 2,00 € la garniture

Préciser le nombre de part

▼

→ …… Le Dauphinois à la Crème Fraiche
→ …… Spätzle aux Lardons
→ …… Poêlée de Légumes Festifs
→ …… 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 mardi 19 décembre **pour les 24 et 25 décembre**

- jusqu'au mardi 26 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 10 h
le 25/12 à partir de 9 h
le 31/12 à partir de 10 h
le 01/01 FERME

NOS ACCOMPAGNEMENTS : 2,00 € la garniture

Préciser le nombre de part

▼

→ …… Le Dauphinois à la Crème Fraiche
→ …… Spätzle aux Lardons
→ …… Poêlée de Légumes Festifs
→ …… 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
	TOTAL	
	Merci de remplir lisiblement	

BON DE COMMANDE

Pour notre organisation, toute commande sera ferme et définitive

Qté	Désignation	Prix
	TOTAL	
	Merci de remplir lisiblement	

BON DE COMMANDE

Pour notre organisation, toute commande sera ferme et définitive

Qté	Désignation	Prix
	TOTAL	
	Merci de remplir lisiblement	