

## NOS BUFFETS 10 pers. minimum

### MELI-MELO – 12,50 € / pers.

Crudités Variées  
5 Charcuteries Maison  
3 Viandes Froides

### CAMPAGNARD – 14,50 € / pers.

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

### AMELIORE – 19,80 € / pers.

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

### GASTRONOME – 29,50 € / pers.

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

### LE DINATOIRE 9 pièces 10,00 € / pers. (minimum 10 pers)

2 Tartines Charcutière  
2 Moricettes  
2 Navettes Garnies  
1 Mini Pain Bagnat  
2 Verrines Fraîcheur

### LE DINATOIRE GOURMAND 14 pièces 17,00 € / pers. (minimum 10 pers)

2 Toasts Campagnard  
2 Toasts Charcuterie  
1 Mini Pain Bagnat  
1 Mini Bol de Crudités  
2 Demi Navettes  
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 (les 100 g).....2,00 €  
Charcuterie à Manger Debout.....4,90 €  
Chiffonnade de Jambon Cru sur Plat (les 100 g).....3,00 €  
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).....27,90 €  
Moricette Charcutière.....1,25 €  
Toast de Charcuterie Variée (Assortiment Charcuterie  
sur Pain de Mie).....0,80 €  
Toast Campagnard (Pain Baguette Garni de Charcuterie  
Maison).....0,70 €  
Verrine Fraîcheur (Cocktail de 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.....1,20 €

Tarifs à emporter au 01/01/2025

SARL

# BLUNTZER

Traiteur  
Boucherie – Charcuterie



54 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.
Farandole de Crudités Variées.....	4,00 €
Charcuterie sur Plat (7 sortes).....	4,30 €
Charcuterie de Fêtes (9 sortes).....	4,80 €
Charcuterie Raclette (9 sortes).....	5,00 €
Charcuterie Raclette et Fromage (200 g).....	8,00 €
Opéra de Canard Parfait de Foie Gras.....	6,00 €
Foie Gras de Canard Maison.....	7,50 €
Assortiment de 3 Viandes Froides sur Plat.....	4,50 €
Pâté Lorrain Mariné au Gris de Toul.....	14,80 €/kg
Tourte Lorraine Marinée au Gris de Toul.....	14,80 €/kg
Véritable Carré Lorrain (Porc et Veau).....	16,80 €/kg
Tourte aux Morilles* (la part).....	4,90 €
Bouchée à la Reine.....	3,50 €
Feuilleté Ris de Veau Forestier.....	8,50 €
Croustillant d'Escargots au Riesling.....	4,90 €
Terrine de Saumon Décor Océane.....	5,80 €
Saumon à la Parisienne Garni.....	6,40 €
Saumon Fumé Maison.....	6,90 €
Coquille Saint Jacques.....	6,00 €
Feuilleté aux Fruits de Mer.....	5,20 €
Tourte aux Grenouilles Persillée* (la part).....	4,90 €
Feuilleté aux Grenouilles Crème Persillée.....	5,80 €
Pavé de Saumon Frais Sauce Crustacés.....	6,00 €
Filet de Sandre et son Coulis.....	6,80 €

\* 4-6-8 pers

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



## NOS VIANDES (garniture en supplément)

	prix/pers.
Pavé de Filet de Bœuf aux Champignons Frais***	10,90 €
Paleron Mijoté à l'Ancienne.....	7,00 €
Noix de Veau en Sauce.....	7,90 €
Emincé de Veau à la Crème.....	6,80 €
Blanquette de Veau Grand-Mère.....	6,80 €
Noix de Jambon Sauce Madère.....	6,50 €
Jambon Entier Grillé (sauce en suppl.15 €) (environ 40 personnes).....	100,00 €
Cochon Grillé Sauce Madère.....	5,80 €
Joue de Porc Confite en Civet.....	7,80 €
Souris d'Agneau Confite Cuisson Nocturne.....	12,50 €
Emincé de Dinde à la Crème.....	5,80 €
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

### **De nombreuses spécialités à découvrir en boutique**

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

Tarifs TTC à emporter

Une caution vous sera facturée :

- 5 Euros/plat réutilisable

- 20 Euros forfait plats buffet

Remboursement au retour de l'intégralité du matériel

**LIVRAISON** : selon disponibilité

Lunéville.....	5,00 €
alentours (10 km).....	10,00 €

(au-delà nous consulter)

## 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.....	6,80 €
Lasagnes Bolognaise Maison.....	6,00 €
Hachis Parmentier.....	5,80 €
Langue de Bœuf en Sauce.....	6,80 €

### **En complément**

Salade Verte.....	0,80 €/pers.
Salade Verte + Fromage 2 sortes.....	1,80 €/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	

### **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 plat du jour disponible.
- Nous consulter