BUFFETS 10 pers. minimum

MELI-MELO – 12,80 € / pers.

Crudités Variées
5 Charcuteries Maison
3 Viandes Froides

CAMPAGNARD – 14,80 € / 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 11 pièces
14,00 € / pers. (minimum 10 pers)

2 Sandwichs Polaires
2 Moricettes Charcutières
2 Navettes Garnies
1 Mini Pain Bagnat
2 Verrines Fraîcheurs
2 Réductions Sucrées

LE DINATOIRE GOURMAND 14 pièces
20,00 € / pers. (minimum 10 pers)

2 Sandwichs Polaires
2 Moricettes Charcutières
1 Mini Pain Bagnat
1 Mini Bol de Crudités
2 Demi Navettes
2 Verrines Fraîcheurs
1 Bouchée au Foie Gras
3 Réductions Sucrées
Option 2 Réduc. Chaudes 1,80 € les 2

APERITIFS ..... prix/pièce

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 (Rillette, 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…).....1,20 €
Réduction Salée (Quiche, Tourte, Pâté, Pizza…).....0,90 €
Mini Burger.....1,25 €
Mignardise Sucrée.....1,20 €

Tarifs à emporter au 01/02/2026

SARL

BLUNTZER

Boucherie – Charcuterie
Traiteur à emporter



55 années d'expériences
pour égayer vos papilles

ACADEMIE GOURMANDE des charcutiers

17 Rue de Viller
54300 LUNEVILLE
☎ 03.83.73.05.66
www.charcuterie-bluntzer.fr

ENTREES FROIDES GOURMANDES

prix/pers.

Farandole de Crudités Variées ..... 4,00 €
Charcuterie sur Plat (7 sortes)..... 4,50 €
Charcuterie de Fêtes (9 sortes) ..... 4,90 €
Charcuterie Raclette (9 sortes)..... 5,00 €
Charcuterie Raclette et Fromage (200 g) ..... 8,50 €
Foie Gras de Canard Maison..... 7,50 €
Assortiment de 3 Viandes Froides sur Plat ..... 4,50 €
Terrine de Saumon Décor Océane ..... 5,80 €
Saumon à la Parisienne Garni ..... 6,40 €
Saumon Fumé Maison ..... 6,90 €

ENTREES CHAUDES GOURMANDES

Pâté Lorrain Mariné au Gris de Toul ..... 14,90 €/kg
Tourte Lorraine Marinée au Gris de Toul..... 14,90 €/kg
Tourte aux Morilles* (la part) ..... 4,90 €
Bouchée à la Reine..... 4,00 €
Feuilleté Ris de Veau Champignons Frais..... 8,50 €
Coquille Saint Jacques ..... 6,00 €
Feuilleté aux Fruits de Mer ..... 5,50 €
Tourte aux Grenouilles Persillée* (la part) ..... 4,90 €
Pavé de Saumon Frais Sauce Crustacés..... 7,00 €
Dos de Loup de Mer en Sauce ..... 7,50 €

(nos poissons chauds sont accompagnés d'une timbale de riz safrané)

* 4-6-8 pers

La Maison BLUNTZER
vous souhaite
un BON APPETIT !



PLATS CHAUDS (garniture en supplément)

prix/pers.

Pavé de Filet de Bœuf aux Champignons Frais*** 12,90 €
Paleron Mijoté à l'Ancienne ..... 7,90 €
Noix de Veau en Sauce ..... 8,50 €
Emincé de Veau à la Crème..... 7,20 €
Blanquette de Veau Grand-Mère ..... 7,90 €
Noix de Jambon Sauce Madère..... 6,50 €
Jambon Entier Grillé (sauce en suppl.15 €)
(environ 40 personnes) ..... la pièce 110,00 €
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..... 7,50 €
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 : 1er Prix Val d'Ajol 2019
Fromage de Tête : 1er 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 €

PLATS AMBIANCES (10 pers. minimum)

prix/pers.

Choucroute Garnie 4 Viandes..... 7,00 €
Paëlla Royale (Porc Poulet Fruits de Mer Crevettes) .... 7,50 €
Couscous (Poulet Bœuf Merguez)..... 6,50 €
Couscous Royal (Poulet Bœuf Merguez Agneau) ..... 7,50 €
Cassoulet Maison (Canard Lard Saucisse Toulouse) ... 8,00 €
Backeoffe 3 viandes..... 8,00 €
Tartiflette ..... 7,00 €
Coq au Vin ou Riesling..... 8,00 €
Potée Lorraine Garnie..... 7,00 €
Lasagnes Bolognaise Maison..... 7,00 €
Hachis Parmentier..... 6,50 €
Langue de Bœuf en Sauce..... 7,50 €

En complément :

Salade Verte..... 0,80 €/pers.
Salade Verte + Fromage 2 sortes..... 2,00 €/pers.

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

Spätzles aux Lardons
Pommes Paillasson
Gratin Vosgien
Ecrasé de Pommes de Terre aux Eclats de Noisettes
Haricot Vert en Fagot
Tomate à la Provençale
Poêlée de Légumes

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