Nos Buffets Froid (à partir de 10 Personnes)

Découverte 11.50€ / Pers.

- Ronde de crudités Variées
- 1 Pâté du charcutier* (campagne, foie, breton)
- 6 Charcuteries
- 3 Viandes Froides

Campagnard 13.50€ / Pers.

- Ronde de Crudités Variées
- 6 Charcuteries
- Terrines Maison* (canard, lapin, porc, mirabelle, poivre vert)
- Terrines de Poisson ou mousson de canard
- 3 Viandes Froides

Saveur 15.90€ / Pers.

- Ronde de Crudités Variées
- 2 Salades composées
- 1 Pâté du charcutier (campagne, foie, breton)
- Terrines Maison* (canard, lapin, porc, mirabelle, poivre vert)
- 6 Charcuteries
- Jambon cru
- Médaillon Saumon façon Bellevue
- 3 Viandes Froides

Gourmandise 24.50€

- Ronde de Crudités Variées
- 2 Salades composé
- 6 Charcuteries
- Foie Gras de canard
- Saumon fumé
- 3 Viandes Froides

*selon fabrication du moment

Nos Plateaux Repas (à partir de 20 Personnes)

Froid 12.90€ / Pers.

- 3 Crudités Variées
- 2 Viandes Froides
- 5 Charcuterie
- Fromage
- Dessert du moment
- Pain
- Couvert jetable

Chaud 13.90€ / pers.

- 1 Crudité
- 2 Charcuteries
- Le plat du Jour
- Fromage
- Dessert du moment
- Pain
- Couvert jetable

Pour Information:

- Les tarifs ci-dessus sont à emporter froid.
- Pour tout nos plat cuisiner, à emporter chaud, nous pouvons également, vous mettre à disposition des caisses de maintien au chaud au tarifs de 1€ par personnes.
- Pour toutes évènements, mariage, baptême, communions, anniversaire, repas de famille, ou autre n'hésiter pas a nous consulter, nous sommes en mesure de vous fournir une réception de qualité avec le service, en salle ou a domicile.

Tarifs au 1 Mars 2026

Carte Traiteur

à emporter

11 Rue Banaudon - Lunéville 03.83.89.73.57

Camion Magasin - 03.83.89.55.40

Www.boucherie-leinvilloise.fr

Apéritifs

(à partir de 20 Personnes)

Les Pains Surprises Prix par pers.

- Le Rustique - 40 Toasts…….. 30.00€

Rillette, Pâté de foie, Terrine, charcuteries fines

- Le Gourmand - 40 Toasts…….. 32.00€

Saucisse Lotharingienne, Jambon Cru, Fuseau Lorrain, Rosette, Bacon

Les Réductions

- Toast charcutiers sur pain de mie.……0.85€
- Salées Froides.……1.20€
- Salées Chaudes.……0.95€
- Salées chaudes Améliorées.……1.20€
- Les Verrines Salées.……1.20€
- Les Verrines Fraicheurs……4.50€

Fraicheurs Saumon , et Fraicheurs St jacques

Entrées Froides

(à partir de 10 Personnes)

- Ronde de Crudités variés ……..3.50€
- Assortiments de 6 Charcuteries sur plat ……3.80€
- Assortiments de 8 Charcuteries sur plat ……4.50€
- Assortiments de 10 Charcuteries sur plat……5.10€
- Assortiment de charcuterie à Raclette……4.90€
- Viandes froides sur plat 3 sortes ……..4.90€
- Terrines de Poisson et crevette sur plat …… .4.00€
- Médaillon de saumon, crevette sur plat ……6.60€
- Foie Gras sur plat ……8.90€
- Saumon Fumé sur plat (à partir de 15 pers)…….7.50€

Entrées Chaudes

- Bouchée à la Reine ….. ……3.90€
- Bouchée aux Ris de Veau (à partir de 12)……5.50€
- Feuilleté de poulet aux Morilles…… 5.50€
- Croustade de cuisse de Grenouille persillé…… 5.90€
- Coquilles St Jacques ……6.50€
- Cassolette de St Jacques aux petits légumes…….6.50€
- Tourtes de Lorraine 4 ou 6 pers. ……13.80€ le Kg
- Pâté Lorrain 4 ou 6 pers. …… 13.80 le Kg
- Tourte aux Grenouilles 4 ou 6 pers…… 4.50€/pers
- Tourte aux Morilles 4 ou 6 Pers……..4.50€/pers

Nos Viandes

(Sans accompagnements)

Bœuf Prix par pers.

- Mijoté de Bœuf façon bourguignonne ……6.90€
- Paleron façon Grand-mère……8.50€
- Pavé de Bœuf et champignons frais ……9.90€
- Pavé de filet de Bœuf et champignons frais ……13.50€

Veau

- Blanquette de Veau à l'ancienne……7.50€
- Emincé de veau à la crème et ses champignons..6.90€
- Noix de Veau sauce crémeuse……8.90€

Volailles

- Suprême de Poulet sauce champagne……7.10€
- Cuisse de Poulet farcie ……5.80€
- Paupiette de Pintade ……6.80€
- Suprême de Pintade forestière crémé ……7.50€
- Cuisse de lapin à la Moutarde ……7.50€
- Blanquette de Lapin à l'ancienne ……7.50€
- Coq aux vins……8.00€

Agneaux

- Souris d'Agneau confite base température…… 12.50€
- Gigot de 7h et sont jus corsé ……9.20€
- Tagines d'agneaux et ses petit Légumes ……8.90€

Porc

- Joue de Porc Confite à la bourguignonne……6.90€
- Mignon de Porc à la crème……7.50€
- Jambon Grillé sauce Madère……5.50€
- Jambon en Croute (supplément sauce 0.50€)……6.50€
- Jambon entier au bouillon ou grillé……115.00€ (sauce 20€ en supplément.) environ 30 à 40 personnes

Abats

- Tête de Veau Sauce Gribiche et sa garniture……..8.50€
- Langue de Bœuf Sauce Piquante ……7.75€

Nos Poisson

- Blanquette de Fruits de Mers et Noix Jacques……7.95€
- Pavé de Saumon à l'armoricaine ……7.20€
- Filet de Sandre sauce hollandaise ……7.20€

Nos Accompagnement

2.50€ pers.

Panache possible

- Gratin Dauphinois
- Spätzles
- Pomme Grenaille à l'échalotte
- Gratin de Choux Fleur, pomme de Terre
- Risotto nature (aux cèpes, fromage, asperge, +0.50€par pers.)
- Jardinière de légumes
- Flageolet sauté au beurre persillé
- Rapée de pomme de terre

Nos Plat unique

- Choucroute Garnie……..7.90€

Saucisse à cuire, Lard, Viande fumé ou 1/2 sel, Knack, pomme de terre

- Couscous 4 Viandes……..9.00€

Bœuf, Poulet, Agneaux, Merguez

- Couscous 3 Viandes……..7.60€

Bœuf, Poulet, Merguez

- Paella……..8.00€

Fruit de Mer, Poulet, Porc Crevette, chorizo, Moules

- Bæckeofe 2 Viandes en moule de 10pers……80.00€

Porc et Bœuf

- Baeckeofe 3 Viandes en moule de 10pers……85.00€

Porc, Bœuf, Agneaux

- Cassoulet……..8.00€

Saucisse de Toulouse, canard, saucisse à l'ail, lard

- Lasagne bolognaise……6.90€
- Hachis Parmentier……6.50€
- Parmentier de canard ……7.50€
- Tartiflette ……..6.90€

Pour bien Finir

- Salade Verte.……0.80€
- Salade vertes et duo de Fromages……2.90€
- Plateau de Fromage……3.90€
- Dessert.…….. nous consulter