Au Bœuf Blanc

Boucherie - Charcuterie - Traiteur

Sophie et Frédéric PEROZ

1, Rue Abel Ferry - 88600 BRUYÈRES

Tél : 03 29 50 11 21

Commande de Noël à passer au plus tard
le Lundi 14 Décembre 2026

Commandes de Nouvel An à passer au plus tard
le Lundi 21 Décembre 2026

APRÈS, IL SERA TROP TARD !

CARTES DES FÊTES 2026

En famille, entre amis

- Pierrade - *8.90 € la part*
  Bœuf, volaille, mignon de porc, lard fumé – 250 gr
- Raclette - *9.10 € / pers.*
  Fromage 200 gr, Assortiments de six charcuteries
- Fondue bourguignonne - *9.10 € / pers.*
  Rumsteck 250 gr







Viandes et volailles fermières françaises Label Rouge sur commande

POUR LES COMMANDES DE VOLAILLES À PASSER AU PLUS TARD LE 14 DÉCEMBRE

Le Bœuf

- Tournedos - 59.00 € le kg
- Rosbif filet de bœuf - 59.00 € le kg
- Rosbif filet de rumsteck - 40.00 € le kg

Le Veau

- Filet Mignon de Veau - 49.90 € le kg

La Volaille

- Dinde fermière PAC
- Chapon fermier
- Poularde fermière
- Pintade Chaponné fermière

La Volaille de BRESSE

- Dinde Effilée
- Chapon effilé
- Poularde non roulée
- Poulet effilé

Ouvert du Lundi au vendredi de 7 h 30 à 19 h 00 en continu
et le samedi de 7 h 30 à 18 h 00.

ET LE

Jeudi 24 décembre de 7 h 30 à 16 h 00
Vendredi 25 décembre de 8 h 00 à 12 h 00
Jeudi 31 décembre de 7 h 30 à 16 h 00
Vendredi 1er Janvier – Fermé

Nous sommes à votre disposition pour tous renseignements complémentaires.

Par souci de fraîcheur et pour des raisons de fabrication votre commande doit être passée au minimum 7 jours avant la date souhaitée.

Les plats doivent être rendus dans la semaine qui suit le repas.

Merci de votre compréhension et nous vous souhaitons de très joyeuses fêtes de fin d'année.

Apéritifs

- Miche surprise campagnarde (50 toasts) - *38.50 €*
- Miche surprise de la mer (50 Toast) - *49.50 €*

Entrées Froides

- Foie gras de canard « MAISON » et son confit de figues - *9.50 € la part*
- Saumon fumé fait « MAISON » - *88.00 € le kg*
- Coquille royale au saumon fumé, St-Jacques, écrevisse, gambas - *9.80 € pièce*
- Médailon de saumon et sa garniture - *8.90 € pièce*

Entrées Chaudes

- Cassolette St-Jacques et de gambas aux petits légumes - *8.50 € pièce*
- Bouchée à la reine au ris de veau et champignons - *6.50 € pièce*
- Escargots maison au beurre d'ail persillé - *8.50 € la douzaine*
- Tourte de volaille et homard - *7.90 € pièce*

Plats Cuisinés

- Pavé de poularde à la crème de morilles - *10.90 € la part*
- Caille semi-désossée farcie au foie gras, sauce cèpes - *10.90 € la part*
- Daube de Marcassin - *10.90 € la part*
- Pavé d'omble chevalier, sauce au beurre citronné - *10.90 € la part*
- Filet de Porcelet laqué au miel de montagne - *10.90 € la part*

Accompagnements

- Gratin dauphinois - *2.40 € pièce*
- Crumble de butternut et patate douce - *2.90 € Pièce*
- Gratin crémeux aux deux carottes et aux brocolis - *2.60 € Pièce*
- Effeuillé de pomme de terre à la truffe d'été et poivre fumé - *4.90 € pièce*

Menu à 22.00 €

- Bouchée à la reine aux ris de veau et champignons
- Pavé de poularde à la crème de morilles
- Gratin dauphinois
- Gratin crémeux aux deux carottes et brocolis

Menu à 34.00 €

- Foie gras de canard fait maison et son confit de figue
- Cassolette de St Jacques et gambas aux petits légumes
- Filet de Porcelet laqué au miel de Montagne
- Gratin crémeux aux deux carottes et brocolis
- Crumble de butternut et de patate Douce

Buffet froid

À partir de 10 personnes

Buffet festif

- Foie gras fait maison et son confit de figues.
- Symphonie de charcuteries (jambon cru, salami, rosette, saucisson rouge)
- Trilogie de ballotines de Noël (poularde, pintade, chapon)
- Médaillon de poulet farci à la tomate confite
- Cocktail de crevettes mayonnaise
- Crudités :

pâtes tomate-basilic, carotte, céleri, pomme de terre rémoulade

à 29.00 €

Le tout est décoré sur plat accompagné de mayonnaise et condiments.
Possibilité d'ajouter le fromage : (brie, munster et comté)et la salade verte – 4.00 € / pers

Pour assurer la convivialité de votre repas et faciliter les temps de réchauffage à la même température, nous vous recommandons vivement d'opter pour le même menu.

Les conseils pour réchauffer

Four traditionnel à 180° et penser à faire chauffer les assiettes qui vont être garnies afin de limiter le refroidissement lors du service.

Bon Appétit !