

Au Bœuf Blanc

Boucherie - Charcuterie - Traiteur

Sophie et Frédéric PEROZ

1, Rue Abel Ferry - 88600 BRUYÈRES

Tél : 03 29 50 11 21

Carte des Fêtes 2025



Ouvert du lundi au vendredi de 7h30 à 19h non-stop
et le samedi de 7h30 à 18h

et le

Mercredi 24 Décembre de 7h30 à 16h

Jeudi 25 Décembre de 8h à 12h

Mercredi 31 Décembre de 7h30 à 16h

Jeudi 1er Janvier - fermé

Titres et cartes restaurant acceptés

Commandes de Noël au plus tard le Mercredi 17 Décembre
Commandes de Nouvel An au plus tard le Mercredi 24 Décembre

Après, il sera trop tard !

Aperitifs

- Miche surprise campagnarde - 50 toasts
38,50 €
- Miche surprise de la mer - 50 toasts
49,50 €

Entrées Froides

Tarifs à la part

- Coquille royale de saumon fumé, St-Jacques, écrevisse, gambas
9,50 €
- Médaillon de saumon et sa garniture
8,60 €
- Saumon fumé « Maison »
84,00 € le kg
- Foie gras de canard « Maison » et son confit de figues
9,20 €
- Assortiment de charcuteries fines de Noël
6,90 € (Sur plat minimum 4 personnes)

Entrées Chaudes

Tarifs à la part

- Escargots maison au beurre d'ail persillé
8,00 € la douzaine
- Bouchée à la reine ris de veau champignons
6,20 €
- Cassolette St-Jacques/gambas aux petits légumes
6,90 € Nouveauté 2025
- Tourte ris de veau et foie gras
8,90 €
- Feuilleté aux cuisses de grenouilles
6,10 €

Plats Cuisines

Tarifs à la part

- Suprême de poulet farci aux morilles, fine champagne sauce morilles cognac
9,90 €
- Caille semi-désossée farcie au foie gras sauce girolles
10,90 €
- Daube de Marcassin
9,90 €
- Pavé de boeuf sauce échalotte
17,90 €
- Filet de lotte au beurre blanc
9,90 €
- Aiguillette de canard sauce porto
9,90 €

Garnitures

Tarifs à la part

- Gratin dauphinois - 2,40 €
- Fagot aux 3 légumes - 2,30 €
- Crumble patates douces et butternut - 2,90 €
- Pôlée de légumes festifs - 3,10 €

Menu 29€

- Médaillon saumon et sa garniture
- Bouchée à la reine aux ris de veau et champignons
- Suprême de poulet farci aux morilles, fine champagne sauce morilles cognac
- Gratin dauphinois
- Fagot aux 3 légumes

Menu 32€

- Foie gras de canard Fait maison et son confit de figue
- Cassolette de St Jacques/Gambas aux petits légumes Nouveauté 2025
- Caille semi-désossée farcie au foie gras sauce girolles
- Fagot aux 3 légumes
- Crumble patate douce et Butternut

Buffet froid

A partir de 10 personnes

- Buffet festif - 29,00 €
- Foie gras « Maison » et son confit de figue
- Symphonie de charcuterie : 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

Le tout est décoré sur plat accompagné de mayonnaise et condiments.

Possibilité d'ajouter le fromage à Brie, Munster, Comté et la salade verte - 3,00 € / 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 !

En famille, entre amis

- Pierrade - 8.90 € / pers.

Bœuf, volaille, mignon de porc, lard fumé - 250 gr

- Raclette - 9.10 € / pers.

Fromage 200 gr, assortiment de 6 charcuteries

- Fondue bourguignonne - 9.10 € / pers.

Rumsteck 250 gr

Viandes et Volailles fermières

Françaises-Label Rouge sur commande

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 - 21.90 € le kg
- Chapon fermier - 19.90 € le kg
- Pouarde fermière - 19.90 € le kg
- Pintade chapon fermière - 26.90 € le kg

VOLAILLE DE BRESSE

Uniquement sur commande

- Dinde effilée - 36.90 € le kg
- Chapon effilé - 68.90 € le kg
- Pouarde non roulée - 44.90 € le kg
- Poulet effilé - 29.90 € le kg

Nous sommes à votre disposition pour tous renseignements complémentaires.

Par soucis de produits frais et de fabrication,
votre commande doit être passée 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.