

Au Bœuf Blanc

Boucherie - Charcuterie - Traiteur

Sophie et Frédéric PEROZ

1, Rue Abel Ferry - 88600 BRUYÈRES

Tél : 03 29 50 11 21

Carte

Traiteur

Magasin ouvert du Lundi au Vendredi
de 7h30 à 19h non-stop et
le Samedi de 7h30 à 18h non-stop

Le Dimanche nous assurons les
livraisons traiteur à domicile

Titres et cartes restaurant acceptés





Entrées Froides

Coquille royale - 9.50 € pièce

Saumon fumé MAISON; gambas, crevettes, moules, sauce cocktail

Médailon de saumon et sa garniture - 8.60 € la part

Terrine de poisson sauce cocktail - 6.90 € la part

Oeuf poché, saumon fumé MAISON - 5.20 € pièce

Coquille de saumon frais et sa garniture - 6.90 € pièce

Timbale cocktail de crevettes exotiques - 6.90 € pièce

Foie gras de canard MAISON et son confit d'oignons - 9.20 € la part

Timbale tartare de tomates, oeuf poché, jambon cru - 6.80 € pièce

Crudités variées sur plat - 4.90 € la part

Entrées Chaudes

Bouchée à la reine ris de veau champignons - 6.20 € pièce

Cassolette de grenouilles - 5.90 € pièce

Coquille Saint-Jacques écrevisses à l'armoricaine - 8.50 € pièce

Coquille de noix de Saint-Jacques à la normande - 5.90 € pièce

Tatin de cabillaud aux légumes confits - 6.90 € pièce

Feuilleté de saumon à l'oseille - 6.80 € pièce

Filet de flétan à l'oseille - 9.90 € la part

Dos d'églefin à l'armoricaine - 8.90 € la part

Accompagnements



Pomme de terre farcie purée fromage - 2.40 € la pièce

Pomme de terre Macaire - 2.85 € la pièce

Gratin dauphinois - 2.40 € la pièce

Gratin de légumes 4 saisons - 2.95 € la pièce

Brochette de légumes persillade - 2.40 € la pièce

Fagot de haricots verts lardé - 2.40 € la pièce

Conseils

Utiliser de préférence un four traditionnel pour réchauffer vos plats à 180 °
et penser à faire chauffer vos assiettes qui vont être garnies
afin de limiter le refroidissement lors du service.

Menus

• Menu à 20 €

Bouchée à la reine ris de veau champignons
Cuisse de pintade farcie sauce crémée aux cèpes
— Gratin dauphinois
Fagot de haricots verts lardé

• Menu à 25 €

Terrinè de poisson sauce cocktail
Cassolette de grenouilles
Joues de porc braisées sauce forestière
Spätzles



• Menu à 28 €

Médaillon de saumon et sa garniture
Bouchée à la reine ris de veau et champignon
Rôti de pintade farci sauce trompette
Paillason aux lardons
Tomate provençale

• Menu à 33 €

Foie gras de canard MAISON
Coquille Saint-Jacques à la normande
Suprême de volaille au vin jaune et morilles
Pomme de terre farcie purée fromage
Gratin de légumes 4 saisons



Recettes Cuisinées

Filet de boeuf Wellington* - 22.60 € la part
Pavé de filet de boeuf* sauce crémée aux morilles - 22.60 € la part
Filet de rumsteck* sauce forestière - 18.40 € la part
Souris d'agneau provençale et son jus de thym - 15.90 € la part
Filet de canard sauce porto - 9.90 € la part
Filet de canard en réduction aux fruits rouges - 9.90 € la part
Cuisse de canard aux olives - 8.20 € la part
Suprême de volaille au vin jaune et morilles - 12.80 € la part
Caille semi-désossée farcie sauce au foie gras - 10.80 € la part
Médaillon de quasi de veau sauce crémée aux morilles - 15.90 € la part
Rôti de veau farci sauce à l'estragon - 12.80 € la part
Rôti de pintade farci sauce trompette - 9.70 € la part
Cuisse de pintade farcie sauce aux cèpes - 9.70 € la part
Suprême de pintade sauce chorizo - 12.80 € la part
Feuilleté de mignon de porc sauce forestière - 9.80 € la part
Joues de porc braisées forestière - 9.80 € la part

*Viande Bovine Française



Bon Appétit !



Plats Typiques

- Couscous 4 viandes - 10.80 € la part
- Choucroute garnie - 10.80 € la part
- Tartiflette ou munstiflette - 9.80 € la part
- Tofailles et fumé vosgien - 9.90 € la part
- Paella poulet gambas - 11.80 € la part
- Baeckeofe - 11.80 € la part
- Coq au vin - 8.50 € la part
- Poulet basquaise - 8.70 € la part
- Poule au pot - 8.70 € la part
- Blanquette de veau - 10.90 € la part
- Boeuf bourguignon - 10.90 € la part
- Veau marengo - 10.90 € la part
- Lasagnes de boeuf - 9.20 € la part
- Lasagnes au saumon - 11.80 € la part
- Cassoulet - 11.80 € la part
- Tajine poulet et citrons confits-olives - 9.80 € la part
- Tajine d'agneau aux fruits secs et miel - 12.90 € la part
- Hachis parmentier de canard - 9.90 € la part

Garniture d'accompagnement :
Riz, pâtes, pommes de terre
2.00 € par personne



Nous sommes à votre disposition pour tous renseignements complémentaires.

Par souci de produits frais et de fabrication, votre commande doit être passée 7 jours avant la date souhaitée.

Tarifs à emporter sans prestation de service. Les plats doivent être rendus dans la semaine qui suit le repas.

Merci de votre compréhension.

