

4 menus complets vous sont proposés
Aucun changement ne peut intervenir dans ces menus

Menu PERE NOEL	19,50 €
Entrée Froide : Assiette du Père Noël Terrine des Gourmets, Porcelet Farci, et son Pâté en Croûte, Crudités	

Entrée Chaude : Cassolette de Cabillaud aux Asperges	

Plat : Mitonné de Gibier	

Spätzles et sa Poêlée de Légumes Festive	
Menu PERE NOEL	22,50 €
avec un dessert au choix sur la carte :	

Menu ETOILE	23 €
Entrée Froide : Ballotin de St Jacques Citron vert et Royale de Légumes	

Entrée Chaude : Cassolette Lutée de Ris de Veau	

Plat : Duo de Pintade des Landes en Médaille Farci aux Saveurs de Porto	

Gratin de Pommes de Terre	
Menu ETOILE	26 €
avec un dessert au choix sur la carte :	

Menu CULOTTE COURTE	8 €
Bonhomme Feuilleté au Jambon	

Cuisse de Poulet Panée	

Duo de Tagliatelle : Pâtes et Carottes	
Menu avec un dessert	11 €
au choix :	

Menu SCINTILLANT	28,50 €
Entrée Froide : Foie gras de Canard des Landes Gelée Parfumée, Chutney, Pain d'épices et Brioche pur Beurre	

Entrée Chaude : Filet de Plie en Papillote de Cristal	

Plat : Cuisse de Chapon Fermier des Landes Sauce Suprême	

Superposition Maraîchère en Boite Chaude	
Menu SCINTILLANT	31,50 €
avec un dessert au choix sur la carte :	

Préparations Bouchères Festives, C'est vous qui Cuisinez....	
PINTADE SOUFFLEE ALSACIENNE : 5 ou 8 pers. Cèpes, Chou-Vert, Foie Gras : 24,50 € / kg	
ROSTI-VEAU : Roti et Ris de Veau aux Morilles (mini. 6 pers.) : 36 € / Kg	
FILET DE BOEUF : Nature (mini. 6 pers.) : 49 € / Kg Tendance Prestige : au foie gras (mini. 6 pers.) : 62 € / Kg	
ROTI DE CANARD : aux Griottes de Fougerolles : 31,20 € / kg	
CHAUSSON DU PERE NOEL : pour 2 pers. : Filet de Chapon, Foie Gras, Magret de Canard Fumé : 6,50 € / pers.	
PYRAMIDE CONVIVIALE : et sa sauce fromagère finement épicée Porc ou Filet de Poulet (pour 4 pers.) : 16,50 € la pièce Filet de Poularde (pour 4 pers.) : 20,50 € la pièce	

Pour toute COMMANDE de
Foie Gras, Volaille Festive Rosbif,
Tournedos, Veau, Gigot, Gibier chasse locale
ou **Viande Fumée Maison...**
FRED est à votre disposition pour vous conseiller !

Horaires d'Ouverture :
du 19 au 29 Décembre : 7 h - 12 h 30 et 14 h 30 - 19 h
Les 23 et 30 Décembre : Ouverture Non Stop de 7 h à 18 h
Les 24 et 31 Décembre : Ouverture Non Stop de 7 h à 16 h

Chez Fred

CARTE TRAITEUR

Belle & Heureuse Année 2019

Une Carte de fin d'année
Pour savourer Mille Instants Gourmands
Très Etonnants.

Laissez vous Emporter
par ce Festival de Saveurs

Fred et son Equipe sont là
Pour vous Régaler

" On ne fait du BON, qu'AVEC du TRES BON " P. Montagné

SARL BIERREN
12, rue de l'Eglise
88 250 LA BRESSE
03 29 25 41 19
boucheriebierren@orange.fr
www.boucherie-traiteur-bierren.com

Pains Surprises	Fait Maison
environ 70 toasts	
Tortue Prestige	42,00 €
Foie Gras, Saumon Fumé et Charcuterie Fine	
Tortue Campagnarde	36,00 €
Assortiment de Charcuterie et Fromage Frais	

Mises En Bouches Festives	Fait Maison
Plateau de 30 Pièces	
Plateau Croq'Chaud : 5 Mini Parmentiers de Canard 5 Soufflés de St Jacques 5 Choux aux Escargots 5 Crevettes en Beignet 5 Croq' Saumon 5 Briochettes de Foie Gras	39,00 €

Entrées Froides	Fait Maison
Foie Gras de Canard des Landes Gelée parfumée, Chutney, pain d'épices et sa Brioche pur beurre	9,20 €
Assiette du Père Noël : Terrine des Gourmets, Porcelet Farci, Pâté en Croûte et ses Crudités	7,40 €
Géométrie de Canard et sa Mousseline de Volaille	5,90 €
Bûche de Chapon Aux Ris de Veau, Foie Gras et Morilles	6,90 €
Ballotin de St Jacques Citron Vert et Royale de Légumes	7,70 €
Saumon Ecosais Bio Fumé dans notre fumoir Mousseline aux Fines Herbes et Toast	7,90 €
1/2 Langouste Garnie à la Parisienne Gros calibre, Origine Cuba.	20,50 €

Entrées Chaudes	Fait Maison
Cassolette Lutée de Ris de Veau Aux Champignons, Sauce Morilles	7,60 €
Douzaine d'Escargots de Bourgogne Belle Grosseur, Pur Beurre Maison	6,80 €
La Traditionnelle Coquille St Jacques Sauce Nantaise	7,30 €
Cassolette de Cabillaud aux Asperges	5,90 €
Soufflé de Cabillaud et Ecrevisses Crème Homardine	5,50 €
Tourte Vosgienne Viande de Porc Marinée, Oeuf et Crème	15,10 €/Kg
Tourte Bressaude Pommes de terre, Munster et Lardons	13,80 €/Kg
Pâté Lorrain Viande de Porc Marinée, 4 ou 6 pers Petit Pâté Lorrain Individuel	15,10 €/Kg 2,20 €
La Galette des Rois Salée Poulet et Salsifis pour 2, 4 ou 6 pers.	3,40 € par pers.

Poissons Chauds	Fait Maison
Filet de Plie en Papillote de Cristal Multicolore de légumes	8,50 €
Symphonie de la Mer et son Fleuron Dos de Loup, Gambas et Moules	7,90 €

Légumes	Fait Maison
Traditionnel Gratin de Pommes de Terre	2,80 €
Superposition Maraîchère en Boite Chaude	3,90 €
Spätzles et sa Poêlée de Légumes Festifs	2,50 €

Viandes	Fait Maison
Pavé de Gibier Fondant Chasse Locale Sauce Grand Veneur, Figue Confitée	8,90 €
Mitonné de Gibier Chasse Locale	6,30 €
Cuisse de Chapon Fermier des Landes Sauce Suprême	8,70 €
Ris de Veau Lorrain Aux Champignons, Sauce Morilles	13,80 €
Duo de Pintade des Landes En Médaille Farci aux Saveurs de Porto	6,90 €
Souris d'Agneau Lorrain Confité Ail, Thym et Romarin	7,10 €
Mignon de Veau Lorrain Aux Cèpes	11,20 €
Poularde Entière Fermière des Landes Accompagnée de son ballotin de farce	49 € pour 6 pers.

Desserts	Fabrication Artisanale
Bûche délice de Bretagne Poire, Caramel et Biscuit Dacquoise	3,50 €
Bûche délice des Neiges Fruits Rouges, Vanille et Biscuit Joconde	3,50 €

En Famille, Entre Amis ...	Joliment décoré
Pierrade sur Plat 250 g de Viande (Boeuf, Poulet, Porc, Dinde, Lard et Bacon) Supplément Canard : 1,50 € / Pers	6,50 € par pers.
Raclette sur Plat 200 g de Fromage 150 g de Charcuterie maison	6,90 € par pers.
Jambon en Croûte Sauce au Madère pour 4 pers ou 6 pers	5,00 € par pers.

Tous nos Prix sont TTC, Par Personne,
Marchandise Emportée

Allergène : Toutes Nos Sauces sont sans Gluten