

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

<b>Menu PERE NOEL</b>	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	
<b>Menu PERE NOEL</b>	22,50 €
avec un dessert au choix sur la carte :	

<b>Menu ETOILE</b>	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	
<b>Menu ETOILE</b>	26 €
avec un dessert au choix sur la carte :	

<b>Menu CULOTTE COURTE</b>	8 €
Bonhomme Feuilleté au Jambon	
*****	
Cuisse de Poulet Panée	
*****	
Duo de Tagliatelle : Pâtes et Carottes	
<b>Menu avec un dessert</b>	11 €
au choix :	

<b>Menu SCINTILLANT</b>	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	
<b>Menu SCINTILLANT</b>	31,50 €
avec un dessert au choix sur la carte :	

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

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

<b>Mises En Bouches Festives</b>	Fait Maison
Plateau de 30 Pièces	
<b>Plateau Croq'Chaud :</b>	39,00 €
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	

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

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

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

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

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

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

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

Tous nos Prix sont TTC, Par Personne,  
Marchandise Emportée

**Allergène : Toutes Nos Sauces sont sans Gluten**