

• BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR •

LE DÉLICAT PARFUM DES FOURNEAUX

CARTE AUTOMNE - HIVER 2022

www.lebillotlorrain.fr

LE
BILLOT
LORRAIN

ETBL 1922



UN GOÛT PRONONCÉ POUR L'EXCELLENCE.

APÉRITIFS ET COCKTAILS

NOUVEAU

Mini Pain surprise	19,00	€
Rillettes de canard, saucisse de foie, jambon blanc. Environ 20 toasts.		
Pain surprise "Campagne"	44,00	€
Rillettes d'oie, saucisse de foie, jambon blanc, jambon cru, saucisson. Environ 50 toasts.		
Pain surprise "de la mer"	44,00	€
Rillettes de saumon, saumon fumé, truite fumée, tarama, œuf de lompe. Environ 50 toasts.		
Pain brioché au foie gras	55,00	€
Environ 40 toasts.		
Pain brioché au saumon fumé	46,00	€
Environ 40 toasts.		
Kouglof surprise	44,00	€
Rillettes d'oie, saucisse de foie, Environ 40 toasts.		
Réductions salées	pièce / 1,20	€
Mini quiche lorraine, mini quiche aux oignons, mini quiche au saumon, mini pizza, mini tarte chèvre miel, mini pâte lorraine. Minimum 12 pièces par commande.		
Plateau de 25 réductions salées	plateau / 23,90	€
5 mini quiches lorraines, 5 mini quiches aux oignons, 5 mini quiches au saumon, 5 mini pizzas, 5 mini pâtés lorrains.		
Corbeille de 9 mini sandwich	corbeille / 16,90	€
3 saumon fumé, 3 foie gras, 3 jambon cru.		

Mini viennoises cocktail	le kg / 26,80	€
Mini saucisses blanches cocktail	le kg / 26,60	€
Mini galantine en croûte	le kg / 24,90	€
En demi (env. 400 g), sous-vide, à trancher.		
Plateau de 16 mini galantines en croûte	plateau / 17,50	€
La croustille nordique	pièce / 1,80	€
Saumon fumé, fromage frais, concombre.		
Mini salade individuelle	1,80	€
Par personne.		
Les verrines	pièce / 2,80	€
Chantilly de foie gras, chutney de mirabelle, crumble de pain d'épices.		
Mousseline de courge	pièce / 2,60	€
butternut aux épices douces sur panacotta de noisette.		
Choux salés garnis	pièce / 1,80	€
Pâte à choux cuite comme un cannelé. Fourré au choix :		
> Foie gras de canard, confit d'oignon.		
> Saumon fumé, fromage frais ciboulette.		
> Escargot, crème persillée.		
> Crème fouettée au bleu, noix et jambon cru.		

NOUVEAU

Passer commandes

Par mail	commande@lebillotlorrain.com
Téléphone	03.87.75.09.38

ENTRÉES FROIDES

TERRE

Jambon Pata Negra "Nec Plus Iberico".	le kg / 199,10	€
Pressé de foie gras aux trois volailles.	le kg / 85,90	€
Pâté en croûte Richelieu	le kg / 27,90	€
Pâté Saint Antoine de Mr Riffaud	le kg / 47,90	€
Galantine en croûte	le kg / 19,60	€
Galantine de veau cloutée aux pistaches	le kg / 22,20	€
Notre foie gras Maison Canard, non truffé entier, nature.	le kg / 179,90	€
Hure de lapereau et foie gras de canard	pièce / 7,30	€
Mille feuille de foie gras et lentilles	pièce / 6,90	€

Suivez-nous

Nous testons et réfléchissons constamment à de nouvelles recettes. Pour suivre notre actualité et découvrir les nouveaux produits que nos équipes préparent, rejoignez-nous sur les réseaux sociaux.



lebillotlorrain



boucherielebillot

MER

Nous proposons quotidiennement au minimum quatre terrines différentes parmi celles-ci.

Terrine de l'océan	le kg / 45,80	€
Terrine de Saint-Jacques Aux petits légumes.	le kg / 45,80	€
Terrine aux 3 légumes	le kg / 21,90	€
Ballottine de saumon et de sandre	le kg / 45,80	€
Pour accompagner ces terrines, notre sauce crémeuse aux agrumes.	le kg / 11,90	€
Darne ou filet de saumon poché en Bellevue	le kg / 62,50	€
Saumon fumé Dans notre fumoir au bois de hêtre.	le kg / 79,30	€
Moelleux de tourteau	pièce / 5,90	€
Demi-langouste Préparée à la parisienne. Par personne.	29,90	€

Nouveau



Nous livrons à domicile les mardis, jeudis, vendredis et samedis. Contactez-nous pour en connaître les modalités.

Par mail commande@lebillotlorrain.com
Téléphone 03.87.75.09.38

ENTRÉES CHAUDES

LA PÂTISSERIE

<p>Le traditionnel pâté Lorrain En individuel. pièce / 3,10 € À la part ou entière pour 4, 6, 8, 10, 12 personnes. le kg / 19,90 €</p>
<p>La véritable quiche Lorraine En individuel. pièce / 3,10 € À la part ou entière pour 4, 6, 8, 10, 12 personnes. le kg / 20,90 €</p>
<p>L'authentique tourte Lorraine À la part ou entière pour 4, 6, 8, 10, 12 personnes. le kg / 21,50 €</p>
<p>Potée en croûte Création originale de nos équipes pour remporter le concours Macellum 2022. Label Qualité MOSL. Lancée officiellement à la FIM 2022. Pâtes brisée pur beurre maison. Réduction de potée lorraine cuisinée maison avec la charcuterie fabrication maison avec du porc local. La Tourte potée 3/4 personnes 19,90 € La Tourte potée 6/8 personnes 36,90 €</p>
<p>Tarte Joséphine Butternut, comté, oignons et noix. À la part ou entière pour 4, 6, 8, 10, 12 personnes. le kg / 25,90 €</p>
<p>Tourte bressane, volaille et petits légumes À la part ou entière pour 4, 6, 8, 10, 12 personnes. le kg / 22,50 €</p>
<p>Tourte de saumon frais et fondue de poireaux À la part ou entière pour 4, 6, 8, 10, 12 personnes. le kg / 32,90 €</p>

<p>Tourte aux cuisses de grenouilles poêlées Ail et persil, vin de Moselle À la part ou entière pour 4, 6, 8, 10, 12 personnes. le kg / 32,90 €</p>
<p>Feuilleté de jambon au cognac Uniquement à la part. le kg / 20,50 €</p>
<p>Pithiviers au jambon et champignons de Paris En individuel. pièce / 3,10 € À la part ou entière pour 4, 6, 8, 10, 12 personnes. le kg / 20,50 €</p>
<p>Bouchée à la reine pièce / 4,90 € Tradition "Lorraine".</p>
<p>Quenelle "notre fabrication" De volaille, de brochet, de saumon. le kg / de 16,90 à 18,90 €</p>

LES POISSONS CHAUDS

<p>Demi-langouste 29,90 € Préparée façon "Thermidor". Par personne.</p>
<p>Coquille Saint-Jacques 9,50 € Sauce normande. Par personne.</p>
<p>Le saviez-vous ? Nous confectionnons l'ensemble de nos pâtes nous-même, feuilletée, brisée, lasagnes, pain de mie, kouglouf, mini sandwich, tout sort de notre atelier. Nous utilisons la farine d'un moulin familial, local, à Sarralbe.</p>

PLATS PRÊTS À CUIRE

Pour 4 personnes minimum

Filet de bœuf en croûte Feuilletée, sauce Périgueux. Par personne.	15,90	€
Filet de bœuf Wellington Duxelles de champignon, foie gras, en croûte, sauce Périgueux. Par personne.	18,90	€
Jambon braisé en croûte "à notre façon" sauce au vieux porto. Par personne.	8,20	€
Selle d'agneau En croûte de sésame et d'herbes aromatiques, jus corsé au thym et réglisse. Par personne.	13,90	€
Noix de veau Aux giroles et pistaches, sauce foie gras. Par personne.	14,90	€
Suprême de poularde de Bresse Aux morilles, sauce vin jaune. Par personne.	13,90	€
Caille farcie en crapaudine Jus infusé aux truffes. Par personne.	13,90	€

Nos viandes et volailles sont à servir accompagnés de leur sauce.

LES ACCOMPAGNEMENTS En individuel ou plat à partager

Gratin dauphinois ou écrasé de pomme de terre à la ciboulette ou risotto forestier ou gratin de polenta aux courgettes	4,20	€
--	------	---

PIERRADE ET FONDUE

À partir de 4 personnes

Pierrade / Fondue Classique 300g de poulet, dinde, porc, bœuf. Par personne.	7,30	€
Pierrade / Fondue Royale 350g de poulet, dinde, porc, bœuf, canard, veau. Par personne.	12,50	€

PLATEAU POUR RACLETTE

À partir de 6 personnes

Plateau d'assortiment 200g de charcuterie par personne. Jambon braisé Jambon séché Saucisson séché « maison » Saucisse de jambon pistaché Saucisse à l'ail Bacon Pancetta Viande des grisons. Par personne.	7,50	€
---	------	---

Risotto aux truffes ou risotto au foie gras ou écrasé de pomme de terre à la truffe	5,50	€
Fagot de haricots verts lardé	1,90	€
Demi-tomate à la provençale	1,90	€

LA CHOUCROUTE

Nous avons la prétention d'être des spécialistes de la choucroute. Que vous préféreriez cuisiner vous-même votre propre recette avec les meilleurs ingrédients ou bien juste envie de mettre les pieds sous la table, nous avons le bon produit :

Choucroute crue

Choucroute cuite

Choucroute garnie individuelle ou à partager (dès 6 personnes)

Boulettes de foie maison

Kässler maison

Saucisse façon Morteau maison

Saucisse à cuire fumée maison crue ou déjà cuite

Saucisse à cuire nature maison crue ou déjà cuite

Palette fumée maison avec ou sans os

Lard fumé maison cru ou déjà cuit

Lard salé maison cru

Lard frais

Collet salé

Jarret avec os salé, cru ou cuit

Jarret avec os fumé cru

Saucisson à l'ail maison

Pommes de terre cuites

Graisse d'oie / Saindoux



PLATS À PARTAGER

Préparés à la demande.

À partir de 6 personnes

Couscous Graine de semoule, légumes, merguez maison, agneau, poulet rôti. Par personne.	8,30	€
Couscous Royal La version royale, plus copieuse et avec du bœuf en plus. Par personne.	9,90	€
Choucroute L' incontournable choucroute accompagnée de nos charcuteries maison : 1 viennoise, ½ saucisse à cuire, morceau de lard et de jarret.. Par personne.	7,50	€
Choucroute Royale La version royale, plus copieuse, avec du kässler. Par personne.	9,90	€
Cassoulet Haricots blancs cuisinés à la graisse de canard et couenne de porc, saucisse de Toulouse maison, petit salé et cuisse de canard confite. Par personne.	8,30	€

Paëlla Poulet, chorizo, mélanges de fruits de mer. Par personne.	8,30	€
Paëlla Lorraine Saucisse à cuire fumée, échine de porc. Par personne.	8,30	€
Paëlla de la mer Filet de cabillaud, chorizo, crevettes, encornets, moules. Par personne.	9,90	€
Potée Lorraine Choux, haricots blancs, saucisse à cuire, porc demi sel, poitrine fumée. Par personne.	7,50	€
Bæckeofe Aux 3 viandes : porc, bœuf, agneau. Par personne.	8,30	€
Bæckeofe de la mer Haddock, filet de flétan, crevettes. Par personne.	9,90	€



En raison des fortes hausses des matières premières et du manque de visibilité dans leurs évolutions futures, les tarifs indiqués sont susceptibles d'évoluer. Merci de vérifier avec nos équipes lors de vos commandes.



MENU DE CÉRÉMONIE

29,90 € / pers.

À partir de 4 personnes

ENTRÉE FROIDE

Pressé de foie gras aux trois volailles

ou

Saumon poché en Bellevue

Accompagné sa sauce crémeuse aux agrumes.

ENTRÉE CHAUDE

Coquille Saint-Jacques

Servi avec une sauce normande.

VIANDE "PRÊT À CUIRE"

Suprême de poularde de Bresse

Aux morilles, sauce vin jaune.

ou

Noix de veau

Aux giroles et pistaches, sauce foie gras.

ACCOMPAGNEMENT AU CHOIX

Gratin dauphinois

Écrasé de pomme de terre à la ciboulette

Risotto forestier

Gratin de polenta aux courgettes



Pour finir sur une petite note sucrée.

2 Réductions sucrées

de la Boulangerie-Pâtisserie FORT.

ou

1 Tartelette de saison

faite maison.

2,60 € / pers.

BUFFET DÎNATOIRE

25,00 € / pers.

À partir de 20 personnes
12 à 13 pièces / pers.

Kouglof surprise

- + Verrine de foie gras
- + Notre mini sandwich préféré
- + Choux aux escargots
- + La croustille nordique
- + 1 mini pâté lorrain / quiche lorraine
- + 1 mini salade
- + 1 mini galantine en croûte
- + 2 Canapés variés
- + La ronde de fromages de nos voisins
"la Fromagerie du Grand Cerf"

Evènements

Repas d'affaires, soirées,
fêtes de famille, réceptions.
Confiez-nous vos envies,
nous nous chargerons
de les réaliser.

BUFFET COCKTAIL

8,90 € / pers.

À partir de 20 personnes
7 à 8 pièces / pers.

- Pain surprise
- + Croustille Nordique **ou** Choux au choix
 - + Notre mini sandwich préféré
 - + Mini-galantine en croûte
 - + 3 Réductions salées

BUFFET CAMPAGNARD

12,90 € / pers.

À partir de 20 personnes

- Fuseau lorrain
- + Jambon braisé
 - + Rillettes
 - + Fromage de tête
 - + Assortiment de charcuterie
 - + Terrine du moment
 - + Salade de carottes huile d'olive et citron
 - + Salade de céleri à la rémoulade
 - + Taboulé aux herbes fraîches
 - + Salade piémontaise
 - + Sélection de fromages de nos voisins
"la Fromagerie du Grand Cerf".

Le buffet comprend 250g de charcuterie et 300g de salades par personne.

BUFFET REPAS

26,50 € / pers.

À partir de 20 personnes

- Terrine de l'océan, sauce aux agrumes
- + Demi-Saumon poché en Bellevue
 - + Chiffonnade de jambon séché "maison"
 - + Rosbif au poivre de Sichuan
 - + Galantine en croûte à la mousse de foie de canard
 - + Salade de carottes
 - + Salade de céleri à la rémoulade
 - + Taboulé aux herbes fraîches
 - + Salade piémontaise
 - + Sélection de fromages de nos voisins
"la Fromagerie du Grand Cerf".

Le buffet comprend 300g de salades par personne.

PLANCHE DE CHARCUTERIE

9,30 € / pers.

À partir de 6 personnes

- Chiffonnade de jambon cuit
- + Chiffonnade de jambon séché "maison"
 - + Fuseau Lorrain "maison"
 - + Rillettes
 - + Saucisse de foie de veau
 - + Fromage de tête
 - + Terrine du moment

La planche comprend 250g de charcuterie par personne.

NOS PLATEAUX REPAS

19,00 € HTVA / pers.

À partir de 6 personnes

ENTRÉE

Terrine de l'océan

ou

Hure de rouget et saumon au basilic

Accompagné sa sauce crémeuse aux agrumes.

VIANDE FROIDE AU CHOIX

Rôti de porc basse température

ou

Rosbif au poivre

ou

Cuisse de poulet farcie

2 SALADES AU CHOIX

Céleri rémoulade, carotte à l'orange, coleslaw, pommes de terre vinaigrette, salade de pomme de terre piémontaise, taboulé aux herbes fraîches, haricots verts au sésame, concombre à la crème.

FROMAGE

**Sélection de fromage
et boule de pain au levain**

DESSERT

Tartelette aux fruits

ou

Entremet chocolat

de la Boulangerie-Pâtisserie FORT.

23,00 € HTVA / pers.

À partir de 6 personnes

ENTRÉE

Terrine de foie gras

Aux trois volailles, chutney de figues.

ou

Saumon en Bellevue

Accompagné sa sauce crémeuse aux agrumes.

VIANDE FROIDE AU CHOIX

Rôti de porc basse température

ou

Rosbif au poivre

ou

Cuisse de poulet farcie

2 SALADES AU CHOIX

Céleri rémoulade, carotte à l'orange, coleslaw, pommes de terre vinaigrette, salade de pomme de terre piémontaise, taboulé aux herbes fraîches, haricots verts au sésame, concombre à la crème.

FROMAGE

**Sélection de fromage
et boule de pain au levain**

DESSERT

Tartelette aux fruits

ou

Entremet chocolat

de la Boulangerie-Pâtisserie FORT.



**Livraison
en sus**

Pour connaître nos forfaits, consultez-nous
par téléphone au 03.87.75.09.38
ou par mail : commande@lebillotlorrain.com

HORAIRES D'OUVERTURE

MAGASIN

METZ	MATIN	APRÈS-MIDI
Lundi	8:15 > 12:40	14:15 > 18:30
Mardi	8:15 > 12:40	14:15 > 18:30
Mercredi	8:15 > 12:40	14:15 > 18:30
Jeudi	8:15 > 12:40	14:15 > 18:30
Vendredi	7:30 > 12:40	14:00 > 18:30
Samedi	7:30 > 12:40	14:00 > 18:00
Dimanche	FERMÉ	

8 Rue du Grand Cerf, 57000 Metz | 03.87.75.09.38

MAGASIN

HAYANGE	MATIN	APRÈS-MIDI
Lundi	FERMÉ	
Mardi	8:30 > 12:30	FERMÉ
Mercredi	8:30 > 12:30	FERMÉ
Jeudi	8:30 > 12:30	15:00 > 18:00
Vendredi	8:30 > 12:30	15:00 > 18:00
Samedi	8:30 > 12:30	FERMÉ
Dimanche	FERMÉ	

2 Rue du Gal de Gaulle, 57700 Hayange | 09.67.53.11.10

Passer commandes

Par mail	commande@lebillotlorrain.com
Téléphone	03.87.75.09.38
Livraisons & Livraisons à domicile Metz et ses environs	
Jours	Mardi Jeudi Vendredi Samedi
Conditions	Contactez-nous pour en connaître les modalités

LE
BILLOT
LORRAIN

ETBL 1922



• BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR •