

• BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR •

LE SOMPTUEUX FESTIVAL DES PAPILLES

CARTE DES FÊTES 2022

www.lebillotlorrain.fr



LE
BILLOT
LORRAIN

ETBL 1922



UN GOÛT PRONONCÉ POUR L'EXCELLENCE.

APÉRITIFS, COCKTAILS ET BUFFET FROID

Pain surprise "Campagne"	46,00	€
Rillettes de canard, saucisse de foie, jambon blanc, jambon cru, saucisson. Environ 50 toasts.		
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.		
Mini viennoises cocktail	le kg / 26,80	€
Mini boudins blancs cocktail	le kg / 35,10	€
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	€
Saucisson brioché	le kg / 19,90	€

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

FOIE GRAS

NOTRE FOIE GRAS ENTIER
CUIT AU TORCHON

Canard, non truffé	le kg / 190,90	€
Canard, truffé	le kg / 232,50	€
LES ACCORDS-SAVOUREUX		
Le confit de figues verrine 100gr	3,90	€
Aux agrumes "Maison".		
Le chutney de mirabelles		
"Maison".		
Le confit d'oignons		
"Maison".		



LES METS TRADITION NOËL

Quenelle "Maison".		
De volaille	le kg / 17,60	€
De poisson	le kg / 19,40	€
Boudin blanc / Recette au hachoir.		
Nature	le kg / 22,00	€
Truffé	le kg / 30,80	€
Escargots de Bourgogne	11,90	€
Au beurre persillé et anisé. La douzaine		

ENTRÉES FROIDES

TERRE

Jambon Pata Negra "Nec Plus Iberico".	le kg / 219,20	€
Pressé de foie gras Aux trois volailles.	le kg / 88,90	€
Pâté en croûte Richelieu	le kg / 28,90	€
Pâté Saint Antoine de Mr Riffaud	le kg / 47,90	€
Galantine en croûte recette de Noël	le kg / 23,50	€
Galantine de veau cloutée aux pistaches	le kg / 22,20	€
Galantine de Noël	le kg / 26,60	€
Hure de lapereau et foie gras de canard	pièce / 7,30	€
Mille feuille de foie gras et lentilles	pièce / 6,90	€
Porcelet farci	le kg / 26,60	€
Assiette de cochon de lait en gelée	le kg / 7,60	€

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.

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 crèmeuse aux agrumes.	le kg / 11,90	€
Darne ou filet de saumon poché en Bellevue	le kg / 65,50	€
Saumon fumé Dans notre fumoir au bois de hêtre.	le kg / 86,90	€
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>La tourte de Noël Volaille, foie gras, marrons, morilles et crumble de pain d'épices. le kg / 29,90 €</p>
<p>Le traditionnel pâté Lorrain En individuel. pièce / 3,40 € À la part ou entière pour 4, 6, 8, 10, 12 personnes. le kg / 20,90 €</p>
<p>La véritable quiche Lorraine En individuel. pièce / 3,40 € À la part ou entière pour 4, 6, 8, 10, 12 personnes. le kg / 21,90 €</p>
<p>L'authentique tourte Lorraine À la part ou entière pour 4, 6, 8, 10, 12 personnes. le kg / 22,50 €</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. Émincé de potée lorraine cuisinée maison avec la charcuterie maison à partir 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 / 34,90 €</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 / 34,90 €</p>
<p>Feuilleté de jambon au cognac Uniquement à la part. le kg / 21,50 €</p>
<p>Pithiviers au jambon et champignons de Paris En individuel. pièce / 3,40 € 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>Vol au vent de chapon aux morilles. pièce / 8,50 €</p>

LE POISSON CHAUD

<p>Coquille Saint-Jacques 9,50 € Sauce normande. Par personne.</p>

NOUVEAU

VIANDES D'EXCEPTION

VOLAILLES

Chapon de Bresse	le kg / 45,50	€
Chapon Pelon	le kg / 29,70	€
Chapon de Bourgogne	le kg / 24,10	€
Mini chapon Pelon	le kg / 25,90	€
Mini chapon fermier de bourgogne	le kg / 19,90	€
Suprême de chapon	le kg / 27,00	€
Poularde de Bresse	le kg / 22,70	€
Dinde fermière de Bresse	le kg / 25,30	€
Poulet de Bresse	le kg / 18,50	€
Canette des Dombes	le kg / 11,85	€
Filet de canard	le kg / 24,90	€
Pintade chaponnée	le kg / 23,50	€
Pintade fermière	le kg / 15,70	€
Suprême de pintade	le kg / 24,80	€
Caille des Vosges	le kg / 16,30	€
Coquelet	le kg / 12,50	€
Pigeon des Vosges de Thierry Laurent.	le kg / 27,80	€
Lapin du Terroir de Patrick Erb.	le kg / 13,90	€
Foie gras de canard	selon arrivage	



VIANDES

Filet de boeuf en croûte Feuilletée, sauce Périgieux. Par personne.	15,90	€
Filet de bœuf Wellington Duxelles de champignon, foie gras, en croûte, sauce Périgieux. Par personne.	18,90	€
Jambon braisé en croûte "à notre façon", sauce au vieux porto. Par personne.	8,20	€
Rôti de veau Orloff	le kg / 25,10	€

VOLAILLES FARCIES

Dinde désossée farcie 1,5 kilos.	pièce / 31,90	€
Suprême Chapon farci 1,5 kilos.	pièce / 34,90	€

FARCE FINE MAISON

Farce fine de Noël mélange 3 champignons, pistaches, cognac.	le kg / 19,90	€
---	---------------	---

GIBIER FRAIS

Chevreuil, marcassin, faisán, lièvre.
sur demande

MENU DE FÊTES



à composer avec 2 ou 3 plats - minimum 2 parts identiques

POUR COMMENCER

Foie gras de canard entier cuit au torchon, gelée fine au Riesling.	11,00 €
--	----------------

À SUIVRE

Coquille Saint-Jacques, sauce normande.	9,50 €
---	---------------

Darne de saumon pochée et sauce aux agrumes.	9,50 €
--	---------------

Demi-langouste préparée à la parisienne ou façon "Thermidor".	29,90 €
--	----------------

POUR CONTINUER

Prêt à cuire

Caille des Dombes farcie comme à Noël, jus infusé aux truffes.	15,90 €
---	----------------


Suprême de poularde de Bresse aux morilles, sauce vin jaune.	14,30 €
---	----------------

Filet de caneton, farce foie gras, marrons et figues, jus infusé.	15,50 €
--	----------------

Noix de veau aux girolles et pistaches, sauce foie gras.	14,90 €
---	----------------

Gigote de chevreuil, sauce vin chaud et airelles.	16,90 €
---	----------------

POUR ACCOMPAGNER	La portion
<ul style="list-style-type: none"> > Gratin dauphinois > Ecrasé de pomme de terre à la ciboulette > Risotto forestier > Gratin de polenta aux courgettes 	4,20 €
<ul style="list-style-type: none"> > Écrasé de pomme de terre à la truffe > Risotto aux truffes > Risotto au foie gras 	5,50 €
<ul style="list-style-type: none"> > Poêlée de Noël Mélange de champignons forestiers et Paris, marrons et pommes. 	4,20 €
<ul style="list-style-type: none"> > Fagot de haricots verts lardé > Demi tomate à la provençale 	2,10 €



Toute l'équipe du Billot Lorrain
de Metz et d'Hayange
vous souhaite d'excellentes fêtes de fin d'année.

OUVERTURE VEILLES DE FÊTES

MAGASIN

METZ		MATIN	APRÈS-MIDI
Lun	19/12	8:15 > 12:40	14:15 > 18:30
Mar	20/12	8:15 > 12:40	14:15 > 18:30
Mer	21/12	8:15 > 12:40	14:15 > 18:30
Jeu	22/12	7:30 > 12:40	14:00 > 18:30
Ven	23/12	7:30 > 12:40	14:00 > 18:30
Sam	24/12	7:30 > 12:40	14:00 > 16:30
Dim	25/12	FERMÉ	
Lun	26/12	FERMÉ	
Mar	27/12	8:15 > 12:40	14:15 > 18:30
Mer	28/12	8:15 > 12:40	14:15 > 18:30
Jeu	29/12	7:30 > 12:40	14:00 > 18:30
Ven	30/12	7:30 > 12:40	14:00 > 18:30
Sam	31/12	7:30 > 12:40	14:00 > 16:30

8 Rue du Grand Cerf, 57000 Metz | 03.87.75.09.38

MAGASIN

HAYANGE		MATIN	APRÈS-MIDI
Lun	19/12	FERMÉ	
Mar	20/12	8:30 > 12:30	FERMÉ
Mer	21/12	8:30 > 12:30	FERMÉ
Jeu	22/12	8:30 > 12:30	15:00 > 18:00
Ven	23/12	8:30 > 12:30	15:00 > 18:00
Sam	24/12	8:30 >	14:00 FERMÉ
Dim	25/12	FERMÉ	
Lun	26/12	FERMÉ	
Mar	27/12	8:30 > 12:30	FERMÉ
Mer	28/12	8:30 > 12:30	FERMÉ
Jeu	29/12	8:30 > 12:30	15:00 > 18:00
Ven	30/12	8:30 >	14:00 FERMÉ
Sam	31/12	8:30 >	14:00 FERMÉ

2 Rue du Gal de Gaulle, 57700 Hayange | 09.67.53.11.10

Passer commande

Par mail	commande@lebillotlorrain.com	(à privilégier)
Téléphone	03.87.75.09.38	
Facebook	lebillotlorrain	
Clôture des commandes de Noël :	Samedi 17 décembre	
Clôture des commandes de Nouvel an :	Mercredi 28 décembre	

À NOTER : Ni annulation ni modification ne seront acceptées après ces dates.
Nous ne prenons pas de commande pour la charcuterie, uniquement viande, volailles, pâtisserie, traiteur.