

• BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR •

# LE WEEK-END PASCAL S'ANNONCE FESTIF

CARTE PRINTEMPS-ÉTÉ 2023

www.lebillotlorrain.fr

LE  
**BILLOT**  
LORRAIN



UN GOÛT PRONONCÉ POUR L'EXCELLENCE.

## L'AGNEAU FRANÇAIS

Gigot avec os	26€90 kg
Epaule avec os	26€90 kg
La souris	25€50 kg
Epaule désossée ficelée	30€50 kg
Côtes d'agneau filet	27€90 kg
Côtes d'agneau première	25€90 kg
Côtes d'agneau découverte	23€90 kg
Filet d'agneau sans os	44€90 kg
Couronne d'agneau avec os	35€90 kg

## L'AGNEAU DE LAIT

Gigot avec os	34€90 kg
Epaule avec os	29€90 kg
Epaule désossée	36€90 kg
Côtes d'agneau filet	29€90 kg
Côtes d'agneau première	29€90 kg
Côtes d'agneau découverte	27€90 kg

## VIANDES PRÊTE À CUIRE

Filet de bœuf en croûte sauce Périgueux	15€90 pers
Filet de bœuf Wellington sauce Périgueux	18€90 pers
Jambon braisé en croûte sauce au vieux Porto	8€20 pers
Suprême de Poularde Aux morilles, sauce vin jaune	14€30 pers
Noix de veau aux girolles et pistaches, sauce foie gras	14€90 pers
Selle d'agneau farcie jus corsé au thym et réglisse	13€90 pers

## LA CUISSON DU GIGOT :

- Assaisonnez la viande la veille au soir : huile d'olive, sel, poivre, herbes de Provence, éventuellement un peu de vin blanc. Massez la viande avec cette marinade et réservez au frigo.
- Préchauffez votre four à 200°C.
- Comptez 25 à 30 minutes de cuisson par kilo de viande, vous pouvez retourner le gigot à mi-cuisson.
- A la fin de la cuisson, sortez la viande du four et la laissez reposer une dizaine de minutes recouverte d'une feuille d'aluminium. **Bon appétit !**

## VIANDES D'EXCEPTION

Entrecôte WAGYU japonais	219€90 kg
Côtes de bœuf maturées	48€90 kg
Filet de bœuf paré	59€90 kg
Filet mignon de veau paré	48€50 kg
Rôti de veau Orloff	27€50 kg
Filet de porc sur paille	17€90 kg

Faux Filet maturé, affiné au Jack Daniel's  
48€90 kg

## ACCOMPAGNEMENTS

Gratin dauphinois tradition maison	4€20 pièce
Ecrasé de pomme de terre à la ciboulette	4€20 pièce
Risotto forestier	4€20 pièce
Fagot de haricots verts lardé	2€10 pièce
Demi tomate à la provençale	2€10 pièce

## **VOLAILLES DE FÊTE**

Poulet de Bresse effilé	18€90 kg
Canette de Barbarie effilée	14€90 kg
Caille des Vosges effilée	12€60 kg
Pigeon de Mr Thierry effilé	22€60 kg
Pintade fermière effilée	11€80 kg

## **FOIE GRAS**

Notre foie gras Maison canard, non truffé	179€90 kg
Hure de lapereau et foie gras de canard	7€30 pièce
Millefeuille de lentilles et foie gras	6€90 pièce
Pressé de foie gras aux trois volailles et figue.	85€90 kg

## **ESCARGOTS**

Escargots de Bourgogne au beurre persillé et anisé	10€90 dz
---	----------

## **PÂTISSERIES**

L'authentique tourte lorraine viande de porc marinée et migaine	21€50 kg
La tourte Bressane poulet et petits légumes	21€90 kg
La tourte au saumon et fondue de poireau	34€90 kg
Le traditionnel pâté lorrain viande de porc, riesling	21€50 kg
Pithiviers au jambon et champignons	21€50 kg
Tourte aux cuisses de grenouille ail, persil et vin blanc	34€90 kg
Bouchée à la reine volaille, quenelle, champignons	4€90 pièce

## **LE SAUMON**

Pavé de saumon Bellevue	62€50 kg
Darne de saumon Bellevue	62€50 kg
Saumon fumé maison	79€30 kg

Pour ces fabrications maison, nous  
utilisons exclusivement du saumon  
Bomlo.



Élevé sans antibiotique ni OGM dans les  
eaux pures de l'île de Bomlo, à l'ouest de  
la Norvège.

Croustade aux escargots pâte feuilletée et crème persillée	7€90 pièce
---	------------

## **SPÉCIALITÉ MAISON**

Le pâté Saint-Antoine Recette de Mr Riffaud MOF	47€90 kg
Quenelles de volaille Fabrication maison	16€90 kg
Quenelles de poisson Fabrication maison	18€90 kg
Coquilles Saint Jacques à la Normande	9€50 pièce
Boudin blanc nature recette au hachoir	22€90 kg
Boudin blanc truffé truffe d'été 3%	30€90 kg
Nos terrines de poisson Océan, Saint Jacques, Ballotine	45€80 kg

## POUR COMMENCER

<b>Mini pain surprise</b> rillette canard, saucisse de foie, jambon blanc Environ 20 toasts	<b>19€00 pièce</b>	<b>Pain surprise campagne</b> rillette canard, saucisse de foie, jambon blanc, saucisson Environ 50 toasts	<b>44€00 pièce</b>
<b>Pain surprise « de la mer »</b> rillette saumon, tarama, saumon et truite fumée, œuf de lompe. Environ 50 toasts	<b>44€00 pièce</b>	<b>Corbeille de 9 mini sandwich</b> 3 saumon fumé, 3 foie gras, 3 jambon cru	<b>16€90 pièce</b>
<b>La verrine de Pâques</b> mousse asperge et crevettes	<b>2€90 pièce</b>	<b>Plateau de mini galantine</b> en croûte, 16 tranches	<b>17€50 pièce</b>
<b>Plateau de 25 réductions salées</b> 5 quiches lorraine, 5 pâtés lorrain, 5 pizza, 5 quiches au saumon 5 quiches aux oignons	<b>23€90 pièce</b>		

## INFOS PRATIQUES

### METZ

Lundi	9h00-12h40 et 14h30-18h30
Mardi	9h00-12h40 et 14h30-18h30
Mercredi	9h00-12h40 et 14h30-18h30
Jeudi	8h30-12h40 et 14h30-18h30
Vendredi	8h00-13h00 et 14h00-18h30
Samedi	8h00-13h00 et 14h00-18h00

### HAYANGE

Fermé
8h30 – 12h30
8h30 – 12h30
8h30 – 12h30 ( et 15h00 – 18 h00 le jeudi 6)
8h30 – 12h30 et 15h00 – 18h00
8h30 – 12h30

## Commandes jusqu'au samedi 1<sup>er</sup> Avril

Nous serons fermés le Vendredi 7 avril (Vendredi- Saint)

Pour commander :

Par téléphone : 03 87 75 09 38 (Metz)

09 67 53 11 10 (Hayange)

Par e-mail : [commande@lebillotlorrain.com](mailto:commande@lebillotlorrain.com)

Où passez nous voir en magasin pour bénéficier des conseils de notre équipe !