

• BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR •

LE SOMPTUEUX FESTIVAL DES PAPILLES

CARTE DES FÊTES 2023

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 galantine en croûte	le kg / 24,90	€
En demi (env. 400 g), sous-vide, à trancher.		

LES METS TRADITION NOËL

Quenelle "Maison".		
De volaille	le kg / 17,60	€
De poisson	le kg / 19,40	€
Sauce Nantua maison	le kg / 22,90	€
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		

FOIE GRAS

NOTRE FOIE GRAS ENTIER
CUIT AU TORCHON

Canard, non truffé	le kg / 190,90	€
Canard, truffé	le kg / 232,50	€
Gelée fine au riesling	le kg / 10,90	€
SPÉCIALITÉS AU FOIE GRAS		
Pressé de foie gras aux trois volailles	le kg / 88,90	€
Pâté en croûte Richelieu	le kg / 28,90	€
Hure de lapereau et foie gras de canard	pièce / 7,30	€
Mille feuille de foie gras et lentilles	pièce / 6,90	€

ENTRÉES FROIDES

TERRE

Jambon Pata Negra "Nec Plus Iberico".	1e kg / 219,20	€
Pâté Saint Antoine de Mr Riffaud	1e kg / 47,90	€
Galantine en croûte recette de Noël	1e kg / 24,50	€
Galantine de veau cloutée aux pistaches	1e kg / 22,20	€
Galantine de Noël	1e kg / 26,60	€
Porcelet farci	1e kg / 26,60	€
Assiette de cochon de lait en gelée	1e kg / 8,10	€

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



lebillotlorrain

MER



Terrine de l'océan	1e kg / 45,80	€
Terrine de Saint-Jacques Aux petits légumes.	1e kg / 45,80	€
Terrine aux 3 légumes	1e kg / 21,90	€
Ballottine de saumon et de sandre	1e kg / 45,80	€
Pour accompagner ces terrines, notre sauce crémeuse aux agrumes.	1e kg / 11,90	€
Darne ou filet de saumon Bomlo poché en Bellevue	1e kg / 65,50	€
Saumon Bomlo fumé Dans notre fumoir au bois de hêtre.	1e kg / 86,90	€
Saumon Bomlo Gravlax À l'aneth.	1e kg / 86,90	€
Moelleux de tourteau	pièce / 5,90	€
Demi-langouste Préparée à la parisienne. Par personne.	29,90	€

LE POISSON CHAUD

Coquille Saint-Jacques Sauce normande. Par personne.	9,80	€
-------------------------------------------------------------------	------	---

ENTRÉES CHAUDES

LA PÂTISSERIE



<p>La tourte de Noël Volaille, foie gras, marrons, morilles et crumble de pain d'épices.</p> <p style="text-align: right;">le kg / 29,90 €</p>
<p>Le traditionnel pâté Lorrain En individuel. Entier pour 4, 6, 8, 10 ou 12 personnes.</p> <p style="text-align: right;">pièce / 3,70 € le kg / 21,90 €</p>
<p>La véritable quiche Lorraine Entière pour 4, 6, 8, 10 ou 12 personnes.</p> <p style="text-align: right;">le kg / 21,90 €</p>
<p>L'authentique tourte Lorraine Entière pour 4, 6, 8, 10 ou 12 personnes.</p> <p style="text-align: right;">le kg / 22,90 €</p>
<p>Tarte Joséphine Butternut, comté, oignons et noix. Entière pour 4, 6, 8, 10 ou 12 personnes.</p> <p style="text-align: right;">le kg / 25,90 €</p>
<p>Tourte bressane, volaille et petits légumes Entière pour 4, 6, 8, 10 ou 12 personnes.</p> <p style="text-align: right;">le kg / 22,90 €</p>

<p>Tourte de saumon frais et fondue de poireaux Entière pour 4, 6, 8, 10 ou 12 personnes..</p> <p style="text-align: right;">le kg / 34,90 €</p>
<p>Tourte aux cuisses de grenouilles poêlées Ail et persil, vin de Moselle Entière pour 4, 6, 8, 10 ou 12 personnes.</p> <p style="text-align: right;">le kg / 34,90 €</p>
<p>Feuilleté de jambon au cognac Uniquement à la part.</p> <p style="text-align: right;">le kg / 21,50 €</p>
<p>Pithiviers au jambon et champignons de Paris En individuel. Entier pour 4, 6, 8, 10 ou 12 personnes.</p> <p style="text-align: right;">pièce / 3,70 € le kg / 21,50 €</p>
<p>Bouchée à la reine Tradition "Lorraine".</p> <p style="text-align: right;">pièce / 4,90 €</p>
<p>Vol au vent de chapon aux morilles.</p> <p style="text-align: right;">pièce / 8,90 €</p>

Le saviez-vous ?

Nous confectionnons l'ensemble de nos pâtes nous-même, feuilletée, brisée, lasagnes, pain de mie, kouglof, mini sandwich, tout sort de notre atelier. Nous utilisons la farine d'un moulin familial, local, à Sarralbe.

VIANDES D'EXCEPTION

VOLAILLES

Chapon de Bresse, roulé	le kg / 45,50	€
Chapon Pelon, Gers	le kg / 29,70	€
Chapon de Bourgogne	le kg / 24,10	€
Mini chapon Pelon, Gers	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	€
Dinde fermière du Gers	le kg / 21,30	€
Poulet de Bresse	le kg / 18,50	€
Canette des Dombes	le kg / 14,30	€
Filet de canard	le kg / 27,90	€
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 / 12,80	€
Pigeon des Vosges de Thierry Laurent.	le kg / 27,80	€
Lapin du Terroir	le kg / 13,90	€



VIANDES

Filet de boeuf 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	€
Rôti de veau Orloff	le kg / 25,10	€

VOLAILLES FARCIES

Rôti de dinde farcie Mini - 1,5 kilos - 4/5 pers.	pièce / 31,90	€
Suprême Chapon farci Mini - 1,5 kilos - 4/5 pers.	pièce / 38,90	€
Filet de canard à l'orange Mini - 800gr - 3/4 pers.	pièce / 19,90	€

FARCE FINE MAISON

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

GIBIER FRAIS

Chevreuril, marcassin, faisán, lièvre.	sur demande	
----------------------------------------	-------------	--

MENU DE FÊTES



POUR COMMENCER

Médaille de foie gras de canard entier cuit au torchon, gelée fine au Riesling.	11,90 €
---------------------------------------------------------------------------------	----------------

À SUIVRE

Coquille Saint-Jacques, sauce normande.	9,80 €
Darne de saumon pochée et sauce aux agrumes.	9,50 €
Demi-langouste préparée à la parisienne.	29,90 €

POUR CONTINUER

Prêt à cuire

Caille des Dombes farcie comme à Noël, jus infusé aux truffes.	15,90 €
Suprême de volaille aux morilles, sauce vin jaune.	14,50 €
Filet de canette, farce foie gras, marrons et figues, jus infusé.	15,50 €
Noix de veau aux girolles et pistaches, sauce foie gras.	15,90 €
Gigue de chevreuil, sauce vin chaud et airelles.	16,90 €

POUR ACCOMPAGNER	La portion
> Gratin dauphinois > Ecrasé de pomme de terre à la ciboulette > Risotto forestier > Gratin de polenta aux courgettes	4,20 €
> Écrasé de pomme de terre à la truffe > Risotto aux truffes	5,50 €
> Poêlée de Noël Mélange de champignons forestiers et Paris, marrons et pommes.	4,20 €
> Fagot de haricots verts lardé > Demi tomate à la provençale	2,10 €



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

OUVERTURE VEILLES DE FÊTES

MAGASIN

METZ		MATIN	APRÈS-MIDI
Lun	18/12	9:00 > 12:40	14:30 > 18:30
Mar	19/12	9:00 > 12:40	14:30 > 18:30
Mer	20/12	9:00 > 12:40	14:30 > 18:30
Jeu	21/12	9:00 > 12:40	14:30 > 18:30
Ven	22/12	8:00 > 13:00	14:00 > 18:30
Sam	23/12	8:00 > 13:00	14:00 > 18:30
Dim	24/12	8:00 >	14:00 FERMÉ
Lun	25/12	FERMÉ	
Mar	26/12	FERMÉ	
Mer	27/12	9:00 > 12:40	14:15 > 18:30
Jeu	28/12	9:00 > 12:40	14:15 > 18:30
Ven	29/12	8:00 > 13:00	14:00 > 18:30
Sam	30/12	8:00 > 13:00	14:00 > 18:30
Dim	31/12	8:00 >	14:00 FERMÉ

8 Rue du Grand Cerf, 57000 Metz | 03.87.75.09.38

MAGASIN

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

Clôture des commandes de Nouvel an : **Mercredi 27 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.