

## POUR COMMENCER

### Pain surprise campagne 44€00 pièce

Rillettes canard, saucisse de foie, jambon blanc, saucisson  
Environ 50 toasts

### La verrine de Pâques 2€90 pièce

mousse asperge et crevettes

### Plateau de 25 réductions salées 23€90 pièce

5 quiches lorraines, 5 pâtés lorrains, 5 pizza, 5 quiches au saumon  
5 quiches aux oignons

### Saucisson brioché 19€90 kilo

Saucisson lyonnais maison dans un cocon de brioche  
maison. À réchauffer au four.

### Mini galantine en croûte 24€90 kilo

Vendu par demi, environ 400 g

## INFOS PRATIQUES

### METZ

Lundi 9h00-12h40 et 14h30-18h30

Mardi 9h00-12h40 et 14h30-18h30

Mercredi 9h00-12h40 et 14h30-18h30

Jeudi 9h00-12h40 et 14h30-18h30

Vendredi 8h00-13h00 et 14h00-18h30

Samedi 8h00-13h00 et 14h00-18h00

### HAYANGE

Fermé

8h30 – 12h30

8h30 – 12h30

8h30 – 12h30

8h30 – 12h30 et 15h00 – 18h00

8h30 – 12h30

## Commandes jusqu'au samedi 23 Mars

Nous serons fermés le Vendredi 29 Mars (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)

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



# LE BILLOT LORRAIN

• BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR •



# CARTE DE PÂQUES 2024

## VOLAILLES FESTIVES

Poulet de Bresse effilé	18€50 kg
Canette de Barbarie effilée	14€30 kg
Caille des Vosges effilée	17€90 kg
Pigeon de Mr Thierry effilé	27€80 kg
Pintade fermière effilée	14€50 kg

## FOIE GRAS

Notre foie gras Maison canard, non truffé	190€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 mirabelle.	88€90 kg

## ESCARGOTS

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

## SPÉCIALITÉS 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€80 pièce
Boudin blanc nature recette au hachoir	22€90 kg
Boudin blanc truffé truffe d'été 3%	30€90 kg
Nos terrines de poisson Océane, Saint Jacques, Ballotine saumon	45€80 kg

## LE SAUMON

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

## 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
Le petit pâté lorrain	3€70 pièce
Tourte aux cuisses de grenouille ail, persil et vin blanc	34€90 kg
Feuilleté Jambon cognac	21€50 kg
Pithiviers à partager Jambon, béchamel, champignon	21€50 kg
La véritable quiche Lorraine volaille, quenelle, champignons	21€90 kg
Pithiviers individuel Jambon, béchamel, champignon	4€20 pièce
La quiche brocolis féta persil Nouveau	21€90 kg
La quiche thon / tomate	21€50 kg
La tarte fleur courgettes, carottes, cumin	
Bouchée à la reine volaille, quenelle, champignons	4€90 pièce

## L'AGNEAU FRANÇAIS

Gigot avec os	28€90 kg
Epaule avec os	28€90 kg
La souris	26€50 kg
Epaule sans os	31€50 kg
Côtes d'agneau filet	28€90 kg
Côtes d'agneau première	27€90 kg
Côtes d'agneau découverte	24€90 kg
Filet d'agneau sans os	44€90 kg
Couronne d'agneau	35€90 kg

## L'AGNEAU DE LAIT

Gigot avec os	37€90 kg
Epaule avec os	36€90 kg
Epaule sans os	39€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 volaille Aux morilles, sauce vin jaune	14€50 pers
Noix de veau aux giroldes et pistaches, sauce foie gras	15€90 pers
Selle d'agneau farcie jus corsé au thym et réglisse	14€90 pers
Caille farcie jus infusé aux truffes	15€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

Filet de porc sur paille	17€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

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
Ratatouille maison Nouveau	3€90 pièce