

LE BILLOT LORRAIN

ETBL



1922

• BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR •

FÊTES FAMILIALES ANNIVERSAIRES MARIAGES PRINTEMPS - ÉTÉ 2024

Pour passer commande :

Par mail : commande@lebillotlorrain.com

Par téléphone : 03 87 75 09 38 choix 3

NOS HORAIRES :

À Metz :

Du Lundi au Jeudi de **9h00 à 12h40** et **14h30 à 18h30**

Le Vendredi de **9h00 à 13h00** et **14h00 à 18h30**

Le Samedi de **8h00 à 13h00** et **14h00 à 18h00**

À Hayange :

Du Mardi au Jeudi de **8h30 à 12h30**

Le Vendredi de **8h30 à 12h30** et **15h00 à 18h30**

Le Samedi de **8h30 à 12h30**

Buffet Dînatoire 20€90 /pers

Minimum 20 personnes - 12 à 13 salés par personne.

1 Pain surprise (rillettes de canard, saucisse de foie, jambon blanc, jambon cru, fuseau lorrain - 2 toasts par personne minimum)

1 verrine du moment

1 mini sandwich fromage frais et saumon fumé maison

1 cannelé salé – parfum de saison

1 tranche de mini galantine en croûte

1 mini pâté lorrain

1 mini quiche lorraine

1 mini quiche saumon / poireau

1 mini pizza

2 mini salades de saison

Buffet Repas 20€90 / pers

Minimum 12 personnes

1 tranche de terrine de l'océan, sauce aux agrumes

1 Filet de saumon Bellevue

Chiffonnade de jambon San Daniele

Rosbif au poivre de Sichuan

Galantine en croûte à la mousse de foie de canard

Salade de carottes à l'orange

Salade de céleri à la rémoulade

Taboulé aux herbes fraîches

Salade piémontaise

Buffet Campagnard **12€50 / pers**

Minimum 12 personnes

200 g de charcuterie par personne

Fuseau lorrain

Jambon braisé

Rillettes

Fromage de tête

Assortiment (saucisse au jambon, assortiment pistache, saucisse à l'ail...)

Pâté de campagne

250 g de salade par personne

Salade de carottes, huile d'olive et citron

Salade de céleri à la rémoulade

Taboulé aux herbes fraîches

Salade piémontaise

OPTIONS POUR CES TROIS FORMULES DE BUFFETS:

La ronde des fromages de nos voisins de la Fromagerie du Grand Cerf : 3,90€ par personne

Corbeille de baguette et pains spéciaux de la Maison Fort : 1,10€ par personne

NOTE SUCRÉE : 1 tartelette de saison ou deux réductions sucrées « Maison Fort »
2,60€

Buffet Cocktail 10€90 € / pers

Minimum 20 personnes

8 à 9 pièces par personne.

1 Pain surprise (rillettes de canard, saucisse de foie, jambon blanc, jambon cru, fuseau lorrain - 2 toasts par personne minimum)

1 mini sandwich fromage frais et saumon fumé maison

1 cannelé salé – parfum de saison

1 tranche de mini-galantine en croûte

1 mini pâté lorrain,

1 mini quiche lorraine

1 mini quiche au saumon

1 mini pizza

Plateau de Charcuterie 9€50 / pers

Minimum 6 personnes

200 g de charcuterie par personne

Chiffonnade de Jambon cuit

Chiffonnade de Jambon cru

Fuseau Lorrain

Rillettes de canard

Saucisse de foie de veau

Fromage de tête

Pâté de campagne

Saucisses maison

Saucisse à rôtir classique	16€40 le kilo
Chipolatas aux herbes	16€90 le kilo
Merguez bœuf et agneau	18€80 le kilo
Saucisse à griller (blanche)	16€50 le kilo
Saucisse blanche au fromage	17€90 le kilo
Saucisses volaille citron sauge	18€80 le kilo
Saucisse savoyarde (bacon, tomates séchées, emmental)	19€00 le kilo
Chorizo à griller	16€90 le kilo
Toulouse	16€70 le kilo
Salciccia au fenouil et piment	17€10 le kilo
Grillwurst	16€90 le kilo
Andouillettes	20€50 le kilo

Salade Bar

Nous proposons quotidiennement un grand choix de salades maison parmi lesquelles :

Taboulé aux herbes / Salade de pomme de terre Piémontaise

Salade de pommes de terre vinaigrette / Haricots verts au sésame

Betteraves rouges / Céleri Rémoulade à la crème d'Isigny

Carottes râpées à l'orange / Concombre à la crème d'Isigny

Salade de crevettes, pommes Granny Smith et concombre

Salade de museau vinaigrette/ Cœur d'artichauts vinaigrette

Tomates cerises, mozzarella, pesto vert

Viande de bœuf maturées

(en cave d'affinage, minimum 30 j)

Côte de bœuf	48€90 le kilo
Faux-Filet à l'os	37€90 le kilo

La maturation est une étape décisive dans l'obtention d'une viande de qualité.

A l'instar de l'affinage du fromage ou du vieillissement du vin, le bœuf demande du temps pour obtenir une viande goûteuse et tendre.

On sait dorénavant qu'il faut un minimum de 7 jours de maturation pour que la viande soit « acceptable ».

Pourtant, il sera préférable d'aller jusqu'à 14 jours pour obtenir une bonne viande. **La maturation est un vrai gage de qualité.** Au-delà de 14 jours, le recours à **une vraie chambre de maturation (et non une chambre froide)**, où l'on va contrôler la température et l'hygrométrie, permettra une maturation optimale.

Passé les 30 jours, la viande va s'affiner, son goût va s'affirmer. **On obtient à l'arrivée des saveurs rares et assez exceptionnelles !**

Viandes marinées

Cuisse de poulet sans os à l'ail des ours	21€50 le kilo
Aile de poulet marinée	9€50 le kilo
Pilon de poulet mariné	9€90 le kilo
Flat iron de bœuf mariné tex mex	32€90 le kilo
Côtes de porc marinées à la provençale	12€80 le kilo
Lard frais mariné à la provençale	13€90 le kilo
Ribs de porc précuit, mariné façon Tex Mex	15€50 le kilo

Les brochettes

Bœuf nature	33€50 le kilo
Bœuf mariné TEX MEX	33€50 le kilo
Filet de poulet nature	21€90 le kilo
Filet de poulet mariné thym citron	21€90 le kilo
Filet de canard mariné à l'andalouse	36€90 le kilo
Agneau nature	35€90 le kilo
Agneau mariné maître d'hôtel	35€90 le kilo
Sucettes d'agneau farci	22€90 le kilo
Courgettes aux deux farces	26€90 le kilo
Filet mignon porc mariné à la provençale	23€90 le kilo
Dinde marinée à la provençale	19€50 le kilo

Bœuf black angus Argentine – Grain Fed

Nous proposons une des viandes les plus réputées au monde, en provenance de la pampa Argentine, finie au grain pour un marbrage parfait.

Noix d'entrecôte	42€90 le kilo
Faux-filet	37€90 le kilo
Picanha	34€90 le kilo
Filet de bœuf	59€90 le kilo
Cœur de rumsteack	32€90 le kilo

Plats à partager

Minimum 6 parts - commande 48h à l'avance

Couscous 8€50 la part

Graine de semoule, légumes, merguez maison, agneau, poulet rôti

Couscous Royal 9€90 la part

La version royale, plus copieuse et avec un supplément de viande de bœuf

Paëlla Royale 9€50 la part

Poulet, chorizo, mélanges de fruits de mer, filet de poisson

Tajine de veau aux olives 8€50 la part

Morceaux de veau sans os longuement cuit avec des olives, légèrement relevé avec un mélange d'épices orientales. Servi avec une semoule de couscous.

Poulet à la basquaise 7€90 la part

Cuisse de poulet mijotés dans une piperade (sauce confite de poivrons rouge et vert, tomates, oignons, ail, huile d'olive, vin blanc, relevée au poivre et piment d'Espelette). Servi avec du riz blanc.

Tajine d'agneau au citron confit 9€90 la part

Morceaux d'agneau sans os lentement cuit dans un mélange d'épices orientales, de citrons confits et légumes. Servi avec une semoule de couscous.

Porcelet à la broche

Nos porcelets font au minimum 18 kilos, soit pour une vingtaine de convives.

Farcis, ils rassasieront environ 25 à 30 personnes.

Porcelet entier cru (pièce de 18 kilos minimum) 170€00 la pièce

Porcelet entier cuit (idem) 200€00 la pièce

Porcelet entier farci cru (farce au choix, nature ou orientale) 220€00 la pièce

Porcelet entier farci cuit (farce au choix, nature ou orientale) 250€00 la pièce

Les pièces cuites sont découpées et emballées à chaud dans des conteneurs isothermes, ils resteront à température 3 à 4 heures.

Nous proposons en accompagnement une formule avec 4 k de pommes de terre rissolées et 4 kilos de crudités 90€00