

LE BILLOT LORRAIN

ETBL



1922

• BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR •



MENU DES FÊTES DE FIN D'ANNÉE 2024

Apéritif, Cocktail et Buffet Froid

Pain surprise « Campagne »	49,00 €/ pièce
Rillettes de canard, saucisse de foie, jambon blanc, jambon cru, fuseau, environ 50 toasts	
Plateau de 25 réductions salées :	25,90 € le plateau
5 mini quiches lorraines, 5 pizzas, 5 mini quiches saumon, 5 mini pâtés lorrains, 5 mini quiches aux oignons.	
Mini galantine en croûte :	24,90 € le kilo
en demi (environ 400 g), sous/vide, à trancher.....	

Foie Gras

Foie gras de canard entier cuit au torchon, non truffé	190,90 € le kilo
Foie gras de canard entier cuit au torchon, truffé	232,50 € le kilo
Lobe de foie gras de canard frais extra éveiné	Suivant arrivages
Gelée fine au riesling	10,90€ le kg

Spécialités au foie gras

Pâté en croûte Richelieu	28,90 € le kilo
Hure de lapereau et foie gras de canard.	7,80 € la pièce

Les spécialités de Noël

Quenelle de volaille « notre fabrication »	17,60 € le kilo
Boudin blanc recette au hachoir	nature 22,00 € le kilo
	truffé 30,80 € le kilo

Entrées Froides

Le Pâté Saint Antoine de Mr Riffaud	59,90 € le kilo
Porcelet farci en galantine	26,60 € le kilo
Assiette de cochon de lait en gelée	9,50 € l'assiette

Produits de la mer

Terrine de Saint-Jacques aux petits légumes	45,80 € le kilo
Darnes ou Filet de Saumon Bomlo poché en Bellevue	65,50€ le kilo
Saumon fumé Bomlo dans notre fumoir au bois de hêtre	86,90 € le kilo
Pour accompagner ces terrines, notre sauce crémeuse aux agrumes.....	11.90 € le kilo
Coquille Saint-Jacques, sauce normande	9.90 € la coquille

Accompagnements maison

Gratin dauphinois	4.50 € la part
Risotto forestier	4.50 € la part
Écrasé de pomme de terre à la truffe	5.50 € la part
La poêlée de Noël :	4.50 € la part
Mélange de champignons forestiers et Paris, marrons, pomme.	
Fagot de haricots verts lardé	2.30 € la part
Demi tomate à la provençale	2.30 € la part

Entrées Chaudes

La tourte de Noël pour 4, 8 ou 12 pers Volaille, foie gras, marrons, morilles et crumble de pain d'épices	29,90 € le kilo
Le traditionnel pâté Lorrain pour 4, 8 ou 12 pers	21,90 € le kilo
La véritable quiche Lorraine pour 4, 8 ou 12 pers	21,90 € le kilo
L'authentique tourte Lorraine pour 4, 8 ou 12 pers	22,90 € le kilo
La tarte Joséphine pour 4, 8 ou 12 pers Courge butternut, comté, oignons	25,90 € le kilo
Tourte bressane , pour 4, 8 ou 12 pers Volaille et petits légumes	22,90 € le kilo
Tourte au saumon , pour 4, 8 ou 12 pers Saumon frais et fondue de poireaux	34,90 € le kilo
Tourte aux cuisses de grenouille pour 4, 8 ou 12 pers	34,90 € le kilo
Pithiviers pour 4, 8 ou 12 pers Au jambon et champignons de Paris	22,50 € le kilo
Bouchée à la reine tradition « Lorraine »	4,90€ la pièce
Vol au vent de chapon aux morilles	8,90€ la pièce

Viandes d'exception

Filet de bœuf en croûte feuilletée, 16,90 € par pers
sauce Périgueux

Filet de bœuf Wellington en croûte 19,90 € par pers
duxelles de champignon, foie gras, sauce Périgueux

Jambon braisé en croûte 8,90€ par pers
sauce au porto

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 48,90 € le kilo

Faux-filet 39,90 € le kilo

Filet de bœuf 64,90 € le kilo

Cœur de rumsteack 35,90 € le kilo

Pierrades , Fondues

Nos pierrades et fondues présentées sur plateau, prêt à déguster

DELUXE : 12,90 € la part

350 g de viande minimum : 50 g de poulet, 50 g de dinde, 50 g de filet mignon de porc, 100 g rumsteck de bœuf, 50 g filet de canard et 50 g de veau, lard offert

SPECIAL NOËL : 21,90 € la part

350 g de viande minimum : 100 g filet de chapon, 100 g filet de canard, 100 g filet de bœuf, 50 g escalope de foie gras, lard offert.

Volailles festives

Chapon de Bresse AOP , roulé	56,90 € le kilo
Mini chapon de Bresse AOP effilé - <i>nouveau</i> -	31,90 € le kilo
Chapon de Bourgogne fermier noir, effilé	26,90 € le kilo
Mini chapon jaune fermier effilé	21,90 € le kilo
Suprême de chapon	27,00 € le kilo
Poularde de Bresse AOP effilée	29,50 € le kilo
Dinde fermière de Bresse AOP effilée	25,30 € le kilo
Poulet de Bresse AOP effilé	24,80 € le kilo
Canette des Dombes	15,90 € le kilo
Filet de canard	27,90 € le kilo
Pintade chaponnée	23,50 € le kilo
Pintade fermière de Bourgogne	16,90 € le kilo
Suprême de pintade	25,90 € le kilo
Caille des Vosges	18,90 € le kilo

Gibier frais sur demande

Chevreuil, marcassin, faisan, lièvre

Volailles farcies

Rôti de dinde farcie mini. 1.5 kilos	4/5 pers	35,90 € / pièce
Suprême Chapon farci mini. 1.5 kilos	4/5 pers	44,90 € / pièce
Filet de canard à l'orange, mini. 800g	3/4 pers	23,90 € / pièce

Farces fines maison

Farce fine de Noël mélange 3 champignons, pistaches, cognac	19,90 € / kilo
--	----------------

Clôture des commandes de Noël :

Limité à 150 commandes

Clôture des commandes de Nouvel an :

Limité à 50 commandes.

Nous ne prenons pas de commande pour la charcuterie
uniquement viande, volailles, pâtisserie, traiteur.

POUR PASSER COMMANDE : **UNIQUEMENT SUR PLACE EN MAGASIN.**



*Toute l'équipe vous
souhaite d'excellentes
fêtes de fin d'année !*



LE BILLOT HAYANGE

2, rue du Général de Gaulle

57 700 HAYANGE

Tel : 09 67 53 11 10

Nos horaires habituels :

Lundi : Fermé

Du Mardi au Vendredi de 8h30 à 12h30 et 15h00 à 18h00

Le Samedi de 8h30 à 12h30

Dimanche : Fermé

Horaires pour les fêtes de fin d'année

Vendredi 20 décembre de 8h30 à 12h30 et de 15h00 à 18h00

Samedi 21 décembre de 8h30 à 12h30

Dimanche 22 décembre **fermé**

Lundi 23 décembre 8h30 à 12h30 et 15h00 à 18h00

Mardi 24 décembre 8h00 à 14h00

Mercredi 25 Décembre **fermé**

Jeudi 26 Décembre **fermé**

Vendredi 27 Décembre de de 8h30 à 12h30 et de 15h00 à 18h00

Samedi 28 décembre de 8h30 à 12h30

Dimanche 29 décembre **fermé**

Lundi 30 décembre 8h30 à 12h30 et 15h00 à 18h00

Mardi 31 décembre 8h00 à 12h00