



Carte de fin d'année

Pour vos commandes par téléphone du Lundi au Vendredi de 8h00 à 17h00

- Retrait à Stenay : 03.29.88.07.73 (choix 3 sur le serveur)
- Retrait à Verdun : 03.29.88.23.93
- Ou par mail : gilbintraiteurnoel@orange.fr

Retrait des commandes les 24 et 31/12 de 14h30 à 17h00

- Sur Verdun : Magasin au 2 rue Charles Delvert 55100 Verdun
- Sur Stenay : Boucherie au 9 Avenue de Verdun 55700 Stenay



Gilbin traiteur Ou Boucherie Gilbin / www.gilbintraiteur.fr



Menu à 35€

Panaché de 6 miniatures

Terrine de foie gras et saumon fumé sur sa compotée de mirabelles aux oignons

Ou Trilogie de canard (foie gras, magret fumé, mousse rôti)

Ou Tartare de saumon frais et son aumônière de St jacques

Croustillant de ris de veau aux morilles

Ou Papillote de la mer (saumon, scampi, filet de sole et St jacques)

Ou Tourte de grenouilles et ses escargots à la bourguignonne

Pavé de boeuf Rossini

Ou Médailon de canard à la bière de Noël de Charmois

Ou Filet de lotte au champagne et risotto de queues d'écrevisses

&

Garniture de légumes



Menu à 30€

Panaché de 5 miniatures

Duo de saumon fumé et saumon frais et sa terrine de St jacques

Ou Terrine de gibier et chiffonnade de jambon patanegra

Ou Salade périgourdine et sa tranchette de foie gras

Mélimélo de coquillages gratinés

Ou Coquille bretonne et son velouté de homard

Ou Tourte de caille au foie gras

Pavé de flétan aux petits légumes et sa brochette de scampi

Ou Ballotine de pintade aux girolles

Ou Médaillasson de mignon aux mirabelles

&

Garniture de légumes



Menu à 20€

Menu A

Ballotine de chevreuil et sa gelée de cidre

Bouchée de la mer

Cuisse de canard confite façon grand-mère
&
Garniture de légumes

Menu B

Délice de crabe à l'armoricaine et ses crevettes

Tourte de canard aux mirabelles

Civet de gibier Grand Veneur
&
Garniture de légumes



Nos entrées froides

Terrine de foie gras maison à l'armagnac	14€50
Saumon fumé maison et son tiramisu aux crabes	12€50
Mélimélo de saumon (frais et fumé) et sa crème ciboulette	10€50
Assiette du mareyeur	12€00

Nos entrées chaudes

Cassolette de ris de veau aux pleurotes de Verdun	15€00
Feuilleté de caille au foie gras sauce porto	11€80
Coquille St jacques au champagne	12€00
Dos de sandre sauce beurre blanc	11€50
Papillote de rouget et son velouté de langoustine	11€90
Duo d'escargots et grenouilles maître d'hôtel	10€50



Nos plats à la carte

<i>Filet de veau aux girolles</i>	15€50
<i>1/2 Langouste thermidor et ses gambas grillées</i>	25€00
<i>Ballotine de pintade farcie aux mirabelles et sa sauce</i>	13€80
<i>Magret de canard à la bière de Noël de Charmois</i>	13€90
<i>Mignon de porc au miel</i>	12€50
<i>Filet de bœuf en brioche sauce morilles 4 à 10 personnes</i>	13€80/Pers
<i>Chapon farci au foie gras 8 personnes</i>	50€/Pièce
<i>Jambon de porcelet en brioche et sa duxelle de champignons 8 à 10 personnes</i>	75€/Pièce

&
Garniture de Légumes



Menu Enfant à 10€

Feuilleté de saumon
Ou Pâté Richelieu et sa gelée dorée

Ballotine de poulet aux champignons
Ou Mignon de porc aux marrons
&
ses Pommes dauphines

Bûche de Noël



Nos différents colis sur commande

Colis pierrade pour 4 personnes à 55 €.

- 4 Tournedos Bœuf
- 4 Médailles de Porc
- 4 Médailles de Veau
- 4 Mini brochettes de Poulet
- 4 Mini brochettes de Canard
- 1 Bouteille de Vin offerte (75cl)

Colis raclette pour 4 personnes à 40 €

- 600 grs Morbier
- 600 grs Nature
- 6 Sortes de Charcuterie au choix :
 - Rosette, Jambon Blanc, Jambon sec, Coppa, Bacon, Salami, Mortadelle, Fuseau, Saucisson, Chorizo...)
 - Des Pommes de terres de nos producteurs non cuites
 - 1 Bouteille de Vin offerte (75cl)

Colis fondue bourguignonne pour 6 personnes à 65 €

- 4 sortes de Viandes : Bœuf, Porc, Poulet et Canard
- Des pommes de terres de nos producteurs non cuites
- 1 Bouteille de Vin offerte (75cl)



Nos plateaux à partager

*Plateau de Fromages pour 6 Personnes 15€00/Pièce

*Plateau de Charcuterie de 6 Sortes pour 6 Personnes 15€00/Pièce

(Rosette, Jambon Blanc, Jambon sec, Fuseau, Saucisson, Chorizo...)

*Plateau Apéritif de 20 pièces 25€00/Pièce

(Verrine, Croissant, Pâté croute, Cassolette...)

*Planche Apéro mixte pour 6 Personnes 20€00/Pièce

(Assortiment de charcuteries fines et fromages)