

Boucherie Charcuterie Traiteur

Jordan, Bernadette et Pascal

TAILLEUR

358 rue de Metz

57300 MONDELANGE

TEL : 03 87 71 40 35

Tickets Restaurant Espèces
Carte Bleue Chèque refusé

Date Limite des commandes

Le Samedi 20 Décembre 2025

Pour NOEL

Le Lundi 29 Décembre 2025

Pour Nouvel AN

Suivant rupture et difficultés d'approvisionnement

Horaires du magasin

Semaine de Noël

Mardi 16/12 Mercredi 17/12

Jeudi 18/12 et vendredi 19/12

8h00 -12h30 15h00-19h00

Samedi 20/12 8h00 - 13h00

Dimanche 21/12 Magasin fermé

Lundi 22/12 8h00 -12h30 14h00- 18h00

Mardi 23/12 8h00 -12h30 14h00- 18h00

Mercredi 24/12 8h - 14h00 non stop

Jeudi 25/12 Vendredi 26/12 Magasin fermé

Semaine Nouvel An

Samedi 27/12 8h00 - 12h30

Dimanche 28/12 Magasin fermé

Lundi 29/12 8h - 12h30

Mardi 30/12 8h00 - 12h30 15h00- 19h00

Mercredi 31/12 8h00 -13h00

Jeudi 01/01 Magasin Fermé

Vendredi 2 Janvier 2026 8h00 -12h30 15h00-19h00

Samedi 3 Janvier 2026 8h00 -13h00

Votre Apéritif

Pain surprise 60 toasts	58,95 €/pièce
Plat de 20 mini Burger Foie Gras confit d'oignon	34 €/pièce
Assortiment réductions Salées à chauffer	1,40 €/pièce
Plat de 24 mini Cheeseburger	39€95/pièce
Mini pâté croûte Viande	26,80 €/kg

Entrées froides

Foie Gras de Canard	145,95 €/kg
Pâté en croûte Richelieu	29,15 €/kg
Cochon de lait Farci	27,90 €/kg
Suprême de Volaille	27,90 €/kg
Saumon Fumé	95,95 €/kg
Buchette Truite et Asperges <small>Nouveau</small> (pièce de 60gr)	3,75€/pc

Entrées chaudes

Jambon en croûte (4 pers mini) sauce incluse	23,70 €/kg
Tourte aux grenouilles	29,95 €/kg
Tourte à la viande (4/6/8 pers)	21,50€/kg
Pâté Lorrain (nb pers au choix)	21,50€/kg
Bouchée à la reine <small>croûte maison</small>	4,95 €/pièce
Coquille Saint Jacques <small>sans quenelle</small>	9,95 €/pièce
Escargots de bourgogne <small>(belle grosseur, nettoyés, beurre maison)</small>	9,90 €/dz
Cassolette St Jacques et Ecrevisses	8,95 €/pièce
Boudin Blanc Truffé 1%	29,95 €/kg
Cassolette Chapon Morilles et légumes	8,95 €/pièce

Poissons Chauds

Sur plat allant au four

Poêlée St Jacques et Gambas
Polenta crémeuse et asperges vertes
18,50 €/pers

Dos de Loup de Mer
Sauce citronnelle pointe de gingembre
Polenta crémeuse et asperges vertes
17,95 €/pers

Viandes cuites

Sur plat allant au four
Accompagnement : gratin et poêlée de légumes d'hiver

Chapon Fermier désossé farce aux morilles
Et sa sauce
17,20 €/pers

Veau basse température sauce aux Morilles
17,60€/pers

Pavé de Cerf aux Girolles et sa sauce
17,95€/pers

Caille désossée coffre farcie au Foie Gras
Et sa sauce

18,20 €/pers

Joyeuses Fêtes

Les Menus de Noël

Menu Viande

Apéritif :

4 réductions à chauffer

Entrée Froide :

1 Tranche de Foie Gras + gelée

Entrée Chaude :

1 Douzaine escargots

Plat :

Chapon Fermier désossé

farce aux Morilles + accompagnement

Dessert :

Douceur Sucrée

Prix 46 € par personne

Menu Poisson

Apéritif :

4 réductions à chauffer

Entrée Froide :

1 Tranche de Saumon Fumé

Entrée Chaude :

1 Cassolette St Jacques et Ecrevisses

Plat:

Poêlée St Jacques et Gambas

Polenta crèmeuse et asperges vertes

Dessert :

Douceur Sucrée

Prix 46 € par personne

Menus à retirer sur le coté du magasin le 24/12

Point retrait spécial indépendant du magasin

Aucune modification de Menu ne sera acceptée

Pensez aux Bons Cadeaux !

Composez votre plancha :

Choix des viandes :

Bœuf , Canard , Poulet , Porc , Veau

Choix de la charcuterie :

Pancetta , Lard Fumé



Prix indicatif pour

6 personnes

Avec Rumsteack

60€

800gr Bf/500gr veau
/500gr poulet

Avec Filet Bœuf

89€

800gr filet / 500gr
veau /500gr poulet
200gr pancetta

Volailles crues

Chapon fermier label rouge 2,5 à 3,5 kg **22€80/kg**

Chapon fermier désossé coffre farci 2,5 à 3,5 kg **29€95/kg**

Cuisses de chapon 400 g environ **23€90/kg**

Cuisse de Chapon désossée roulée farcie

(poêlée champignons ail persil) env 400gr **31€90/kg**

Suprême de chapon **31€90/kg**

Dinde fermière label rouge 2,5 à 3,5 kg **24€50/kg**

Dinde fermière désossée coffre farcie 2,5 à 3,5 kg **30€95/kg**

Poularde fermière 2 à 2,5 kg **20€60/kg**

Poularde désossée coffre farcie 2 à 2,5 kg **28€95/kg**

Filet de canard, Cuisse de canard

Caille entière, entière farcie ou désossée farcie

Mini chapon

Pintade entière, entière farcie ou désossée farcie

Canette, Oie, Faisan, Coq ou Découpe de Coq

Farce de Noël aux Marrons Maison **19€95/kg**

Toutes Nos Viande sont également disponibles

Bœuf, Veau, Agneau, Porcelet etc

Gibier de nos Forêts (Chevreuil et Sanglier)

Buffet Froid Traditionnel sur plat

Charcuterie Maison avec ou sans Viande Froide

Environ 200 grammes par personne

(assortiment, jambon blanc, jambon cru, saucisson..)

Salade au choix (céleri, carotte, taboulé, pdt etc....)

Environ 300 grammes par personne

16€20 par personne

Les Menus du Nouvel An

Apéritif :

4 réductions à chauffer

Entrée Chaude :

1 Feuilleté Crevette Cabillaud

Plat au Choix

Plancha composée : 130 gr de Filet de bœuf,

80 gr Veau, 80 gr Poulet et 30 gr Pancetta

Ou

Fondue Bourguignonne composée de

150g r de Filet de Bœuf et de 125 gr de Poulet

Accompagnement : 1 gratin Dauphinois individuel

Dessert :

Douceur Sucrée

Prix 35 € par personne

Apéritif :

4 réductions à chauffer

Entrée Chaude :

1 feuilleté Crevette cabillaud

Plat:

Palet de Veau basse température

sauce aux Morilles

Dessert :

Douceur Sucrée

Prix 35 € par personne

Menu TRADITION