

## au magasin :

- viande
- charcuterie
- plats du jour
- assortiments pour barbecue  
...fabriqués par nos soins

Venez  
découvrir  
nos produits  
prêts à cuire  
pur beurre :  
pâté lorrain,  
tourte...

*Nous sommes à votre écoute,  
au plus près de vos besoins  
et en fonction de votre  
budget pour organiser tous vos  
événements. Nous n'avons pas d'offres  
pré-faites puisque nos menus et services  
tournent autour de vos désirs.*

Commande  
**5**  
jours  
avant enlèvement

## *Pour toutes vos manifestations*

- *Baptême*
- *Communion*
- *Mariage*
- *Séminaire*
- *Apéritif dinatoire*
- *Et toutes autres manifestations...*  
*...Une seule adresse !*



Aux Saveurs  
Meusiennes

magasin ouvert  
les vendredis et samedis de 9h à 12h45  
et de 14h30 à 19h30

7 rue Raymond Poincaré  
55300 Sampigny  
**Tel : 03 29 90 04 34**

Synop6

# Ouvrez la porte gourmande



CHARCUTIER



TRAITEUR

## Apéritif

Feuilleté apéritif (environ 50 p/kg) .....	24.00 €/kg
Amuses bouche .....	à partir de 0.90 €/pièce (verrine ,toast, brochette, cuillère...)

## Entrées froides

Foie gras maison .....	92.00 €/kg
Présentation de foie gras et chutney de figues .....	9.50 €/part
Coquille de Saumon Bellevue .....	6.50 €/part
Assiette Lorraine .....	6.50 €/part (Salade, jambon cru, fuseau lorrain fumé et non fumé, et saucisse fumée lorraine et pommes de terre tièdes)
Cochon de lait farci (20 à 25pers) .....	selon le cours
Assortiment de charcuteries fines .....	5.50 €/part
Nougat de joue de bœuf aux petits légumes .....	5.50 €/part
Trilogie de saumon .....	8.50 €/part

## Entrées chaudes

Vol au vent de Ris de veau .....	6.50 €/part
Coquille Saint-Jacques à la Bretonne .....	7.30 €/part
Cassolette d'Escargots aux saveurs des sous bois .....	7.30 €/part
Cassolette d'Ecrevisses à la crème de homard .....	6.50 €/part
Ris de veau aux morilles .....	8.90 €/part
Cocotte de sot-l'y -laisse aux champignons de Paris .....	7.20 €/part
Ficelle Meusienne .....	5.50 €/part
Coquille de Poisson en gratin .....	4.50 €/part

## Poissons

Turban de Sole au champagne .....	8.80 €/part
Filet de Sandre aux écrevisses .....	9.20 €/part
Pavé de saumon à la basquaise .....	6.50 €/part
Dos de cabillaud aux crevettes .....	7.50 €/part
Truite aux lardons et crème de brie .....	6.50 €/part
Cocotte de blanquette de lotte aux petits légumes .....	9.50 €/part

## Viandes

Râble de lapin farci au foie gras .....	10.80 €/part
Jambon cuit à l'os sauce Lorraine .....	5.80 €/part
Caille désossée farcie à la forestière .....	9.80 €/part
Joue de bœuf au vin des côtes de Meuse .....	5.80 €/part
Coq au vin .....	6.20 €/part
Navarin d'agneau et sa semoule aux petits légumes .....	6.80 €/part
Filet de bœuf aux morilles .....	13.50 €/part
Grenadin de veau et velouté de cèpes .....	12.50 €/part
Filet de bœuf en croûte sauce porto (6 pers mini) .....	13.50 €/part
Rôti de porc à la mirabelle .....	5.80 €/part

## Accompagnements

Gratin dauphinois	
Pomme de terre farcie aux saveurs meusiennes	
Fagots d'asperge verte	
Roulé d'endives	
Clafoutis de petits légumes	
Gratin de brocolis	
Tatin de carottes et poireaux	
	1.60 €/part

## Plats uniques

Potée lorraine .....	7.50 €/part
Baeckeoffe .....	9.00 €/part
Choucroute (5 viandes) .....	7.50 €/part
Paëlla royale .....	9.80 €/part
Couscous (4 viandes) .....	7.50 €/part
Chili con carné et riz .....	5.80 €/part
Lasagnes .....	5.80 €/part
Tripes à l'ancienne .....	5.80 €/part
Tartiflette et charcuterie .....	7.50 €/part
Cochon de lait rôti à l'ancienne (~20 pers)	
	selon le cours

### Sur devis :

apéritif dinatoire, vin d'honneur,  
cocktail d'entreprise, soirées à thèmes

### Animation particulière :

à la plancha, à la broche ou sur son barbecue géant,  
le chef cuisine devant vous

