LES PAINS POUR LES FÊTES

(AVEC LA FARINE VOSGIENNE DES MOULINS JANOT)

POUR VOTRE TABLE *(petits pains individuels)*

Nature	0,60€
Graines	0,65€
Croûte à bouchée «pur beurre»	0,90€
Pain hamburger	1,00€

POUR L'APÉRO

Petit pain au comté (Comté, noix, jambon cru et graines de sésame)	2,80€
La fougasse aux olives	2,10€

ET BIEN-SÛR LES PAINS AU LARD !

Pain de Noël 350gr (Farine de maïs, pignons, figues et abricots)	3,90€
Pain au maïs 350gr	3,10€
Pain de mie nature 500gr	3,50€
Baguette aux 5 céréales 250gr	1,35€
Pain des Bouchaux (bûcheron) 400gr	2,90€
Pain complet 350gr	2,90€
Pain au quinoa 350gr	2,90€
Campagne 500gr	3,50€
La tourte de seigle 400gr aux noisettes, miel et figues	4,80€
Pain nordique 350gr	3,10€
Pain d'été 400gr	3,20€
Pain d'épeautre 500gr	3,80€
Pain châtaigne et noix 500gr	3,80€
Pain d'épices 250gr	4,80€
Panettone maison 450gr	7,80€
Le pain feuilleté 400gr	3,30€

LES FROMAGES DE NOS TERROIRS

Munster de la ferme des Côtes du Frêne à Saulxures, Bargkass,
Comté, Emmental, Morbier, Beurre de baratte,
Tomme fenugrec et du jardin, Fromage à raclette,
Tomme du Jura, Fromage à fondue, Mont d'or...

Du pain ... au lard



crédit photo : M. Laurent

Vous découvrirez chez nous une offre de "vrais" produits faits maison à 95%, par des artisans dans un souci de qualité et de respect du terroir, de ses traditions et de ses valeurs. La recherche du goût et produits sains.

Nos viandes viennent de Lorraine et de Franche-Comté et nos farines proviennent du Moulin Janot à Savigny.

LES MENUS (COMPLETS AVEC DESSERT)

(NOUS NE POURRONS PROCÉDER À AUCUN CHANGEMENT DANS LES MENUS)

Menu Coup de Coeur — 30€

- Rillettes aux 2 saumons et son pain de mie
- Cuisse de chapon braisée et sa crème de foie gras
- Gratin dauphinois et poêlée de légumes
- Bûche de Noël (au choix)

Menu Gourmand — 44€

- Foie gras de canard maison
- Cassolette de risotto d'asperges et son médaillon de Lotte
- Rôti de veau basse température sauce champagne
- Gratin dauphinois et poêlée de légumes
- Bûche de Noël (au choix)

Nos Bûches

(4 ou 6 personnes)

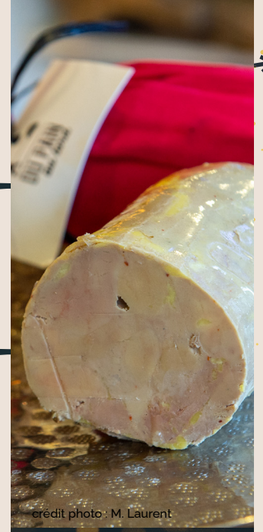
- **"Le Rêve Chocolat"**
  Biscuit génois chocolat, croustillant praliné, bavaroise chocolat blanc, chocolat noir et lait
- **"La Framboisine"**
  Biscuit génois, crème légère, framboises, décor chocolat blanc
- **"La Nuit Vosgienne"**
  Biscuit génois, crème légère, myrtilles, décor chocolat blanc

LES PLATEAUX RACLETTE & PIERRADES

(DÉCORÉS PRÊTS À POSER SUR TABLE)

Le Plateau de Pierrade ou Plancha ..... **8,80€ / pers.**
Assortiment de viandes (mini 200gr/pers.)
Volailles, veau, bœuf, porc, lard, bacon.

Le Plateau de Raclette ..... **9,50€ / pers.**
Assortiment de charcuteries de montagne maison et condiments (150gr).
Fromage à raclette (200gr/pers.)



crédit photo : M. Laurent

20

Dernier délai pour réserver ces menus : Dimanche 20/12 pour Noël et Dimanche 27/12 pour Nouvel An.

Les bûches sont réalisées par Marc PINTO « La Panetière des Arcades » à Le Thillot.

Carte des Fêtes 2026

Du pain ... au lard

DU PAIN au lard

BOUCHER • CHARCUTIER • BOULANGER • TRAITEUR

BOUCHER
CHARCUTIER
TRAITEUR
BOULANGER

Fermé le vendredi 25 et le 1er



Notre équipe vous souhaite une belle "faim" d'année 2026
Que **2027** vous soit gourmande et pleine de santé. Merci pour votre confiance...

DU PAIN ... AU LARD
1A Grand Rue, 88250 La Bresse

+33 (0)3 29 25 10 28
contact@du-pain-au-lard.com

www.du-pain-au-lard.fr

VOUS TROUVEREZ AU MAGASIN

(UNE SÉLECTION DE VIN POUR ACCOMPAGNER VOTRE REPAS)

NOTRE FUMÉ VOSGIEN AU BOIS DE HÊTRE (Filets mignons, jambonneaux, palettes...)
NOS SAUCISSONS SECS NATURES OU AROMATISÉS Les noix de jambon crues... de notre séchoir !
NOS VIANDES LOCALES (Vosges et Haute-Saône)
NOS VOLAILLES DES FÊTES SÉLECTIONNÉES (Chapons, dindes, poulardes, oies...)
NOS FOIES GRAS DE CANARD DU SUD-OUEST Évidés pour vos terrines ou pour poêler.
NOS BOUDINS BLANCS (Nature, le forestier et le festif (foie gras / magret fumé / pistaches))
NOS PAINS, VIENNOISERIES, ET SUCRERIES Avec la farine Vosgienne des moulins Janot.
NOS BOCAUX GOURMANDS

« Nous préparons vos paniers cadeaux, et pouvons emballer sous vide.»

LES SPÉCIALITÉS BOUCHÈRES

- Cuisse de canard farcie au foie gras ..... **28,50€ / kg**
- Suprême de poularde forestière ..... **22,50€ / kg**
- Rôti de porc Orloff ..... **19,80€ / kg**
- Paupiette de veau aux petits légumes ..... **25,80€ / kg**
- Rôti de veau aux asperges ..... **28,50€ / kg**

LES APÉRITIFS & PAINS SURPRISES

COFFRET DE MISE EN BOUCHE (Non modifiable) Les 4 pièces ..... **7,50€**
- Bouchée de foie gras avec son chutney
- Verrine de magret de canard et potimarron
- Rillettes aux 2 saumons sur pain de mie toasté
- Wrap de saumon au Boursin

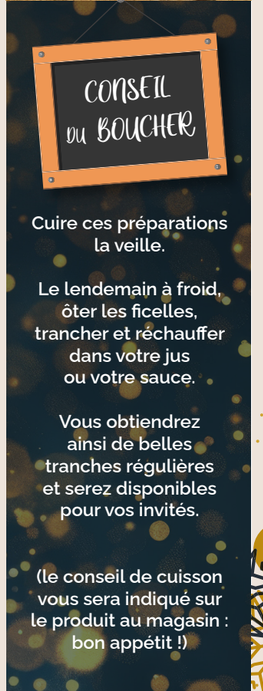
NOS RÉDUCTIONS À TIÉDIR (Non modifiable) Les 4 pièces ..... **8,50€**
- La mini Saint-Jacques
- Le mini croque aux légumes confits
- Le mini feuilleté de grenouille
- Le mini burger de bœuf et foie gras

NOS PAINS SURPRISES DES FÊTES

- Garnis de charcuterie et/ou poissons en mini sandwichs ..... **43,00€**
(environ 60 pièces)



crédit photo : M. Laurent



Cuire ces préparations la veille.

Le lendemain à froid, ôter les ficelles, trancher et réchauffer dans votre jus ou votre sauce.

Vous obtiendrez ainsi de belles tranches régulières et serez disponibles pour vos invités.

(le conseil de cuisson vous sera indiqué sur le produit au magasin : bon appétit !)

ENTRÉES FROIDES & CHAUDES

(TOUS LES PRIX INDIQUÉS SONT EN PORTION INDIVIDUELLE)

Entrées Froides

- Florentine aux 2 saumons ..... **5,60€**
(Saumon frais et fumé, œuf de caille, crème fouettée)
- Charcuterie des fêtes et sa macédoine de légumes ..... **7,20€**
- Pressé de sot l'y laisse au Gewurztraminer ..... **7,80€**
- Rillettes aux 2 saumons et son pain de mie ..... **7,80€**
- Foie gras de canard « maison » ..... **11,50€**
- Saumon fumé « maison » ..... **10,00€**
- Pâté en croûte aux légumes et sa mayo au curry* ..... **7,00€**

Entrées Chaudes

- Bouchée à la reine ..... **4,90€**
- Coquille de Saint-Jacques « maison » ..... **8,50€**
- La douzaine d'escargots de bourgogne (belle grosseur) ..... **8,80€**
- Cuisses de Grenouilles lutées d'un beignet de patate ..... **9,00€**
- Tourte ou pâté Lorrain et tourte Bressaude ..... **16,50€ / kg**
(Pommes de terre, munster, lardons)
- Croûte au Ris de veau, volaille et morilles ..... **8,80€**
- Cassolette de risotto d'asperges et son médaillon de Lotte ..... **8,60€**
- Croque-monsieur aux légumes confits et son mesclun vinaigré* ..... **5,70€**

NOS POISSONS

- Filet de Limande sauce échalotes, Gewurztraminer ..... **9,70€**
- Blanquette de poisson ..... **9,70€**

(* peut convenir pour des végétariens)



crédit photo : M. Laurent



INFO PRATIQUE

Nos horaires :

LUNDI :
FERMÉ
(possibilité de prise de commande par téléphone le matin)

MARDI :
06h30 - 13h00 | 14h30 - 19h00

MERCREDI :
06h30 - 13h00 | 14h30 - 19h00

JEUDI :
06h30 - 17h00 NON STOP

VENDREDI :
FERMÉ
(le 25 décembre et le 1er janvier)

SAMEDI :
06h30 - 13h00 | 14h30 - 19h00

DIMANCHE :
06h30 - 12h00

VIANDES ET VOLAILLES CUISINÉES

(TOUS LES PRIX INDIQUÉS SONT EN PORTION INDIVIDUELLE)

- Cuisse de Chapon braisée et sa crème de foie gras (à la part) ..... **12,00€**
- Dinde rôtie au jus de truffe (à la part) ..... **10,00€**

Mais aussi...

- Carbonade de jeune cerf ..... **9,80€**
- Rôti de veau basse température sauce champagne ..... **13,50€**
- Mignon de porc aux morilles ..... **10,00€**
- Gigot de 7 heures à l'ail noir (7/8 pers.) ..... **95,00€ la pièce**

Et en Plats Uniques...

- Baeckeoffe de canard au foie gras et girolles ..... **14,50€**

UNE AUTRE IDÉE

POUR LE REPAS DU SOIR OU DU LENDEMAIN

- Noix de jambon en croûte de pain ..... **44,00€**
(6/8 pers. et sa sauce Madère)

NOS GARNITURES

GARNITURES DE LÉGUMES 2 choix : 300gr / pers.

- Gratin dauphinois et poêlée de légumes ..... **4,00€**
- Risotto de petit épeautre, cèpes et potimarron ..... **4,00€**

NOS GALETTES PUR BEURRE

- Frangipane ..... **2 pers. 6,00€ / 4-5 pers. 15,00€ / 6-7 pers. 20,00€**
(Classique)
- La Lorraine ..... **2 pers. 6,00€ / 4-5 pers. 15,00€ / 6-7 pers. 20,00€**
(Mirabelles sautées au miel, noisettes et amandes)

Sans oublier les Kougelhopfs, nature ou aux mirabelles, Brioches feuilletées, Cannelés Bordelais, Bouchons myrtilles ou mirabelles, le tout pur beurre...



crédit photo : M. Laurent



Des idées cadeaux utiles et originales !!!

Nous préparons vos paniers cadeaux, et pouvons emballer sous vide pour un voyage tranquille et une meilleure conservation.