

# LES PAINS POUR LES FÊTES

( AVEC LA FARINE VOSGIENNE DES MOULINS JANOT )

## POUR VOTRE TABLE (petits pains individuels)

Nature	0,60€
Graines	0,65€
Crûte à bouchée «pur beurre»	0,85€
Pain hamburger	0,95€

## POUR L'APÉRO

Petit pain au comté (Comté, noix, jambon cru et graines de sésame)	2,70€
La ficelle provençale	2,00€

## ET BIEN-SÛR LES PAINS AU LARD !

Pain de Noël 350gr (Farine de maïs, pignons, figues et abricots)	3,80€
Pain au maïs 350gr	3,00€
Pain de mie nature 500gr	3,40€
Baguette aux 5 céréales 250gr	1,30€
Pain des Bouchaux (bûcheron) 400gr	2,70€
Pain complet 350gr	2,70€
Pain au quinoa 350gr	2,80€
Couronne de fruits 400gr	3,00€
Campagne 500gr	3,40€
La tourte de seigle 400gr aux noisettes, miel et figues	4,70€
Pain complet aux céréales 350gr	2,90€
Pain nordique 350gr	3,00€
Pain d'été 400gr	3,00€
Pain d'épeautre 500gr	3,80€
Pain châtaigne et noix 500gr	3,70€
Pain d'épices 250gr	4,50€
Panettone maison 450gr	7,50€
Le pain feuilleté 400gr	3,20€

## LES FROMAGES DE NOS TERROIRS

Munster de la ferme Vaxelaire à Saulxures, Barkass, Comté, Emmental, Morbier, Beurre de baratte, Fromage à raclette, Tome du Jura, Cerneau, Fromage à fondue, Mont d'or...



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 Clin D'oeil

26€

- Charcuterie des Fêtes et son taboulé de quinoa
- Effeuillé de Biche aux 3 poivres
- Pommes duchesse et son Gratin de légumes d'antan
- Bûche de Noël (au choix)

### Menu Coup de Coeur

36€

- Saumon Fumé « maison »
- Boudin blanc brioché (morilles/girolles) et son jus corsé
- Fricassée de Chapon au cèpes
- Pommes duchesse et son Gratin de légumes d'antan
- Bûche de Noël (au choix)

### Menu Gourmand

40€

- Foie gras de canard maison
- Coquille Saint-Jacques « maison »
- Rôti de Veau basse température sauce foie gras
- Pommes duchesse et son Gratin de légumes d'antan
- Bûche de Noël (au choix)

## Nos Bûches ( 4 ou 6 personnes )



Minimum 2 pers.  
pour chaque menu.

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

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

## LES PLATEAUX RACLETTE & PIERRADES

( DÉCORÉS PRÉTS À POSER SUR TABLE )

### Le Plateau de Pierrade ou Plancha

7,80€ / pers.

Assortiment de viandes (mini 200gr/pers.)  
Volailles, veau, bœuf, porc, lard, bacon.

### Le Plateau de Raclette

8,80€ / pers.

Assortiment de charcuteries de montagne maison  
et condiments (150gr).  
Fromage à raclette (200gr/pers.)



Notre équipe vous souhaite une belle "faim" d'année 2024

Que 2025 vous soit gourmande et pleine de santé. Merci pour votre confiance...

# Carte des Fêtes 2024



## DU PAIN au lard

BOUCHER • CHARCUTIER • BOULANGER • TRAITEUR

Fermé le mercredi 25 et le 1er



### 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



BOUCHER  
CHARCUTIER  
TRAITEUR  
BOULANGER

# VOUS TROUVEREZ AU MAGASIN

(UNE SÉLECTION DE VIN POUR ACCOMPAGNER VOTRE REPAS)

NOTRE FUMÉ VOSGIEN AU BOIS DE HÊTRE (Filets mignons, jambonneaux, palettes...)

NOS SAUCISONS 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, poulettes, oies...)

NOS FOIES GRAS DE CANARD DU SUD-OUEST Évidés pour vos terrines ou pour poêler.

NOS BOUDINS BLANCS (Nature, aux morilles/girolles, aux écrevisses et le festif (foie gras / magret fumé / asperges))

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

• Cailles désossées farcies aux raisins .....	7,80€ / pièce
• Suprême de pintade au foie gras .....	29,80€ / kg
• Rôti de Chapon au ris de veau .....	28,80€ / kg
• Mignon de veau Vigneron .....	34,90€ / kg
• Paupiette de Porc comtoise .....	18,80€ / kg
• Rôti de Veau Orloff .....	22,50€ / kg

## LES APÉRITIFS & PAINS SURPRISES

COFFRET DE MISE EN BOUCHE (Non modifiable) Les 4 pièces ..... 7,00€

- Mini pâté croûte festif
- Mini tartelette (ricotta/saumon fumé)
- Verrine (quinoa/cabillaud confit)
- Bouchée de foie gras avec son chutney

NOS RÉDUCTIONS À TIÉDIR (Non modifiable) Les 4 pièces ..... 8,00€

- La mini Brioche escargot
- La mini Pâté de truite
- Le Velouté de panais truffé
- Le mini burger de bœuf et foie gras

## NOS PAINS SURPRISES DES FÊTES

• Garnis de charcuterie et/ou poissons en mini sandwichs ..... 40,00€  
(environ 60 pièces)

# VOUS TROUVEREZ AU MAGASIN

(UNE SÉLECTION DE VIN POUR ACCOMPAGNER VOTRE REPAS)

NOTRE FUMÉ VOSGIEN AU BOIS DE HÊTRE (Filets mignons, jambonneaux, palettes...)

NOS SAUCISONS 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, poulettes, oies...)

NOS FOIES GRAS DE CANARD DU SUD-OUEST Évidés pour vos terrines ou pour poêler.

NOS BOUDINS BLANCS (Nature, aux morilles/girolles, aux écrevisses et le festif (foie gras / magret fumé / asperges))

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. »



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 !)



## NOS POISSONS

• Lotte sauce vierge aux agrumes .....	9,50€
• Blanquette aux trois poissons .....	9,20€
• Papillote de lieu jaune et ses échalotes au beurre .....	9,20€

(\* peut convenir pour des végétariens)



# VIANDES ET VOLAILLES CUISINÉES

(TOUS LES PRIX INDICUÉS SONT EN PORTION INDIVIDUELLE)

- Fricassée de Chapon aux cèpes (à la part) ..... 10,50€
- Dinde rôtie au jus de truffe et marron (à la part) ..... 9,50€

## Maïs aussi...

- Tournedos de Pintade gratiné au munster ..... 9,50€
- Rôti de Veau basse température sauce foie gras ..... 10,50€
- Rôti de Bœuf confit sur pain d'épices ..... 9,00€
- Effeuillé de Biche aux 3 poivres ..... 9,00€
- Civet de Biche ..... 8,80€
- Joue de Porc aux griottes ..... 9,50€



## UNE AUTRE IDÉE

### POUR LE REPAS DU SOIR OU DU LENDEMAIN

- Noix de jambon en croûte de pain (6/8 pers. et sa sauce Madère) ..... 42,00€ la pièce

## NOS GARNITURES

### GARNITURES DE LÉGUMES 2 choix : 300gr / pers.

- Pommes duchesse et son Gratin de légumes d'antan ..... 3,70€
- Risotto aux morilles et son Fagot d'asperges ..... 3,70€

## NOS GALETTES PUR BEURRE

- Frangipane ..... 2 pers. 5,00€ / 4-5 pers. 14,00€ / 6-7 pers. 19,00€  
(Classique)
- La Lorraine ..... 2 pers. 5,00€ / 4-5 pers. 14,00€ / 6-7 pers. 19,00€  
(Mirabelles sautées au miel, noisettes et amandes)



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

Des idées  
cadeaux utiles  
et originales !!!

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