



LES PAINS POUR LES FÊTES

(AVEC LA FARINE VOSGIENNE DES MOULINS JANOT)

POUR VOTRE TABLE (petits pains individuels)

Nature	0,60€
Graines	0,65€
Crouûte 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...



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 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)

- "Rois Mages"
Biscuit chocolat, bavaoise chocolat noir, lait et blanc
- "Nuit Vosgienne"
Génoise, crème légère myrtilles, déco chocolat blanc
- "Nuit Enchantée"
Biscuit génoise, crème légère, fruits frais, déco fruits frais



LES PLATEAUX RACLETTE & PIERRADES

(DÉCORÉS PRÊTS 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.)



crédit photo : M. Laurent



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.



Carte des Fêtes 2024



DU PAIN au lard

BOUCHER • CHARCUTIER • BOULANGER • TRAITEUR

Fermé le mercredi 25 et le 1er



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

Que **2025** 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



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 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, 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 Brioché 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 sandwiches **40,00€**
(environ 60 pièces)

ENTRÉES FROIDES & CHAUDES

(TOUS LES PRIX INDiquÉS SONT EN PORTION INDIVIDUELLE)

Entrées Froides

• Florentine aux 2 saumons **5,20€**
(Saumon frais et fumé, œuf de caille, crème fouettée)
• Charcuterie des fêtes et son taboulé de quinoa **6,80€**
• Pâté croûte Festif et ses légumes en gelée **7,20€**
• Tarte fine de canard et sa mousse au foie gras **6,50€**
• Foie gras de canard « maison » **10,00€**
• Pâté croûte de Saint-Jacques et saumon (sauce l'aneth) **6,50€**
• Saumon fumé « maison » **9,20€**
• Panna cotta à l'origan et ses légumes confits* **6,80€**

Entrées Chaudes

• Bouchée à la reine **4,50€**
• Coquille Saint-Jacques « maison » **8,00€**
• La douzaine d'escargots de bourgogne (belle grosseur) **8,00€**
• Petit pâté de truite et sa sauce suprême **5,80€**
• Tourte ou Pâté Lorrain **15,50€ / kg**
• Tourte Bressaude **15,50€ / kg**
(Pommes de terre, munster, lardons)
• Cocotte lutée **7,20€**
(Pomme, boudin noir, confit de joue de porc)
• Boudin blanc brioché (morilles/girolles) et son jus corsé **7,20€**
• Noix de Chapon snackée et son crémeux de panais **7,40€**
• Croûte de légumes infusés au genièvre* **4,80€**

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)

Du pain ... au lard

VIANDES ET VOLAILLES CUISINÉES

(TOUS LES PRIX INDiquÉS 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€**
• Effeillé 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 **42,00€ la pièce**
(6/8 pers. et sa sauce Madère)

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

crédit photo : M. Laurent

CONSEIL
du BOUCHER

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 !)



INFO PRATIQUE

Nos horaires :

LUNDI :
06h30 - 17h00 NON STOP

MARDI :
06h30 - 17h00 NON STOP

MERCREDI :
Fermé
(le 25 décembre et
le 1^{er} janvier)

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

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

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

DIMANCHE :
06h30 - 12h00



Des idées
cadeaux utiles
et originales !!!

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

crédit photo : M. Laurent