

Bouchon de Reims au foie gras
et biscuit rose

ou

Terrine filet saumon à l'oseille

Tourte vigneronne pintade cèpes

ou

Croute aux Ris de veau

Filet canette farci foie gras

ou

Ballotine de limande aux légumes

ou

Carré de veau s/os aux morilles

Mille-feuilles légumes d'hiver
et

Fondant de courgette

Choco cadeaux et sa pomme
d'amour framboise

Menu gourmand 25€/pers

E
F
N
T
R
I
E
D
E
E
C
H
N
T
R
A
U
D
E
E
C
P
H
L
A
U
T
D
J
O
U
R
N
E
E
L
E
N
D
R
E

Foie gras de canard "maison"

ou

Tatare aux deux saumons

Cassolette St Jacques au champagne

ou

Croute d'escargots en persillade

Sauté de Chapon aux vins de glace

ou

Pavé de Filet bœuf rossini

ou

Pintade confit échalottes porto

Mille-feuilles légumes d'hiver
et

Fondant de courgette

Choco cadeaux et sa pomme
d'amour framboise

Menu prestige 35€/pers

COLIS SPECIAL FETES

(a cuisiner)

1,5 kg Roti Bœuf ou Cheval (1ER CAT) 34,20 €

1 kg Roti porc filet (s/os) 12,80 €

1kg Filet dinde 12,80 €

500 gr Boudin blanc morilles 9,40 €

500 gr Ballotine volaille 9,40 €

1 Terrine de gibier maison 5,00 €

le tout

50€

au lieu de

83,60 €

Le comptoir des viandes et tout son personnel vous souhaitent de joyeuses fêtes de fin d'année.

Horaires special fêtes

DIMANCHE 23 décembre 2018 de 7h30 18h00 non stop

OUVERT LUNDI 24 DECEMBRE 2018 de 7h a 16h30 non stop

FERME mardi 25 décembre 2018

Réouverture Mercredi 26 Décembre 2018 à 8h30

DIMANCHE 30 décembre 2018 de 7h30 18h00 non stop

OUVERT LUNDI 31 DECEMBRE 2018 de 7h a 16h30 non stop

FERME mardi 01 & mercredi 02 janvier 2019

Réouverture JEUDI 03 janvier 2019 à 7H30

Et n'oubliez surtout pas notre carte traiteur annuel buffet froid

Les repas chauds de la carte annuel sont suspendus
du 15 décembre au 31 décembre 2018

Passez vos commandes, vous n'en serez que mieux servi.

N'hésiter pas à nous demander conseils pour des cuissons & sauces.

Nouveau site internet " lecomptoirdesviandes.fr "

* Toutes nos origines sont affichées en magasin.



le Noel des BAMBINS

Pâté croute

Emincé filet poulet

Duo piemoncarotte

Chips

Rosettes (2trs)

Vache qui rit

dessert de Noel

Chocolat surprise

(plateau individuel)

8€50



Le comptoir des viandes se réserve le droit de changer le dessert des menus sous réserve de livraison fournisseur

LES APERITIFS

Feuilletés salés (~60 pièces)	25€ le plat
Escargots en croute	7€ la douz
Saint jacques en croute	7€ la douz
Saucisses cocktail	18,80€ / kg
Pain surprise (~40pièces)	25€ pièce
Canapés prestiges (~60p)	40€ le plat

ENTREES FROIDES

Bouchon Reims foie gras	3,50€ / pièce
Bouchon Reims maison	2,00€ / pièce
Buche crème canard porto	18,80€ / kg
Buche crème foie volaille	18,80€ / kg
Croustade d'escargots	3,00€ / pièce
Cochon de lait	18,80€ / kg
Coquille de saumon	3,00€ / pièce
Cornet de saumon fumé	3,00€ / pièce
Foie gras canard maison	8€ / 100gr
Galantine filet canard orange	18,80€ / kg
Galantine filet dinde pistachée	18,80€ / kg
Galantine pintade raisins	18,80€ / kg
Langouste 1/2 macédoine	15,00€ pièce
Oeuf en gelée au saumon	2,50€ pièce
Panier tomate printanier (1/2)	1,50€ pièce
Pâté croute au lapin/veau	18,80€ / kg
petit porcelet galantine	18,80€ / kg
Rillettes de canard	22,80€ / kg
Rillettes de saumon	22,80€ / kg
Rillettes d'oie	22,80€ / kg
Salade de crevettes	18,80€ / kg
Saumon fumé maison	39,80€ / kg
Terrine de gibier maison	13,80€ / kg
Terrine filet saumon oseille	18,80€ / kg
Terrine poisson/st jacques	18,80€ / kg
Tartare deux saumons	4,50€ / pièce

ENTREES CHAUDES

Bouchée aux ris veau	3,00€ pièce
Boudin blanc fine champ.	18,80€ / kg
Boudin blanc morilles	18,80€ / kg
Boudin blanc truffé	18,80€ / kg
Cassolette saint Jacques	5,00€ pièce

Escargots de bourgogne	7,00€ la douz
Feuilleté de St jacques	3,00€ pièce
Feuilleté fondue poireau/chèvre	3,00€ pièce
Feuilleté saumon oseille	3,00€ pièce
Fondant de truite beurre blanc	4,00€ pièce

PLATS CUISINES

Chapon au foie gras	20€ / pers
Sauté chapon au vin de glace	20€ / pers
Civet aux griottes	20€ / pers
Filet bœuf périgourdin	20€ / pers
Pavé de filet bœuf rossini	20€ / pers
Pavé d'autruche grand veneur	20€ / pers
Pavé de biche au foie gras	20€ / pers
Filet canette farci foie gras	15€ / pers
Pintade confie échalottes porto	15€ / pers
Carré de veau s/os morilles	15€ / pers
Ballotine de limande	15€ / pers

Tous les plats énoncés ci-dessus ont les légumes inclus

LEGUMES

Fagot de haricots vert	1,00€ / pièce
Fondant de courgette	2,50€ / pièce
Gratin dauphinois	2,00€ / pers
Mille-feuilles légumes d'hiver	2,50€ / pièce
Tomate gratinée provençale	1,00€ / pièce
Fromages assort 3 sortes	3,00€ / pers
Salade aux noix	1,00€ / pers

DESSERT

Crème brûlée	2,50€ / pièce
Pomme d'amour framboise	3,00€ / pièce
Le cube gourmand	4,00€ / pièce
Choco cadeaux	3,00€ / pers

Pour toute autre demande n'hésitez pas
devis adapté a votre demande

joyeuses fêtes

Comptoir des viandes

03 26 47 12 61

comptoir.viandes@wanadoo.fr

89 AVENUE JEAN JAURES 51100 REIMS

Magasin ouvert le lundi 24 décembre 2018 de 7h à 16h30 non stop

Magasin ouvert le lundi 31 décembre 2018 de 7h à 16h30 non stop

Magasin ouvert les 2 dimanches avant les fêtes 2018 7h30 à 18h00 non stop

www.lecomptoirdesviandes.fr



Menu spécial fêtes



**POUR NE PAS ATTENDRE, PASSEZ VOS COMMANDES
VOUS N'EN SEREZ QUE MIEUX SERVI**

NPJSVP

N°Siret 413 462 540 00019 - APE 522C FR 354 134 625 40

* Toutes nos origines sont affichées en magasin.

Horaires du magasin

MARDI au VENDREDI

7H30 à 12H30 15H à 19H30

SAMEDI NON STOP

7H30 à 19H30

DIMANCHE

fermé hivers novembre au 31 mars

fermé le **LUNDI & JEUDI** APM

ESPECE

TICKET RESTO

CB