

Les menus de fin d'année

LE REGAL à 16.50€/personne

- Bouchée au ris de veau
- Suprême de pintade et son gratin dauphinois

LE GOURMAND à 20.00€/personne

- Saumon fumé maison
- Coquille Saint Jacques
- Filet de Sandre sauce Dieppoise et sa garniture [galette de julienne et riz]

LE FESTIF à 24.50€/personne

- Foie gras de canard
- Feuilleté escargots
- Filet mignon de porc et sa garniture [écrasé de pommes de terre aux morilles et timbale de légumes]

LE ROYAL à 32.00€/personne

- Demi langouste
- Bouchée à la reine
- Filet de bœuf en lorgnette et sa garniture [gratin de courgettes et purée truffée]

Nos suggestions à la carte

Entrées gourmandes :

- **Saumon fumé** 8.40€ les 100g
- **Saumon garni** 6.70€ la part
- **Sandre garni** 10.00€ la part
- **Noix de Saint-Jacques sur lit de poireaux** 4.50€ la pièce
- **Demi langouste** 19.60€ la pièce
- **Feuilleté de grenouilles** 3.90€ la pièce
- **Foie gras de canard** 6.90€ la part de 50g
- **Escargots** 7.00€ la douzaine
- **Porcelet en gelée** 5.00€ la part
- **Tourte au ris de veau ou en feuilleté** 4.50€ la pièce

Plats festifs :

- **Filet mignon de porc** 9.50€ la part
- **Chapon aux morilles** 12.50€ la part
- **Chapon farci** 12.50€ la part
- **Pintade forestière** 9.50€ la part
- **Sauté de biche** 9.50€ la part
- **Filet de sandre** 10.00€ la part
- **Magret de canard** 12.50€ la part
- **Noisettes de chevreuil** 12.50€ la part
- **Chevreuil en épaule** 10.00€ la part
- **Chevreuil en sauté** 8.50€ la part
- **Pavé de bœuf** 12.50€ la part
- **Dinde traditionnelle** 12.50€ la part
- **Pigeon** tarif sur demande selon les cours
- **Sanglier** 8.50€ la part
- **Poularde** 12.50€ la part
- **Boudin blanc** 16.80€ le kilo
- **Boudin blanc truffé** tarif sur demande
- **Boudin blanc foie gras** tarif sur demande

N'hésitez-pas à nous contacter
pour tous renseignements
ou pour toutes demandes particulières.

Sur commande et sur demande
retrouvez toute la gamme de volailles
CHALLANS.



Location de vaisselle possible.

Forfait livraison nous consulter.

Tickets restaurants, chèques déjeuner,
chèques de table, Pass restaurant
acceptés.

Repas à emporter froid
Prix T.T.C. par personne

Bon de commande

Nom :
Adresse :
Code postal : Ville :
Tél. :
email :

Les menus de fin d'année

Nb. pers.

Le Régal
Le Gourmand
Le Festif
Le Royal

Nos suggestions à la carte

Nb. pers.

Saumon fumé
Saumon garni
Sandre garni
Noix de Saint-Jacques sur lit de poireaux
Demi langouste
Feuilleté de grenouilles
Foie gras de canard
Escargots
Porcelet en gelée
Tourte au ris de veau ou en feuilleté
Filet mignon de porc
Chapon aux morilles
Chapon farci
Pintade forestière
Sauté de biche
Filet de sandre
Magret de canard
Noisettes de chevreuil
Chevreuil en épaule
Chevreuil en sauté
Pavé de bœuf
Dinde traditionnelle
Pigeon
Sanglier
Poularde
Boudin blanc
Boudin blanc truffé
Boudin blanc foie gras



SARL

William DEFLIN

BOUCHER • CHARCUTIER • TRAITEUR

Marché d'Haussonville

Horaires :

mardi, jeudi et samedi 6h30-12h30
vendredi 6h30-19h30

Pour toute demandes ou commandes
contactez-nous au :

03 83 31 05 49

Boulevard d'Haussonville - 54000 Nancy



mail : boucherie.deflin@outlook.fr
www.boucherie-william-deflin.fr

N'hésitez pas à nous contacter
pour tous renseignements
ou pour toutes demandes particulières.

Sur commande et sur demande
retrouvez toute la gamme de volailles
CHALLANS.



Location de vaisselle possible.

Forfait livraison nous consulter.

Tickets restaurants, chèques déjeuner,
chèques de table, Pass restaurant
acceptés.

Repas à emporter froid
Prix T.T.C. par personne

Bon de commande

Nom :
Adresse :
Code postal : Ville :
Tél. :
email :

Les menus de fin d'année

Nb. pers.

Le Régal
Le Gourmand
Le Festif
Le Royal

Nos suggestions à la carte

Nb. pers.

Saumon fumé
Saumon garni
Sandre garni
Noix de Saint-Jacques sur lit de poireaux
Demi langouste
Feuilleté de grenouilles
Foie gras de canard
Escargots
Porcelet en gelée
Tourte au ris de veau ou en feuilleté
Filet mignon de porc
Chapon aux morilles
Chapon farci
Pintade forestière
Sauté de biche
Filet de sandre
Magret de canard
Noisettes de chevreuil
Chevreuil en épaule
Chevreuil en sauté
Pavé de bœuf
Dinde traditionnelle
Pigeon
Sanglier
Poularde
Boudin blanc
Boudin blanc truffé
Boudin blanc foie gras



SARL

William DEFLIN

BOUCHER • CHARCUTIER • TRAITEUR

Spécialités de la Maison

· Cocktail dînatoire · Buffet
· Plats cuisinés · Repas de nocés,
de baptême et de fin d'année.

8 place du Général Leclerc - 54160 PULLIGNY
Tél. 03 83 25 01 64 - Port. 06 74 25 62 68



mail : boucherie.deflin@outlook.fr
www.boucherie-william-deflin.fr