

Les pierrades, fondues bourguignonnes et carpaccios



Pierrades

172 - Plateau pierrade : bœuf, veau, poulet, canard, lard salé sur demande - 250gr par personne **7,50 €/personne**

185 - Plateau plancha, minis pavés marinés : bœuf à l'échalote, veau au piment d'Espelette, canard miel/abricot, filet de porc aux herbes* - 250gr par personne **8,50 €/personne**

*Possibilité de remplacer l'une des viandes par du filet de poulet mariné citron-romarin.

Fondues

119 - Fondue de bœuf **26,00 €/kg**

173 - Fondue N°1 : bœuf, veau **7,50 €/personne**

174 - Fondue N°2 : bœuf, poulet, canard, filet mignon de porc **7,50 €/personne**

272 - Fondue de veau N°1 : filet de veau **45,00 €/kg**

273 - Fondue de veau N°2 : cœur de quasi, cœur de noix **32,00 €/kg**

489 - Fondue de porc : filet mignon de porc **25,00 €/kg**
250gr par personne

Tartares

125 - Tartare de bœuf, viande hachée (5% matière grasse) **16,00 €/kg**

170 - Tartare de bœuf, coupé au couteau **28,00 €/kg**

234 - Tartare de veau, coupé au couteau **28,00 €/kg**

335 - Tartare d'agneau, coupé au couteau **30,00 €/kg**

Supplément : possibilité d'assaisonnement à la demande **3,00€/kg**

Carpaccios

171 - Carpaccio de bœuf (viande de bœuf non assaisonnée) **28,00 €/kg**

235 - Carpaccio de veau (viande de veau non assaisonnée) **28,00 €/kg**

184 Carpaccio de bœuf façon l'Héritage (assaisonnement : origan, herbes de Provence, persil frais, jus de citron, huile d'olive à l'ail, parmesan, sel et poivre) **30,00 €/kg**

281 - Carpaccio de veau façon l'Héritage (assaisonnement : thym, basilic frais, concassé de tomates confites, jus de citron, huile d'olive à l'ail, parmesan, sel et poivre) **32,00 €/kg**

Toutes les formules sont à commander un jour à l'avance.



2 rue Charles Piot - 38320 Eybens
04 76 89 63 02

commande@boucherieheritage.com
www.boucherieheritage.com

Boucherie l'Héritage

@boucherieheritage