

BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR



Sélection

*Buffets*  
*Receptions et plats traiteurs*



7072



8285



8238



8231



BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR



8271



7083



763



7144



753



8030



8251



8269



8284



8048



8500



8212



7102



8264



8250



7106



8500



8282



# Les apéritifs



8500



8572

8534 - Plaque de pizza 3 fromages  
26,00 €/ pièce

8535 - Plaque de pizza jambon-  
fromage  
26,00 €/ pièce

8537 - Plaque de pizza chorizo  
26,00 €/ pièce

8538 - Plaque de quiche lorraine  
25,00 €/pièce

8539 - Plaque de quiche  
aux oignons  
25,00 €/pièce



8753

8541 - Plaque de quiche épinards-  
chèvre  
26,00 €/pièce

8542 - Plaque de quiche épinards  
-saumon  
26,00 €/pièce

8543 - Plaque de pissaladière  
traditionnelle (avec anchois)  
26,00 €/pièce

8544 - Plaque de pissaladière  
dauphinoise (oignons, jambon, tomates)  
26,00 €/pièce

8549 - Plateau de pâtisseries  
salées coupées cocktail  
3,00 €/personne

Quiche, pizzas, pissaladière,  
tarte à la menthe ou tarte au  
thon (Entre 60 et 70 pièces  
environ pour 10 personnes).

8572 - Plateau de mini bagels aux  
trois saveurs /24 pièces  
Saumon fumé / tomates-parmesan /  
fromage frais - ciboulette  
28,00 €/pièce

8573 - Plateau tapas italiennes  
sur pain focaccia / 16 pièces  
Jambon cru et olives / fromage et  
tomates confites / pancetta et crème  
d'aubergine / comté, tomates cerises  
et fromage frais à la moutarde  
25,00€/pièce

8231 - Bacon Jam  
(confiture de bacon, 250gr) \*\*  
10,00 €/pièce

8545 - Plaque de tarte au thon  
(tomates, thon, herbes)  
26,00 €/pièce

8546 - Plaque de tarte à la menthe  
(tomates, courgettes, menthe)  
26,00 €/pièce

Toutes les plaques sont de 15  
parts. Chaque plaque mesure  
60X40CM.

8550 - Plateau de pâtisseries  
salées sans porc coupées cocktail  
3,00 €/personne

Nous vendons des plateaux en  
format de 5 et 10 personnes, à  
commander pour 10 personnes  
minimum.

8500 - Rissoles à la viande  
/ 10 pièces  
2,20 €/pièce

8501 - Rissoles aux fromages  
/ 10 pièces  
St Marcellin, dauphinoise ou chèvre  
2,50 €/pièce

8503 - Mini rissoles salées  
/ 15 pièces  
Viande ou St Marcellin  
0,65 €/pièce

8504 - Mini rissoles sucrées  
Nutella / 15 pièces  
0,65 €/pièce

8551 - Plateau de légumes crus  
en bâtonnets / 150 grammes par  
personne  
Carottes, choux fleurs, fenouils, radis,  
champignons, concombres, tomates  
cerises / Sauce ciboulette, citron et  
mayonnaise au curry.  
Acompagnements :  
- Sauce fromage frais, ciboulette et  
citron et Mayonnaise au curry  
\* : À partir de 6 personnes  
3,00 €/personne

7119 - Plateau de foie gras maison  
sur pains toastés / 40 toasts \*\*  
60,00 €/pièce

\*\* : Disponible selon saison.



## Les entrées



8552



8552

8552 - Saladier de 1.600 kg pour 8 personnes minimum\*  
3,50 €/200 gr par personne.

- 801 - Carottes râpées
- 802 - Céleri rémoulade
- 806 - Coleslaw (chou, carotte, céleri)
- 807 - Macédoine de légumes
- 810 - Salade de tomates à la grecque (tomates, poivrons, concombres, olives noires et féta) \*\*
- 813 - Champignons à la grecque
- 814 - Taboulé à l'orientale
- 815 - Taboulé libanais
- 818 - Emincé de museau de porc vinaigrette
- 823 - Salade piémontaise (pommes de terre, œufs, tomates, jambon, mayonnaise)
- 830 - Salade de riz niçois (riz, tomates, poivrons, thon, olives noires)
- 833 - Salade du pêcheur (pommes de terre, thon, olives noires, mayonnaise et ciboulette)

8552 - Saladier de 1.600 kg pour 8 personnes minimum\*  
3,80 €/200 gr par personne.

- 805 - Salade hippie (graines de boulghour et quinoa, légumes et cranberries)\*\*
- 829 - Salade niçoise (thon, poivrons, haricots verts, tomates, cœurs d'artichauts, olives noires, oignons, anchois)
- 834 - Salade de tagliatelles au saumon\*\*
- 836 - Salade de perles océanes (pâtes perle, œufs de truite, crabe)
- 837 - Salade Basque au chorizo\*\*
- 839 - Salade Marco-Polo (Tagliatelles fraîches, poivrons, surimis et petites herbes)

\*Si moins de 8 personnes, portion vendue en barquette et prix au kilo.

\*\* Disponible uniquement l'été.

## Les antipastis



840



847

Antipastis au choix, vendus à partir de 5 personnes\*

- 840 - Queues de gambas à la mexicaine  
4,00 €/100 gr par personne.
- 842 - Queues de gambas au chorizo  
4,00 €/100 gr par personne.
- 843 - Poulpes à l'italienne  
4,00 €/100 gr par personne.

844 - Tartare de tomates  
3,00 €/100 gr par personne.

- 845 - Tomates confites  
3,00 €/100 gr par personne.
- 846 - Cœurs d'artichauts au basilic  
3,00 €/100 gr par personne.

847 - Petits poivrons farcis au thon  
3,00 €/100 gr par personne.

848 - Involtinis de chèvre au speck  
4,00 €/100 gr par personne.

849 - Queues de gambas au pistou  
4,00 €/100 gr par personne.

\*Si moins de 5 personnes, portion vendue en barquette et prix au kilo.



# Les pâtés en croûtes

7120 - Pâté en croûte cocktail nature (environ 45 tranches)  
**32,00 €/pièce**

7121 - Pâté en croûte cocktail aux noisettes (environ 45 tranches)  
**35,00 €/pièce**

7122 - Pâté en croûte cocktail forestier (environ 45 tranches)  
**35,00 €/pièce**



# Les entrées froides

8006 - Aspic œufs durs  
**2,00 €/pièce**

8007 - Aspic norvégien  
**4,80 €/pièce**

8008 - Aspic mousse de foie d'oie  
**3,00 €/pièce**

8009 - Aspic crevettes  
**3,00 €/pièce**

8010 - Aspic cône saumon fumé-macédoine  
**3,00 €/pièce**

8012 - Darne de saumon en gelé (environ 100gr/pièce)  
**40,00 €/kg**

8013 - Saumon entier en Bellevue (environ 15 personnes)\*  
**85,00 €/pièce**

8015 - Demi queue de langouste (environ 180gr)\*  
**110,00 €/kg**

8016 - Opéra de saumon fumé  
**4,50 €/pièce**  
(Entremet salé de 70 grammes, pain de mie malté recouvert de rilette de saumon, mascarpone aux herbes, et tranche de saumon fumé / Possibilité d'y couper en deux pour faire des bouchées)

8020 - Saumon fumé label rouge en tranches\*  
**74,00 €/kg**

8021 - Saumon fumé label rouge filet entier (pièce de 1,8 à 2Kg)\*  
**64,00 €/kg**

8250 - Terrine de saumon à l'oseille (minimum 10 tranches)  
**2,90€/tranche**



8274 - Terrine Saint-Jacques et crevettes au citron vert (minimum 10 tranches)  
**3,20 €/tranche**

\*Selon prix au cours



# Les entrées chaudes



8027



886

886 - Mini saucisson brioché

**3,50 €/pièce**

888 - Mini cervelas truffé brioché

Disponible selon saison

**7,00 €/pièce**

8023 - Soufflé océan : homard et écrevisses / Disponible en décembre

**4,50 €/pièce**

8025 - Feuilleté de foie gras sur brunoise pomme-cannelle

Disponible selon saison

**7,00 €/pièce**

8027 - Coquille Saint Jacques

Deux noix, quenelle de brochet, crevettes et champignons

**8,50 €/pièce**

8244 - Gâteau de foie de volaille

**3,50 €/pièce**

8265 - Feuilleté tartiflette : pommes de terre, crème, reblochon

**3,50 €/pièce**

8266 - Feuilleté de boudin blanc sur brunoise pomme-cannelle

Disponible selon saison

**6,00 €/pièce**

8285 - Kouglof façon donuts, jambon cru et fruits confits

**3,00 €/pièce**

8286 - Kouglof façon donuts, jambon cru, figues, foie gras

**4,90 €/pièce**



8286

## Création L'Heritage

8228 - Le Parma, panure nature

**11,00 €/pièce**

8229 - Le Parma citron, panure citron-persil

**12,00 €/pièce**

8230 - Le Parma daupinois

**12,00 €/pièce**

Panure nature, jambon aux herbes et bleu de Sassenage



8229

Le Parma est inspiré des voyages de Fabien : une escalope de poulet panée frite accompagnée de jambon, coulis de tomates, et gratinée avec une montagne de fromage !



# Les plats cuisinés

Tous nos plats cuisinés sont servis en portion de 250 grammes par personne. Les plats sont à commander pour un minimum de 6 personnes.  
\*\* Disponible selon saison

8049 - Pot-au-feu cuit et ses légumes (portion 500gr/pers.)  
**10,00 €/personne**

8058 - Tête de veau sauce gribiche  
**6,00 €/personne**

8075 - Bœuf bourguignon  
**6,00 €/personne**

8076 - Blanquette de veau  
**6,50 €/personne**

8078 - Osso-Buco de dinde (portion 300gr/pers.)  
**5,50 €/personne**

8079 - Tajine de veau aux légumes  
**6,50 €/personne**

8080 - Tajine d'agneau aux fruits confits  
**7,00 €/personne**

8081 - Couscous poulet, agneau, merguez, légumes (portion 500gr/pers.)  
**10,00 €/personne**

8086 - Langue de bœuf sauce piquante  
**5,50 €/personne**

8087 - Rognon de veau au madère  
**6,00 €/personne**

8089 - Paupiette de veau sauce madère  
**5,50 €/pièce**

8090 - Paupiette de dinde sauce vin blanc  
**4,50 €/pièce**

8095 - Diot au vin blanc  
**5,50 €/personne**

8096 - Saucisson cuit au vin rouge (un saucisson pour 3 ou 4 personnes)  
**9,50 €/saucisson**

8097 - Lapin aux olives  
**6,50 €/personne**

8099 - Paëlla (portion 500gr/pers.)\*\*  
**10,00 €/personne**  
Riz, cuisse de poulet, crevette, sèche, chorizo, moules, légumes

8255 - Sot l'y laisse de dinde sauce au vin rouge  
**6,00 €/personne**

8101 - Moules marinières (500gr/pers.)\*\*  
**8,50 €/personne**

8102 - Moules à la provençale, tomates et herbes de Provence (500gr/pers.)\*\*  
**8,50 €/personne**

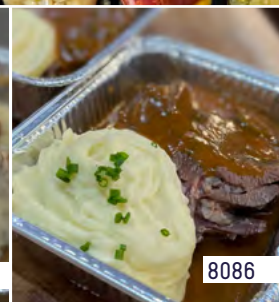
8121 - Filet de lotte sauce crustacés\*\*  
**9,50 €/personne**

8122 - Pavé de saumon sauce à l'oseille  
**9,50 €/personne**

8123 - Filet de sandre sauce passion  
**9,50 €/personne**

8126 - Filet de truite sauce échalote  
**9,50 €/personne**

8259 - Poulet basquaise (300gr/pers.)  
**6,50 €/personne**



8122

8081

8099

8076

8086

8121

8259



# Les accompagnements

Tous nos accompagnements sont servis en portion de 200 grammes par personne.

Les plats sont à commander pour un minimum de 6 personnes\*.

8153 - Gratin dauphinois

**3,00 €/personne**

8154 - Gratin dauphinois aux cèpes

**4,00 €/personne**

8156 - Gratin de courgettes

**3,00 €/personne**

8157 - Gratin d'aubergines

**3,50 €/personne**

8158 - Gratin de courge au beaufort

**4,00 €/personne**

8161 - Gratin de brocolis

**3,00 €/personne**

8163 - Gratin des chartreux (cœurs d'artichauts, épinards, champignons)

**4,00 €/personne**

8164 - Gratin du berger

Pommes de terre, fondue de poireaux, lardons fumés et fromage de chèvre

**4,00 €/personne**

8165 - Gratin de cardons à la moelle

**3,50 €/personne**

8167 - Fricassée de légumes

**3,00 €/personne**

8168 - Fricassée de tomates et courgettes gratinées

**3,00 €/personne**

8169 - Ratatouille

**3,50 €/personne**

8170 - Tomates provençales

**2,00 €/pièce**

8171 - Carottes en persillade

**3,00 €/personne**

8172 - Sautée de carottes et courgettes au miel

**3,50 €/personne**

8173 - Epinards à la crème

**2,80 €/personne**

8180 - Marrons à la crème et au jus de volaille (en pot de 250 grammes)

**4,50 €/pièce**

8184 - Riz pilaf

**2,80 €/personne**

8185 - Riz cantonnais

**3,50 €/personne**

8190 - Pommes de terres sautées

**2,50 €/personne**

8191 - Pomme de terres et haricots verts sautés

**2,80 €/personne**

8195 - Pommes dauphines

(4 par personne)

**16,00 €/kg**

8196 - Pommes dauphines à la crème de girolles (4 par personne)

**18,00 €/kg**

8197 - Purée de pommes de terre maison (en pot de 250 grammes)

**3,50 €/pièce**



8261

8198 - Purée de pommes de terre truffée 3% (en pot de 250 grammes)\*\*

**6,00 €/pièce**

8199 - Purée de panais aux marrons (en pot de 250 grammes)

**4,50 €/pièce**

8200 - Purée de panais

(en pot de 250 grammes)

**3,50 €/pièce**

8201 - Purée de patates douces (en pot de 250 grammes)

**4,00 €/pièce**

8204 - Polenta aux brocolis

**3,00 €/personne**

8205 - Semoule de couscous

**2,00 €/personne**

8261 - Prosciufine, création l'héritage (Mousseline de jambon cru, tomates, basilic frais, mozzarella / 4 par personne)

**19,00 €/kg**

8262 - Jardinière de légumes aux lardons

**3,00 €/personne**

\*4 formats de plats disponibles pour ces formules : 3, 4, 6 et 10 personnes.

\*\* : Disponible selon saison





# Les spécialités cuisinées

Tous nos plats sont servis en portion de 300 grammes par personnes.

Les plats sont à commander pour un minimum de 6 personnes\*.

## 8125 - Gratin de poissons

(colin, saumon, crevettes, quenelle de brochet et petits légumes)

**7,50 €/personne**

## 8127 - Lasagnes traditionnelles

**5,50 €/personne**

## 8128 - Lasagnes dauphinoises

**6,00 €/personne**

## 8129 - Lasagnes épinards-chèvre

**6,00 €/personne**

## 8130 - Lasagnes épinards-saumon

**6,00 €/personne**

## 8134 - Tartiflette

**7,00 €/personne**

## 8135 - Croziflette

**7,50 €/personne**

## 8202 - Hachis-Parmentier

(en pot de 250 grammes)

**4,50 €/pièce**

## 8206 - Gratin de ravioles et courgettes

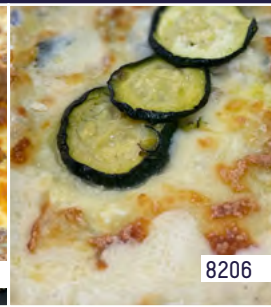
**6,50 €/personne**

## 8207 - Gratin de ravioles et tomates confites

**7,00 €/personne**



8127



8206

## 8246 - Brandade de morue

(uniquement pour 10 personnes)

**6,00 €/personne**

## 8247 - Gratin de Crozet au beaufort

**7,50 €/personne**

## 8258 - Moussaka (aubergines, agneau)

**6,00 €/personne**

## 8301 - Chili con carne façon

**l'Héritage**

Viande de bœuf coupée au couteau, cuisson longue

**8,00 €/personne**

\*4 formats de plats disponibles pour ces formules : 3, 4, 6 et 10 personnes.

# Les plateaux de viandes froides

## 8553 - Plateau de rosbif froid

**2,00 €/tranche**

## 8554 - Plateau de rôti de veau froid

**2,00 €/tranche**

## 8555 - Plateau de rôti de veau

farcé (Jambon, chair, olives)

**2,00 €/tranche**

## 8556 - Plateau de rôti de porc froid

**1,50 €/tranche**

## 8558 - Plateau de rôti de dinde froid

**1,50 €/tranche**

## 8559 - Plateau de rôti de dinde farci

**1,50 €/tranche**

## 8565 - Plateau de manchons d'ailes de poulet mariné curry ou paprika

1 kilo pour 10 personnes minimum

**18,00 €/kg**

## 8567 - Plateau mixte trois viandes : rosbif, rôti de porc, manchons d'ailes

1 tranche de chaque viande et 100 grammes de manchons d'ailes par personne

**5,00 €/personne**



8567



8568

## 8568 - Plateau deux viandes\*

Rosbif et rôti de porc

**3,50 €/personne**

Rosbif et rôti de dinde

**3,50 €/personne**

Rosbif et rôti de veau

**4,00 €/personne**

\*Sans rosbif : 2,80 €/personne



# La charcuterie et le fromage



**7114 - Plateau de charcuterie N°1** (100gr/personne)  
Jambon cru, jambon blanc, coppa, pancetta, viande des grisons, chorizo, rosette, mortadelle.

**4,00 €/personne**

**7115 - Plateau de charcuterie N°2** (200gr/personne)  
Charcuteries diverses et terrines.

**7,00 €/personne**

**7116 - Plateau de charcuterie N°3** (100gr/personne)  
Charcuteries en chiffonnade : jambon cru, jambon blanc, pancetta, viande des grisons, chorizo, rosette, mortadelle.

**4,50 €/personne**

**984 - Plateau de fromages régionaux** (100gr/personne)  
St Marcellin, palet du Vernet, brie de Meaux, bleu du Vercors, tomme de Savoie, comté, emmental.

**3,00 €/personne**

**985 - Plateau de fromage et charcuterie** (200gr/personne)  
1 plateau pour 4 à 6 personnes / Au-delà de 6 personnes, nous vous conseillons de commander un plateau de charcuterie (7114) et un plateau de fromages (984).

**7,00 €/personne**

Les plateaux sont à commander pour un minimum de 4 personnes

# Les desserts

Les desserts sont à commander pour un minimum de 6 personnes.

**8232 - Crème brûlée**  
**3,50 €/personne**

**8234 - Cake aux pommes**  
(1 cake pour 3 ou 4 personnes)  
**5,50 €/cake**

**8235 - Far breton**  
**3,00 €/personne**

**8236 - Tarte aux pommes**  
**3,00 €/personne**

**8237 - Tarte aux fraises\*\***  
**3,50 €/personne**

**8238 - Tarte aux framboises\*\***  
**3,50 €/personne**

**8239 - Tarte abricots-basilic\*\***  
**3,50 €/personne**

**8263 - Mousse au chocolat**  
**3,00 €/personne**

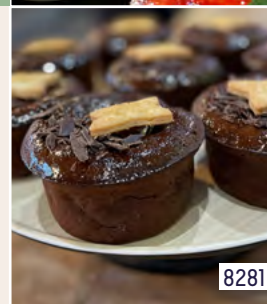
**8277 - Tiramisu**  
**4,00 €/personne**

**8278 - Tiramisu framboise**  
**4,50 €/personne**

**8279 - Tarte aux noix de Grenoble**  
**3,80 €/personne**

**8281 - Fondant au chocolat**  
**3,50 €/personne**

**8282 - Fondant au chocolat-framboise**  
**3,90 €/personne**



**8283 - Pana cotta framboise**  
**3,80 €/personne**

**8284 - Pana cotta exotique**  
(mangue-passion)  
**3,80 €/personne**

**8571 - Mini tarte aux fruits** (pomme ou framboise) (minimum de 20 pièces)  
**1,50 €/tarte**

\*\*Disponible selon saison





L'HÉRITAGE

Boucherie - Charcuterie - Traiteur



BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR

## Horaires

Du mardi au vendredi de 8h00 à 13h00 et de 15h00 à 19h30

Le samedi de 8h00 à 13h00 et de 15h00 à 19h00

Fermeture du magasin : dimanche et lundi

2 rue Charles Piot - 38320 Eybens

**04 76 89 63 02**

[commande@boucherieheritage.com](mailto:commande@boucherieheritage.com)

[www.boucherieheritage.com](http://www.boucherieheritage.com)



Boucherie  
l'Héritage



@boucherieheritage

Nous n'effectuons pas de service ni de livraisons.