

BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR



Sélection

*Buffets*  
*Receptions et plats traiteurs*



7072



8285



8238



BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR



7144



753



8231



8271



7083



763



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 dauphinoise, 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  
26,00 €/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. Accompagnements :  
- 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 - 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



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 cocktail

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

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

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



7121

# Les entrées froides

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

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

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

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)

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

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

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

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

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

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

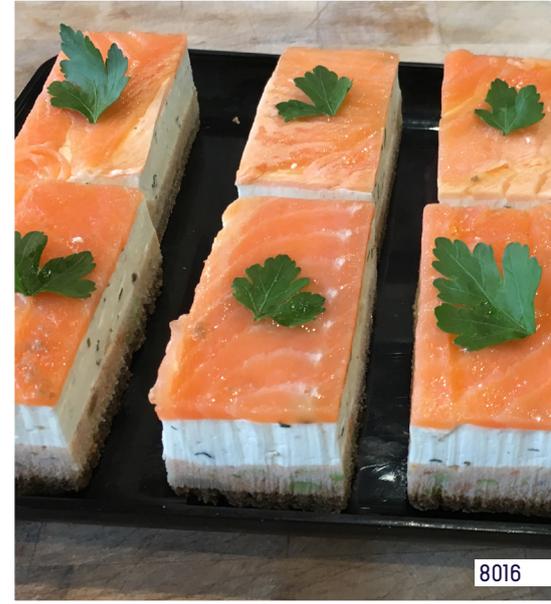
8013 - Saumon entier en Bellevue (environ 15 personnes)\*  
**85,00 €/pièce**

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



8015

8012



8016

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.  
Disponible selon saison  
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



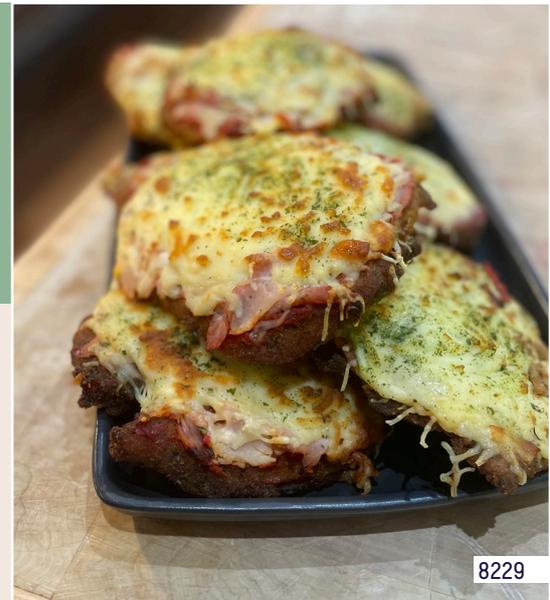
8286

## Création L'Heritage

8228 - Le Parma, panure nature  
11,00 €/pièce

8229 - Le Parma citron, panure  
citron-persil  
12,00 €/pièce

8230 - Le Parma dauphinois  
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

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**

8255 - Sot l'y laisse de dinde sauce au vin rouge  
**6,00 €/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 250grammes)  
**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  
farci (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**

Rôti de porc et rôti de dinde  
**3,00 €/personne**

Rôti de veau et rôti de porc ou  
dinde  
**3,50 €/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'HERITAGE

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.