



Sélection PÂQUES

DU 15 AU 19 AVRIL 2025 INCLUS

L'agneau

(Origine France, Limousin et Isère)

- | | | | | | |
|-----|--|--------------|------|--|---------------|
| 302 | Gigot d'agneau entier avec os | 28.00 €/kg | 357 | Gigot d'agneau farci au beurre d'escargot .. | 36.00 €/kg |
| | (8 à 10 personnes - 2,5 kg à 3 kg environ) | | | (Vendu entier, 8 à 10 personnes, 2,6 kg à 2,9 kg environ) | |
| 303 | Gigot d'agneau entier, désossé roulé .. | 34.00 €/kg | 358 | Gigot d'agneau Royal | 38.00 €/kg |
| | (8 à 10 personnes - 2 kg à 2,5 kg environ) | | | Farci au beurre truffé et morilles (Vendu entier, 8 à 10 personnes - 2,6 kg à 2,9 kg environ) | |
| 304 | Gigot raccourci avec os | 32.00 €/kg | 359 | Selle d'agneau à la Toscane | 38.00 €/kg |
| | (5 à 6 personnes - 1,6 kg à 2 kg environ) | | | Marinée huile d'olive, citron, ail, persil et origan (3 personnes - 400 gr à 600 gr environ) | |
| 306 | Gigot d'agneau papillon | 36.00 €/kg | 362 | Epaule d'agneau farcie | 34.00 €/kg |
| | Miel-soja ou toscane (5 à 6 personnes - 1,2 kg à 1,5 kg environ) | | | au beurre d'escargot roulée en long ou en melon (1,3 kg à 1,6 kg environ) | |
| 307 | Selle d'agneau sans os | 36.00 €/kg | 363 | Rôti côte filet N°1 Farci chorizo | 36.00 €/kg |
| | (3 personnes - 500 gr à 700 gr environ) | | | (vendu entier, 3 à 4 personnes - 700 à 900 gr environ) | |
| 312 | Epaule d'agneau entière avec os | 26.00 €/kg | 364 | Rôti côte filet N°2 | 36.00 €/kg |
| | (4 à 5 personnes - 1,5 kg à 1,8 kg environ) | | | Farci beurre maître d'hôtel (vendu entier, 3 à 4 personnes - 700 à 900 gr environ) | |
| 313 | Epaule d'agneau désossée | 32.00 €/kg | 370 | Mini bûche, | 12.00 €/pièce |
| | Roulée en long ou en melon (4 à 5 personnes - 1,1 kg à 1,4 kg environ) | | | Viande hachée d'agneau sur pain de mie, insert tomates confites et mozzarella (pour 2 personnes) | |
| 318 | Côte filet simple d'agneau | 37.00 €/kg | 371 | Entremet d'agneau sur toast | 6.50 €/pièce |
| | (Portion conseillée : 2 par personne) | | | et graines de pavot (pour 1 personne) | |
| 320 | Côte 1ère, 2nde et découverte | 36.00 €/kg | 3300 | Chevreau entier, 6kg à 8kg environ (12 personnes) | 19.50 €/kg |
| | (Portion conseillée : 2 à 3 par personne) | | | ou en demi (6 personnes), avec fressure | |
| 322 | Côte d'agneau panée citron-persil | 3.90 €/pièce | 3301 | Chevreau, quart arrière, | 25.00 €/kg |
| | (Portion conseillée : 2 par personne) | | | (3 à 4 personnes - 1,5 kg à 1,8 kg environ) | |
| 325 | Viande hachée d'agneau | 28.00 €/kg | 3302 | Chevreau, quart avant, | 22.00 €/kg |
| 352 | Brochette kefta (120 gr environ) | 28.00 €/kg | | (3 personnes environ - 1,8 kg à 2 kg environ) | |
| 354 | Noisette d'agneau (tournedos d'agneau) ... | 55.00 €/kg | | | |
| | Portion conseillée : 2 par personnes | | | | |

A déguster

LES PLATS PRÉPARÉS

Laissez-vous séduire par les créations gourmandes cuisinées par l'équipe de la BH.

Pas de temps à perdre, vous n'avez plus qu'à vous régaler !



374 **Gigot d'agneau de 7 heures** ...110.00 €/pièce 
(8 personnes)

Un gigot d'agneau fermier préparé soigneusement par les bouchers : toutes les glandes, l'excès de gras et les petites peaux qui peuvent parfois donner un goût un peu fort sont retirés. De plus, les os du sacrum et du coxal sont enlevés pour faciliter la découpe, et la souris est manchonnée pour lui donner un aspect propre et fini.

375 **Épaule d'agneau en melon confit de 7 heures** (5 personnes)60.00 €/pièce 

Une épaule d'agneau fermière préparée soigneusement par les bouchers : toutes les glandes, l'excès de gras et les petites peaux qui peuvent parfois donner un goût un peu fort sont retirés, et tous les os sont enlevés pour faciliter la découpe. L'épaule est roulée en melon pour lui permettre une cuisson confite et homogène.

807 **Souris d'agneau cuite confite** 19.50 €/pièce 
(1 à 2 personnes)

Une cuisson de 7h aux saveurs exceptionnelles

Nos Chefs/Cheffes traiteurs terminent le travail en cuisant le gigot et l'épaule d'agneau à basse température pendant 7 heures. Les viandes sont cuites dans un jus d'agneau réduit avec des gousses d'ail en chemise pour leur donner un peu de caractère, et on y ajoute une pointe de miel pour leur apporter une touche de douceur.

Des produits de qualité cuisinés avec soin

Nous avons toujours à cœur de réaliser un travail bien fait ; notre savoir-faire est toujours au service du fermier pour respecter l'homme qui élève et la bête qui nous nourrit, mais également au service du cuisinier qui saura embellir notre travail et de la clientèle qui se réglera avec de bons produits nés, élevés et préparés en France. Avec Fabien, la découpe de l'agneau est très précise, en accord avec la découpe nationale qui met en avant les coupes anatomiques et les séparations naturelles. Ainsi, la découpe de l'agneau est souvent associée à l'image du magasin.

Tous les gigots et épaules seront accompagnés d'une étiquette avec tous nos conseils de préparation.

Le bœuf et le veau (Origine France)

101	Filet de bœuf	52.00 €/kg
104	Côte de bœuf	28.90 €/kg
201	Filet de veau	52.00 €/kg
267	Rôti de veau Lyonnais	30.00 €/kg
	Epinard, comté, jambon blanc, boudin blanc (1,2 kg minimum)	
271	Rôti de veau Prince Terroir	40.00 €/kg
	Carré de côte s/os, viande des grisons, foie gras (1,2 kg minimum)	



Nouveauté

LES TATAKIS



Apéritif

- 7093 **Pâté en croute cocktail aux noisettes** ...28.00 €/kg
(env. 700 gr/20 tranches, 4/5 personnes), vendu en pièce entière
- 8346 **Samoussa l'Héritage**.....1.80 €/pièce
Confit de canard, figues, foie gras (40 gr environ,
2 pièces par personne conseillée)
- 8349 **Tataki de bœuf à l'Élixir du Roy** 58.00 €/Kg
Création l'Héritage (pièce de 300 à 500 gr, 4/5 personne,
vendu en pièce entière)
- 8350 **Tataki de veau au Gin**.....60.00 €/kg
Création l'Héritage (pièce de 300 à 500 gr, 4/5 personne,
vendu en pièce entière)

Les entrées froides et antipastis

- Antipastis** (prix en magasin)
Gambas au basilic et mexicaine, poivrons farcis, tomates confites, poulpe en marinade, involtini de chèvre au speck
- 8016 **Opéra de saumon fumé** 4.50 €/pièce
Entremet salé de 70 gr, pain de mie malté recouvert de rilette de saumon, mousse de mascarpone aux herbes et tranche de saumon fumé
- 8250 **Terrine de saumon à l'oseille**..... 29.00 €/kg

Foie gras, saumon fumé et charcuterie

- 7102 **Foie gras de canard mi-cuit maison** .. 118.50 €/kg
- 8020 **Saumon fumé en tranche** 74,00 €/kg
- 8344 **Gravlax de saumon maison au Génépi**... 55.00 €/kg
(180 à 250 gr environ)
- 742 **Boudin blanc nature** 18.00 €/kg
- 744 **Boudin blanc aux morilles** 26.00 €/kg
- 7132 **Boudin blanc aux légumes** 18.00 €/kg
- 7088 **Pâté en croûte Forestier** 25.00 €/kg
Trompettes de la mort
- 7090 **Pâté en croûte Gourmet** 38.00 €/kg
Canard, foie gras, pistaches et figues
- 7091 **Pâté en croûte demi-lune aux morilles**... 32.00 €/kg
- 8231 **Bacon Jam Confiture de bacon**..... 10.00 €/pièce
(Pièce de 250 gr)
- 7067 **Pâté de campagne charcutier**..... 18.00 €/kg
(Pièce de 350 gr environ)
- 7070 **Terrine de lapin aux noisettes** 25.00 €/kg
(Pièce de 350 gr environ)
- 7071 **Terrine de canard aux pistaches**..... 27.00 €/kg
(Pièce de 350 gr environ)
- 7083 **Terrine de jambon persillé** 25.00 €/kg
- 7085 **Hure pistachée**..... 26.00 €/kg

Les entrées chaudes

- 8026 **Coquilles Saint-Jacques signature H**..... 9.50 €/pièce
Noix de St Jacques, fondue de poireaux, et lard de collonnata
- 8027 **Coquilles Saint Jacques Traditionnel**.... 8.50 €/pièce
Noix de St-Jacques, quenelles de brochet, crevettes et champignons
- 8265 **Feuilleté tartiflette**..... 3.50 €/pièce
Pommes de terre, crème, reblochon

Les plats cuisinés

(disponibles le 18/04 et 19/04 uniquement)

- 8080 **Tajine d'agneau aux fruits confits** 9.50 €/pièce
en cocotte (300 gr)
- 8124 **Pavé de Skrei sauce crustacé (200 gr)** ... 9.50 €/pièce
- 8347 **Parmentier de canard** 8.50 €/pièce
et crumble de noisette Confit de canard, 2 purées : patates douces et pommes de terres, crumble (200 gr)
- 8348 **Gratin de poissons en cassolette** 5.00 €/pièce
Colin, saumon, crevette, quenelle de brochet et petits légumes (180 gr)

Les accompagnements

(disponibles le 18/04 et 19/04 uniquement)

- 8195 **Pommes Dauphines**17.00 €/kg
(4 pièces par personne conseillées)
- 8196 **Pommes Dauphines à la crème de girolles** (4 pièces par personne conseillées) 18.00 €/kg
- 8167 **Fricassée de légumes**16.00 €/kg 
Julienne de carottes, courgettes, et pommes de terres en persillade (Portion conseillée environ 200gr/pers)
- 8208 **Ravioles Terroir**.....7.80 €/pièce
St marcellin, courgettes et crumble de noix (200gr)
- 8153 **Gratin Dauphinois**..... 4.00 €/la part 
- 8163 **Gratin des Chartreux** 4.00 €/la part
Cœurs d'artichauts, épinards, champignons
- 8164 **Gratin du Berger**..... 4.00 €/la part 
Pomme de terre, poireaux, lardons et fromage de chèvre

*Pour les gratins, 4 formats de plats disponibles

(vendus à la pièce sur commande ou prix au kg en magasin)

- Pour 3 personnes (environ 700 gr.)12.00 €/la pièce
- Pour 4 personnes (environ 1 kg.)16.00 €/la pièce
- Pour 6 personnes (environ 1,8 kg.)24.00 €/la pièce
- Pour 10 personnes (environ 2,5 kg.)40.00 €/la pièce

Les desserts

(disponibles le 18/04 et 19/04 uniquement)

- 8281 **Fondant au chocolat**..... 3.50 €/pièce
- 8314 **Tarte au citron** 3.50 €/pièce
- 8323 **Crumble Pomme-Framboise** 3.90 €/pièce

Les plateaux

- 172 **Plateau Pierrade** 8.00 €/pers.
Bœuf, veau, magret de canard, poulet, lard salé
(à partir de 3 personnes - 250gr/pers.)
- 174 **Fondue n°2**..... 9.00 €/pers.
Bœuf, poulet, canard, filet mignon de porc
(à partir de 3 personnes)
- 7114 **Plateau de charcuterie N°1** 4.00 €/pers.
Jambon cru, jambon blanc, coppa, pancetta, viande des grisons, chorizo, rosette, mortadelle
(à partir de 4 personnes - 100gr/pers.)
- 984 **Plateau de fromages régionaux**..... 3.00 €/pers.
St Marcellin, Brie de Meaux, Tomme de Savoie, Bleu de Sassenage, Emmental, Comté
(à partir de 4 personnes - 100gr/pers.)
- 8572 **Plateau de mini bagels**.....28.00 €/plateau
aux trois saveurs, 24 pièces
- 8573 **Plateau de tapas Italienne** 26.00 €/plateau
sur pain foccacia, 16 pièces



L'HERITAGE

L'ALLIANCE DES SAVEURS

2 rue Charles Piot, 38320 Eybens

Afin de garantir un service fluide et minimiser le temps d'attente, **chaque commande se verra attribuer un numéro ainsi qu'une tranche horaire**, qui devront être respectés pour un retrait en toute sérénité.

FÊTES DE PÂQUES

du 15 au 19 Avril 2025 Inclus

RÉSERVATION

à partir du Mercredi 2 avril 2025

RÉSERVATION INTERNET

jusqu'au Mardi 15 Avril minuit

et selon stock disponible.

commande@boucherieheritage.com

Pour commander, rien de plus simple ! Nous indiquer :

- Nom / Prénom
- Téléphone
- Date de retrait
- Code article / nom article / quantités

RÉSERVATION EN MAGASIN

jusqu'au Mercredi 16 Avril à 19h00

et selon stock disponible.

La Boucherie L'Heritage se réserve le droit de bloquer les commandes avant la date prévue selon les stocks disponibles. Nous vous remercions de votre compréhension et de votre confiance.

HORAIRES D'OUVERTURE

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

Suivez-nous sur

www.boucherieheritage.com



Boucherie
L'Heritage



@boucherieheritage