

H L'HÉRITAGE

L'ALLIANCE DES SAVEURS

BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR



Sélection

Buffets

Réceptions et plats traiteurs

Disponible toute l'année, excepté en Décembre



L'HÉRITAGE
L'ALLIANCE DES SAVEURS

BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR





Les apéritifs



8500



8572

8534 - Plaque de pizza 3 fromages

30,00 €/pièce

8535 - Plaque de pizza jambon-fromage

30,00 €/pièce

8537 - Plaque de pizza chorizo

30,00 €/pièce

8538 - Plaque de quiche lorraine

28,00 €/pièce

8539 - Plaque de quiche aux oignons

28,00 €/pièce

8541 - Plaque de quiche épinards-chèvre

30,00 €/pièce

8542 - Plaque de quiche épinards-saumon

30,00 €/pièce

8543 - Plaque de pissaladière traditionnelle (avec anchois)

30,00 €/pièce

8544 - Plaque de pissaladière dauphinoise (oignons, jambon, tomates)

30,00 €/pièce

8545 - Plaque de tarte au thon (tomates, thon, herbes)

30,00 €/pièce

8546 - Plaque de tarte à la menthe (tomates, courgettes, menthe)

30,00 €/pièce

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

8576 - Pain surprise Cygne, 48 sandwiches

(12 Fromage bacon moutarde, 12 Saumon fumé fromage au raifort, 12 Jambon cuit/tomates 12 Fromage échalote pesto.)

100,00 €/pièce



8573

8549 - Plateau de pâtisseries salées coupées cocktail

3,50 €/personne

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

8550 - Plateau de pâtisseries salées sans porc coupées cocktail

3,50 €/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 minimum

2,50 €/pièce

8501 - Rissoles aux fromages / 10 pièces minimum

St Marcellin, dauphinoise ou chèvre

3,00 €/pièce

8503 - Mini rissoles salées / 20 pièces minimum

Viande ou St Marcellin

0,70 €/pièce

8504 - Mini rissoles sucrées Nutella / 20 pièces minimum

0,70 €/pièce

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

28,00 €/pièce

8231 - Bacon Jam

(confiture de bacon, 250gr) **

10,00 €/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

3,50 €/personne

7119 - Plateau de foie gras maison sur pains toastés / 40 toasts **

70,00 €/pièce

** : Disponible selon saison.



Les entrées



8552



8552

8552 - Saladier de 1.600 kg pour 8 personnes minimum*
3,80 €/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 fêta) **

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*
4,00 €/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
4,50 €/100 gr par personne.

842 - Queues de gambas au chorizo
4,50 €/100 gr par personne.

843 - Poulpes à l'italienne
4,50 €/100 gr par personne.

845 - Tomates confites
3,50 €/100 gr par personne.

846 - Cœurs d'artichauts au basilic
3,50 €/100 gr par personne.

847 - Petits poivrons farcis au thon
3,50 €/100 gr par personne.



840



847

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

849 - Queues de gambas au basilic
4,50 €/100 gr par personne.

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

Attention : Certains antipastis sont disponibles uniquement selon saison.



Les pâtés en croûtes cocktail

7120 - Pâté en croûte cocktail nature (environ 45 tranches)

35,00 €/pièce

7121 - Pâté en croûte cocktail aux noisettes (environ 45 tranches)

38,00 €/pièce

7122 - Pâté en croûte cocktail forestier (environ 45 tranches)

38,00 €/pièce



7121

Les entrées froides

8006 - Aspic œufs durs (6 pièces minimum)

2,00 €/pièce

8007 - Aspic norvégien (6 pièces minimum)

4,80 €/pièce

8008 - Aspic mousse de foie d'oie (6 pièces minimum)

3,50 €/pièce

8010 - Aspic cône saumon fumé-macédoine (6 pièces minimum)

3,50 €/pièce

8012 - Darne de saumon en gelé (environ 100gr/pièce, minimum 10 tranches)

48,00 €/kg

8013 - Saumon entier en Bellevue (environ 15 personnes)*

95,00 €/pièce

8015 - Demi queue de langouste (environ 180gr, 6 pièces minimum)*

110,00 €/kg

8016 - Opéra de saumon fumé **4,50 €/pièce**

(Entremet salé de 70 grammes, pain de mie malté recouvert de rillettes de saumon, mascarpone aux herbes, et tranche de saumon fumé / Possibilité de le couper en deux pour faire des bouchées, minimum 6 pièces)

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)

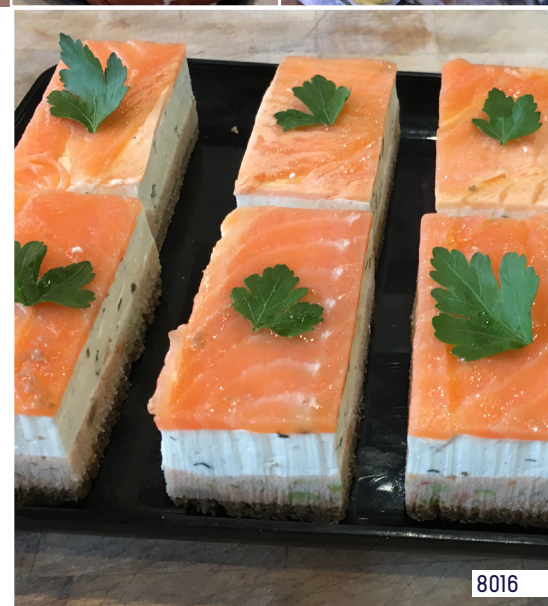
2,90€/tranche



8015



8013



8016

8274 - Terrine Saint-Jacques et crevettes au citron vert (minimum 10 tranches)

3,20 €/tranche

*Attention : prix au cours



Les entrées chaudes

886 - Mini saucisson brioché
(6 pièces min.)

3,50 €/pièce

888 - Mini cervelas truffé brioché
(6 pièces min.), Disponible selon saison

7,00 €/pièce

8023 - Soufflé océan : homard et écrevisses / Disponible en décembre
(6 pièces min.)

4,50 €/pièce

8025 - Feuilleté de foie gras sur brunoise pomme-cannelle
(6 pièces min.), Disponible selon saison

7,00 €/pièce

8026 - Coquille Saint Jacques
Signature H

Deux noix, fondue de poireaux et lard de Colonnata, (10 pièces min.)

9,50 €/pièce

8027 - Coquille Saint Jacques Traditionnel

Deux noix, quenelle de brochet, crevettes et champignons, (10 pièces min.)

8,50 €/pièce

8244 - Gâteau de foie de volaille
(6 pièces min.)

3,50 €/pièce

8265 - Feuilleté tartiflette

Pommes de terre, crème, reblochon. Disponible selon saison (6 pièces min.)

3,50 €/pièce

8266 - Feuilleté de boudin blanc sur brunoise pomme-cannelle

Disponible selon saison (6 pièces min.)

6,00 €/pièce

8316 - Tarte à l'italienne

Tomate, mozza, jambon cru
(6 pièces min.)

3,00 €/pièce



8027



886



8346

8346 - Samoussa l'Héritage
Confit de canard, figues, foie gras
(20 pièces min.), selon saison

1,80 €/pièce

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

8332 - Fish and Bacon Patatoes
12,00 €/pièce

À commander, pour un minimum de 5 pièces.



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

La majorité de 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 (500gr/pers.)
10,00 €/personne

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

8075 - Bœuf bourguignon
6,50 €/personne

8076 - Blanquette de veau
6,50 €/personne

8078 - Osso-Buco de dinde
(300gr/pers.)
6,50 €/personne

8079 - Tajine de veau aux légumes
(300gr/pers.)
8,50 €/personne

8080 - Tajine d'agneau aux fruits
confits (300gr/pers.)
9,50 €/personne

8081 - Couscous poulet, agneau,
merguez, légumes
(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
6,50 €/pièce

8090 - Paupiette de dinde
sauce vin blanc
5,50 €/pièce

8095 - Diot au vin blanc
(300gr/pers.)
6,50 €/personne

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

8097 - Lapin aux olives (300gr/pers.)
7,50 €/personne

8099 - Paëlla (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**
10,50 €/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



8101



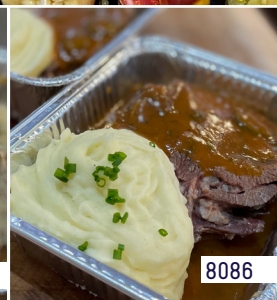
8079



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

4,00 €/personne

8154 - Gratin dauphinois aux cèpes

4,00 €/personne

8156 - Gratin de courgettes

4,00 €/personne

8157 - Gratin d'aubergines

4,00 €/personne

8158 - Gratin de courge au beaufort

4,00 €/personne

8161 - Gratin de brocolis

3,50 €/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

4,00 €/personne

8167 - Fricassée de légumes

3,50 €/personne

8168 - Fricassée de tomates et courgettes gratinées

3,50 €/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)

4,90 €/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)

17,00 €/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

3,50 €/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*.

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

8125 - Gratin de poissons
(colin, saumon, crevettes, quenelle de brochet et petits légumes)
7,50 €/personne

8127 - Lasagnes traditionnelles
6,00 €/personne

8128 - Lasagnes dauphinoises
6,50 €/personne

8129 - Lasagnes épinards-chèvre
6,50 €/personne

8130 - Lasagnes épinards-saumon
6,50 €/personne

8134 - Tartiflette
7,00 €/personne

8135 - Croziflette
7,50 €/personne

8202 - Hachis-Parmentier
(en pot de 250 grammes)
4,50 €/pièce

8207 - Gratin de ravioles
et tomates confites
7,00 €/personne



8128



8125

8208 - Gratin de ravioles
terroir (st marcellin, courgettes,
crumble de noix)
7,80 €/personne

8246 - Brandade de morue
(uniquement pour 10 personnes)
6,50 €/personne

8247 - Gratin de Crozet au beaufort
7,50 €/personne

8258 - Moussaka (aubergines, agneau)
6,50 €/personne

8301 - Chili con carne façon
l'Héritage
Viande de bœuf coupée au couteau,
cuisson longue
8,00 €/personne

Les plateaux de viandes froides

Les plateaux sont à commander pour un minimum de 10 personnes.

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 (Jambon, chair, olives)
1,50 €/tranche

8565 - Plateau de manchons d'ailes
de poulet mariné curry ou paprika
1 kilo pour 10 personnes minimum
19,00 €/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 - (Apéritif 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

8323 - Crumble pomme framboise
3,90 €/personne

**Disponible selon saison

Ma commande



A retirer le : Heure de retrait :

Nom, prénom :

Adresse :

Téléphone : E-mail :

Nombre de personnes : Acompte 30% :

Code	Nom de l'article	Prix	Quantité	Total
Montant Total				

Commentaires :

.....



L'HÉRITAGE

L'ALLIANCE DES SAVEURS

BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR

Horaires

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

Le jeudi de 8h00 à 13h00

Le samedi de 8h00 à 13h00 et de 15h00 à 18h00

Fermeture du magasin : dimanche et lundi

Les tarifs de nos buffets sont indicatifs et peuvent varier.
Rapprochez-vous de notre équipe pour un devis personnalisé.

2 rue Charles piot - 38320 Eybens

04 76 89 63 02

commande@boucherieheritage.com

www.boucherieheritage.com



Boucherie
l'Héritage



@boucherieheritage

Nous n'effectuons pas de service ni de livraisons.