



L'HÉRITAGE
L'ALLIANCE DES SAVEURS

Sélection PAQUES

DU MARDI
31 MARS
AU SAMEDI
4 AVRIL 2026



L'AGNEAU

(Origine France, Limousin et Isère)

- 302 **Gigot d'agneau entier avec os** 28.00 €/kg
(8 à 10 personnes - 2,5 kg à 3 kg environ)
- 303 **Gigot d'agneau entier, désossé roulé** .. 34.00 €/kg
(8 à 10 personnes - 2 kg à 2,5 kg environ)
- 304 **Gigot raccourci avec os** 32.00 €/kg
(5 à 6 personnes - 1,6 kg à 2 kg environ)
- 306 **Gigot d'agneau papillon** 36.00 €/kg
Miel-soja ou toscane (5 à 6 personnes - 1,2 kg à 1,5 kg environ)
- 307 **Selle d'agneau sans os** 36.00 €/kg
(3 personnes - 500 gr à 700 gr environ)
- 312 **Epaule d'agneau entière avec os** 26.00 €/kg
(4 à 5 personnes - 1,5 kg à 1,8 kg environ)
- 313 **Epaule d'agneau désossée** 32.00 €/kg
Roulée en long ou en melon (4 à 5 personnes - 1,1 kg à 1,4 kg environ)
- 318 **Côte filet simple d'agneau** 37.00 €/kg
(Portion conseillée : 2 par personne)
- 320 **Côte 1ère, 2nde et découverte** 36.00 €/kg
(Portion conseillée : 2 à 3 par personne)
- 322 **Côte d'agneau panée citron-persil** 4.20 €/pièce
(Portion conseillée : 2 par personne)
- 325 **Viande hachée d'agneau** 28.00 €/kg
- 352 **Brochette kefta** (120 gr environ) 28.00 €/kg
- 354 **Noisette d'agneau** (tournedos d'agneau) ... 55.00 €/kg
Portion conseillée : 2 par personnes
- 357 **Gigot d'agneau farci au beurre d'escargot**.. 36.00 €/kg
(Vendu entier, 8 à 10 personnes, 2,6 kg à 2,9 kg environ)
- 358 **Gigot d'agneau Royal** 38.00 €/kg
Farci au beurre truffé et morilles (Vendu entier, 8 à 10 personnes - 2,6 kg à 2,9 kg environ)
- 359 **Selle d'agneau à la Toscane** 38.00 €/kg
Marinée huile d'olive, citron, ail, persil et origan (3 personnes - 400 gr à 600 gr environ)
- 362 **Epaule d'agneau farcie** 34.00 €/kg
au beurre d'escargot roulée en long ou en melon (4 à 5 personnes - 1,3 kg à 1,6 kg environ)
- 363 **Rôti côte filet N°1** Farci chorizo 36.00 €/kg
(vendu entier, 3 à 4 personnes - 700 à 900 gr environ)
- 364 **Rôti côte filet N°2** 36.00 €/kg
Farci beurre maître d'hôtel (vendu entier, 3 à 4 personnes - 700 à 900 gr environ)
- 370 **Mini bûche** 12.00 €/pièce
Viande hachée d'agneau sur pain de mie, insert tomates confites et mozzarella (pour 2 personnes)
- 371 **Entremet d'agneau sur toast** 6.50 €/pièce
et graines de pavot (pour 1 personne)
- 3300 **Chevreau entier**, 6kg à 8kg environ (12 personnes) 21.50 €/kg
ou en demi (6 personnes), avec fressure
- 3301 **Chevreau, quart arrière**, 27.00 €/kg
(3 à 4 personnes - 1,5 kg à 1,8 kg environ)
- 3302 **Chevreau, quart avant**, 24.00 €/kg
(3 personnes environ - 1,8 kg à 2 kg environ)

A déguster LES PLATS PREPARES

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 **Epaule d'agneau en melon**60.00 €/pièce (5 personnes)

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.

8071 **Souris d'agneau cuite confite** 19.50 €/pièce (1 à 2 personnes)

*"Métier ancien
Hérité du silence
La lame sait
Ce que la main
Doit au vivant"*

Sandrine Davin



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 QUALITE CUISINES 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 BOEUF ET LE VEAU

(Origine France)

- 101 **Filet de bœuf** en rôti ou en tranche (nature) 55.00 €/kg
- 102 **Filet de bœuf Tournedos** 53.00 €/kg
en rôti ou en tranche (lardé ou bardé)
- 104 **Côte de bœuf** 29,50 €/kg
(1,2 à 1.5kg environ pour 4 à 5 personnes)
- 198 **Cœur de filet** 65,00 €/kg
(idéal pour faire en croûte ou wellington)
- 201 **Filet de veau** entier ou en tranche 55.00 €/kg
(nature)
- 202 **Filet de veau** entier ou en grenadin 53.00 €/kg
(lardé ou bardé)
- 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, truffe
(1,2 kg minimum)



FOIE GRAS, SAUMON FUME ET CHARCUTERIE

Le foie gras de canard sera vendu en bloc au poids souhaité à partir de 300 gr ou en tranches de 100 gr uniquement.

- 7102 **Foie gras de canard mi-cuit maison ..** 120.00 €/kg 
- 8020 **Saumon fumé en tranche (Ecosse)** 74,00 €/kg 
(Tranche de 50 à 80gr environ)
- 8344 **Gravlax de saumon maison au Génépi...** 55.00 €/kg 
(Pièce de 180 à 250gr environ)
- 742 **Boudin blanc nature** 18.00 €/kg 
(Pièce de 120gr environ)
- 744 **Boudin blanc aux morilles** 26.00 €/kg 
(Pièce de 120gr environ)
- 7090 **Pâté en croûte Gourmet** 38.00 €/kg
Canard, foie gras, pistaches et figues
(Tranche de 120 à 140gr environ)
- 7091 **Pâté en croûte demi-lune aux morilles...** 32.00 €/kg
(Tranche de 220 à 240gr environ)
- 7138 **Pâté en croûte poulet aux fines herbes....** 26,00 €/kg
tomates confites & olives (Tranche de 120 à 140gr environ)
- 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 



APERITIF

- 7093 **Pâté en croûte cocktail aux noisettes ...** 28.00 €/kg
(env. 900 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 conseillées)
- 8349 **Tataki de bœuf à l'éllixir 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 ENTREES FROIDES ET ANTIPASTIS

- Antipastis** (prix en magasin) 
Gambas 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 rillette de saumon, mousse de mascarpone aux
herbes et tranche de saumon fumé
- 8274 **Terrine de Saint-Jacques et crevettes ..** 32.00 €/kg 
au citron vert (Tranche de 100gr environ)



LES ENTREES CHAUDES

- 8026 **Coquilles Saint-Jacques signature H.....** 9.50 €/pièce 
Noix de St Jacques, fondue de poireaux, et lard de colonnata
(pièce de 170gr environ)
- 8265 **Feuilleté tartiflette** 3.50 €/pièce
Pommes de terre, crème, lardons, reblochon
(Pièce de 150gr environ)



LES PLATS CUISINES

(disponibles disponibles le 03/04 et 04/04 uniquement)

- 8353 **Cocotte d'agneau aux fruits confits** 9.50 €/pièce 
façon tajine (300 gr)
- 8121 **Filet de lotte sauce crustacés** 12.00 €/pièce 
et noix de cajou (250 gr)
- 8347 **Parmentier de canard** 9.50 €/pièce
et crumble de noisette Confit de canard, crumble,
2 purées : patates douces et pommes de terres (200 gr)
- 8348 **Gratin de poissons en cassolette** 6.50 €/pièce
Colin, saumon, crevette, quenelle de brochet
et petits légumes (180 gr)



LES ACCOMPAGNEMENTS

(disponibles le 03/04 et 04/04 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**.....8.00 €/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, fondue de 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 03/04 et 04/04 uniquement)

- 8282 **Fondant au chocolat-framboise** 3,90 €/pièce
(Pièce de 220gr environ)
- 8360 **Crumble Pomme Passion Mangue**... 4,50 €/pièce
(Pièce de 200gr environ)

LES PLATEAUX

- 172 **Plateau Pierrade**8.50 €/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 - 250gr/pers.)
- 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** 28.00 €/plateau
sur pain focaccia, 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 31 Mars au 4 Avril 2026 Inclus

RÉSERVATION
à partir du Samedi 14 mars 2026

RÉSERVATION INTERNET
jusqu'au Mardi 31 mars 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 1er Avril à 19h00
et selon stock disponible.

La Boucherie L'Héritage 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.

ATTENTION : Les poids indiqués sont donnés à titre indicatif. Pour les produits vendus au kilo, le prix final sera calculé en fonction du poids réellement pesé.

HORAIRES D'OUVERTURE

Le Mardi de 8h00 à 13h00 et de 15h00 à 19h00
Le Mercredi de 8h00 à 13h00 et de 15h00 à 19h00
Le Jeudi de 8h à 13h
Le Vendredi de 8h00 à 13h00 et de 15h00 à 19h00
Le Samedi de 8h00 à 13h00 et de 15h00 à 18h00
Fermeture du Magasin Dimanche et Lundi

Suivez-nous sur



Boucherie
L'Héritage



@boucherieheritage