

H L'HÉRITAGE

L'ALLIANCE DES SAVEURS

BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR



Sélection

Buffets

Receptions et plats traiteurs

Disponible toute l'année, excepté en Décembre



8250



7119



8238



8231



7086



7102

L'HERITAGE
L'ALLIANCE DES SAVEURS

BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR



7144



753



8271



7083



763



8571



8332



8284



7119



8500



8323



8007



8250



7106



8049



8282



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



8753

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

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).

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)
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.

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
2,20 €/pièce

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

8503 - Mini rissoles salées / 20 pièces
Viande ou St Marcellin
0,65 €/pièce

8504 - Mini rissoles sucrées Nutella / 20 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
3,50 €/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 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*
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 pistou
4,50 €/100 gr par personne.

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

H 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 rilette 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

*Selon 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, min. 10 pièces

9,50 €/pièce

8027 - Coquille Saint Jacques Tra-
ditionnel

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

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



8027



886



8346

8346 - Samoussa l'Héritage
(Confit de canard, figues, foie gras)
Minimun 20 pièces, 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 daupinois
12,00 €/pièce

Panure nature, jambon aux herbes et
bleu de Sassenage

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



8229

À commander, pour un minimum de 5 pièces.

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 (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
6,50 €/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



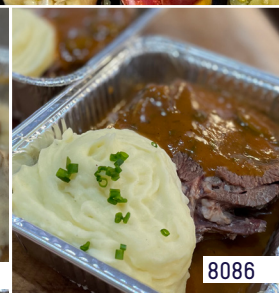
8079



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

3,50 €/personne

8154 - Gratin dauphinois aux cèpes

4,00 €/personne

8156 - Gratin de courgettes

3,50 €/personne

8157 - Gratin d'aubergines

3,50 €/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

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

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)

6,00 €/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

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

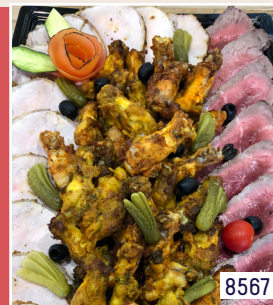
1 kilo pour 10 personnes minimum

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



7115



7114

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



8237



8279



8281



8283

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 19h30
Le samedi de 8h00 à 13h00 et de 15h00 à 19h00
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.