



— MAISON —
BOHRINGER
BOUCHER • CHARCUTIER • TRAITEUR



**Fêtes
2024-2025**

5% de remise

**pour toute commande passée via le
site Internet avant le 15/12/2024***

*Offre valable pour les commandes de produits de la présente carte
'fêtes 2024-2025' passées via le site maison-bohringer.com.
Non applicable aux commandes passées en boutique ou par téléphone.



Maison-bohringer.com

7 rue des Rôtisseurs, 59400 Cambrai - maison-bohringer.com
03 27 81 05 01 - contact@maison-bohringer.com

Maison Bohringer

3 générations d'artisans bouchers

C'est dans les années 40, que Manfred Bohringer pousse la porte d'une boucherie située rue du Molinel à Lille pour démarrer son apprentissage de boucher. Quelques années plus tard, sa femme Maria le rejoint. En 1950, ils s'installent tous deux à leur compte en rachetant une boutique, rue de l'égalité à Caudry. Puis, en 1965, ils reprennent la boucherie de Mr Jabet, 5 rue St Nicolas : l'aventure cambrésienne démarre pour eux.



La boutique et le laboratoire de fabrication devenant trop petits, je me lance un dernier défi... En 2010, mon fils et moi reprenons un local de 250m², 7 rue des rôti-seurs.



Je rejoins l'entreprise de mes parents en 1968 avec mon frère et ma sœur. Je passe un CAP boucherie en 1971, puis le CAP charcutier un an plus tard. Travaillant au début à Cambrai, je rejoins ensuite ma mère au second magasin que nous avons créé au centre commercial de Martin-Martine (également à Cambrai). J'y apprend la vente en boutique pour remplacer ma mère lors de son départ en retraite bien mérité.

En 1980, je reprend une boutique rue Tavelle. Quelques années plus tard, mon fils Emeric rejoint l'équipe et passe son CAP Boucher. Nous développons le rayon traiteur.

En 2014, nous reprenons le local du 5 rue des rôti-seurs pour créer Bohringer Événements et proposer des prestations traiteur pour mariages, communions, cocktails d'entreprises...

Aujourd'hui, 60 ans après sa création, la Maison Bohringer a su évoluer tout en restant dévouée à satisfaire vos besoins. C'est fort de cette expérience que nous vous proposons, réunies dans ce catalogue, l'essentiel de nos réalisations et prestations en vous souhaitant un bon appétit à la lecture de celui-ci.

Toute la brigade Bohringer se joint à moi pour vous souhaiter de bonnes et heureuses fêtes de fin d'année.

Michel Bohringer

Infos pratiques

Dernier délai pour vos commandes

- Noël : mardi 17 décembre 2024
- Nouvel An : jeudi 26 décembre 2024

Fermeture de la boutique

- Mercredi 25 et jeudi 26 décembre 2024
- Mercredi 1er et jeudi 2 janvier 2025

Retrait des commandes :

- Lundi 23 décembre, de 7h30 à 13h et de 14h30 à 19h
- Mardi 24 décembre, de 7h30 à 13h et de 14h30 à 17h
- Lundi 30 décembre, de 7h30 à 13h et de 14h30 à 19h
- Mardi 31 décembre, de 7h30 à 13h et de 14h30 à 17h

Mise en bouche

Petits fours à réchauffer

Le plateau de 12 pièces - 12€

Mini quiche Lorraine, mini quiche saumon, mini quiche chorizo, mini quiche oignon, mini feuilleté saucisse

Petits fours festifs

Le plateau de 12 pièces - 14,40€

Mini burger boeuf, mini burger poulet, mini tapaz sauce feta, tapaz risotto aux 3 fromages, tapaz tartiflette reblochon, mini hot dog

Petits fours prestige

Le plateau de 12 pièces - 14,40€

Feuilleté parmentier de boeuf, flan de légumes, flan de saumon, mini choucroute knack, feuilleté viande, mini quiche chorizo

Mini soufflés festifs

Le plateau de 12 pièces - 10,90€

6 mini soufflés au saumon, emmental aneth et 6 mini soufflés aux morilles et emmental

Navettes garnies

Le plateau de 30 pièces - 36€

Jambon, salade tomate, crabe salade, mousse de canard, rillettes d'oie

Mini pâté en croûte canard pistache

Pièce de 500 g - 18,90€

Mini pâté en croûte caille raisins

Pièce de 500 g - 18,90€

Doré de saumon au agrumes

Le plateau de 8 pièces - 20€

Œuf de Noël au saumon et à la truffe

Le plateau de 6 pièces - 18€

Mise en bouche alliant saumon fumé, brisures de truffe noire, le tout orné d'une préparation à base de sauce au fromage frais aromatisé à la truffe

Crousti'bonbons

Le plateau de 12 pièces - 22,90€

6 bonbons croustillants Saint-Jacques et fondue de poireaux enrobés dans une feuille de brick

6 bonbons croustillants au foie gras de canard abricots noisettes enrobés dans une feuille de brick

Mini choux tartufata au parmesan

Le plateau de 12 pièces - 18€

Crème tartufata au parmesan et à la truffe.



Verrines prestigieuses

Le plateau de 8 pièces - 20€

Verrine duo chorizo et confit de poivrons (confit de poivrons rouges et jaunes déposé sur une onctueuse préparation fromagère au chorizo et basilic) - Verrine duo de gambas et mangue (mangues cuisinées déposées sur un tartare de gambas, dés de tomates et concombres parfumés de basilic et menthe)

Plateau escargotines

Le plateau de 12 pièces - 13,20€

Mini bouchées farcies d'un escargot et d'un beurre d'ail

Mini choux croquants à l'escargot

Le plateau de 12 pièces - 18€



Apéro box

Le plateau de 42 pièces - 49,90€

6 Navettes, 6 Médailles wraps

6 Mini bruchettas, 3 Verrines salées

3 Mini nordiques club, 3 Mini coupelles canneloni hamasso

6 Mini pains pita fraîcheur, 3 cannelonis de saumon

3 Mini coque foie gras, 3 Mini brochettes de scampi cuites

Tapas

Tapas bistro

Assiette 2 à 3 personnes - 14,90€

Assortiment : jambon cru, mortadelle, différents salamis, rosette, chorizo, apérisec, pastrami, saucisson à l'ail, salsufo...

Verrines antipastis : mini poivrons fromages aux fines herbes, olives marinées, tapenade tomate, tomates confites, feta et mini brochettes tomates/mozza, cubes de mimolette

Plancha Tapas

10-15 personnes

57,90€

Plancha de dégustation de charcuterie fine, antipasti, antipastis, fromage, brochettes tomate mozzarella, pain à l'ail



Pains surprise

10-15 personnes



Charcuterie / fromage - 34,90€

Toasts garnis de mousse de canard, mousse de foie, jambon-beurre, rillettes, mortadelle, fromage ail et fines herbes

Océan - 36,90€

Toasts garnis de salade de crabe, rillettes de saumon, saumon fumé

Pains club sandwich - 43,90€

Assortiment de 30 mini pains individuels : jambon salade tomate, fromage salade tomate, crabe salade, saumon fumé tartare de concombre, filet américain salade



Entrées froides

Méli-mélo gourmand - 11,90€
Assiette composée de terrine de foie gras de canard, terrine de langue luculus, toasts saveur d'automne, toasts pain d'épices, confits de framboises

Assiette terre & mer - 11,90€
Terrine de foie gras de canard, toast figues et noix, toasts pain d'épices, confit de framboises.
Saumon fumé, toasts nordiques, sauce aneth

Plateau de charcuterie
à partir de 5 personnes - 6,90€ la part
Assortiment : 1/2 tranche jambon blanc, rosette, mortadelle, rosette, chorizo, salami nature, salami au poivre, jambon de pays, andouille, saucisson à l'ail, galet au poivre, terrine maison

Assiette de Saint-Jacques façon tartare et salade océane - 11,90€



Saumon Bellevue
à partir de 6 personnes
9,90€ la part - 100g/pers
Filet de saumon cuit, perles marines, crabe, tartare tomate, tartare concombre, cocktail de crevettes, citron, aneth

Entrées chaudes

CÔTÉ TERRE

Crêpe forestière - 3,90€ (3 + 1 gratuite)
Crêpe, jambon, champignons

Bouchées ris de veau - 6,10€ (3 + 1 gratuite)
Ris de veau, champignons, béchamel

Vol au vent poularde - 4,50€ (3 + 1 gratuite)
Poularde, champignons, béchamel

Croustillant de camembert aux pommes caramélisées - 5,90€

Croustillant de chèvre Sainte-Maure aux poires caramélisées - 5,90€

Cassolette de ris de veau aux morilles - 10,90€



CÔTÉ MER

Cassolette océane - 8,20€
Saint-Jacques, crevettes, moules.

Coquille Saint-Jacques - 8,60€
Saint-Jacques, béchamel

Aumônières de fruits de mer - 7,90€

Cassolette d'écrevisses et pointes d'asperges sauce nantua - 9,90€

Galantines et pâtés en croûte

Porcelet farci aux foies confits et aux pistaches - 39,90€ le kg

Pintade farcie aux fruits secs - 39,90€ le kg

Galantine de faisan aux pépites de poire - 29,90€ le kg

Pâté en croûte ris de veau - 37,90€ le kg

Pâté en croûte de brochet aux écrevisses de Louisiane - 29,90€ le kg



Escargots

Escargots de Bourgogne
Plateau de 12 pièces - 8,90€

Truffe

Brisures de truffes noires du Périgord - 39,90€ la boîte (Tuber melanosporum - 100g net)

Nos foies gras

Terrine de foie gras de canard - 160€ le kg

Langue Lucullus - 110€ le kg

Terrine de foie gras girolles - 33,90€ le kg

A partir de 2 pers :

- Plateau de foie gras accompagné de ses toasts et son confit de framboise - 9,90€ la part
- Plateau de langue Lucullus accompagné de ses toasts et son confit de framboise - 8,50€ la part
- Foie gras cru déveiné français (selon cours)

Saumon

- Saumon fumé ficelle - 7,50€ les 100g
- Plateau de saumon fumé ficelle et ses toasts - 8,90€ la part (à partir de 2 personnes)

Les plats

Plats cuisinés de réveillon

Médaille de veau crème de pleurotes - 18,90€

Timbale de pommes de terre grenailles au sel de Guérande, fagot d'asperges vertes, et mini timbale de crumble d'aubergines

Suprême de chapon crème morilles - 18,90€

Timbale de gratin Dauphinois à la truffe, flan de butternut, fagot d'haricots verts

Filet de Saint Pierre sauce précieuse - 18,90€

Timbale de risotto aux champignons, fagots d'asperges vertes et bouquet de légumes croquants



Nos accompagnements

- Timbale de gratin Dauphinois - 3,25€
- Timbale de gratin Dauphinois à la truffe - 3,95€
- Tatin d'endives - 2,70€
- Epinards à la crème - 18,90€ le kg
- Pommes de terre barbecue - 6,90€ le kg
- Plateau gratin dauphinois (8/10 parts) - 33€ le plateau

Boudins blancs

- Boudin blanc nature - 19,90€ le kg
- Boudin blanc truffée - 25,90€ le kg
- Mini boudins blanc apéro 23,90€ le kg

Spécialités prêtes à cuire

- Rôti Orloff porc - 14,50€ le kg
- Rôti Orloff dinde - 18,90€ le kg
- Rôti Orloff veau - 29,90€ le kg
Dinde, veau, porc, gruyère, bacon
- Rôti de veau champignons - 25,90€ le kg
Veau, farce porc/veau, champignons, jambon
- Rôti de dinde poivre vert, épinards - 18,90€ le kg
Dinde, farce porc/veau, épinards, poivre vert
- Filet mignon Avesnois - 23,90€ le kg
Porc, maroilles, lard, gruyère
- Filet mignon Ardennais - 23,90€ le kg
Porc, jambon des Ardennes, mimolette, gruyère
- Rôti de veau Norvégien - 34,90€ le kg
Veau, crème fraîche, saumon, fumé, gruyère
- Tournedos Rossini - 59,90€ le kg
Filet de bœuf, médaillon de foie gras



Volailles festives & traditions du Gers

Votre volaille cuisinée

- Le Chapon Tradition 4,2kg 21,90€ le kg
10 à 12 personnes
- La poularde fermière 2,5kg 20,90€ le kg
4 à 6 personnes
- La dinde fermière 2,5kg 21,90€ le kg
4 à 6 personnes
- Le pintadou 2,4kg 26,90€ le kg
4 à 6 personnes

Supplément cuisson avec sauce aux morilles : 40€

Volailles crues, désossées et farcies

- Suprême de chapon cru 29,90€ le kg (env 500g)
- non farcie 3,90€ pièce
- farcie aux morilles 4,50€ pièce

Les farces

Farce fine nature ou Farce morilles

Vous choisissez votre volaille et votre farce, et nous vous préparons une pièce personnalisée prête à cuire

Formules originales & conviviales

Plateau raclette

10,90€/pers

jambon blanc, jambon cru, rosette, salami, mortadelle, bacon, terrine, etc...

150g de fromage à raclette par personne

Sauce maison



Plateau plancha tradition

9,90€ par pers

Assortiment de 250g de viandes par personne : mini tournedos, mini steack, mini steack mariné, mini escalope de veau, mini escalope de porc, mini escalope de dinde, mini saucisse, 2 minis pavés, 2 minis brochettes de dinde au curry, sauce plancha

Plateau légumes plancha

3,90€/pers

Assortiment de 200g de légumes par personne : tomate en rondelles, oignon émincé, champignon émincé, poivron émincé, mini rösti de légumes

Pommes de terre barbecue

6,90€ la part

Grenailles cuites à la vapeur marinées aux herbes de Provence



Plateau plancha réveillon

19,90€ par pers

- **Viandes** : mini brochette d'agneau mariné aux herbes de Provence, mini tournedos, mini boudin blanc maison, grenadin de filet mignon, pavé de veau au sésame, mini brochette de dinde et mini escalope de foie gras cru
- **Poissons** : 2 scampis marinés, Saint-Jacques marinées, roulé de sole/saumon
- **Accompagnement** : nouilles royales et sauces maison



Les fromages

Tous les plateaux sont accompagnés noix, raisin et confit.

LA PLANCHE APERO

39,90€ pour 5/7 pers
54,95€ pour 10/14 pers
Selles-sur-Cher
Comté 18 mois
Tome Marotte (brebis)
Tome à l'ail des Ours
Fleurs d'Alpage

LA GRAND' PLACE

39,90€ pour 5/7 pers
54,95€ pour 10/14 pers
Mimolette 6 mois
Maroilles fermier
Briquette de l'Ecaillon
Tome de Cambrai
Ecume de Wimereux

LE CHIPER

36,95€ pour 5/7 pers
49,95€ pour 10/14 pers
Brie de Meaux
Fourme d'Ambert
Tomme de Savoie
Comté 18 mois
Selles-sur-Cher

L'ENTRE-DEUX

39,95€ pour 5/7 pers
64,95€ pour 10/14 pers
Camembert au lait cru
Bleu de Gex
Maroilles fermier
Comté 18 mois
Bûchette cendrée (chèvre)

LE SUPRÊME

52,95€ pour 5/7 pers
91,95€ pour 10/14 pers
Saint Nectaire fermier
Roquefort Carles
Munster fermier
Comté Grande Réserve 30 mois
Tome Marotte (brebis)
Moliterno (Pécorino à la truffe d'été)



Les desserts

Les bûches

4-6 personnes (18cm) : 28,50€ - 8-10 personnes (30cm) : 45€
Disponible en bûchette individuelle à 3,90€

GEORGE

Bavaroise framboise,
Bavaroise cerise,
Compotée de griottes,
Fine génoise

NINON

Mousse chocolat noir,
Mousse chocolat blanc,
Crème brûlée vanille,
Fine génoise chocolat

PÉNÉLOPE

Bavaroise abricot du Roussillon,
Mousse praliné,
Oreillons d'abricot,
Biscuit amande.

MERVEILLEUX

Crème au beurre chocolat,
Meringue,
copeaux chocolat noir

Les desserts festifs

Trio festif - 6,90€

Mont blanc au praliné, Megève griotte chocolat blanc, mini buchette au café

Couronne de Noël - 6 parts, 35€

Biscuit Dacquoise amande, mousse chocolat au lait et intérieur Bueno

Plateau de veillée - 21€

250g de gourmandises : truffes au chocolat, orangettes, mendiants, pain d'épices

Plateau de mignardises - 15 pièces, 15€

Assortiment de mini-gâteaux : chocolat, fruits, sucette ganache chocolat, macarons

Plateau de macarons - 15 pièces, 15€



LEGRAND



Plaisir d'offrir

Caviar

CAVIAR BAERI PRESTIGE

Un caviar gourmand à la texture velouté et aux gout de noisettes torréfiées

Boite de 14g - 46€

Boite de 30g - 93€

CAVIAR OSCIETRE

Sélection caviar gros grains

Boite de 15g - 42€

Boite de 30g - 87€

Jambons ibérico & Saucissons Can Duran

