

Vendredi Saint

Le chef vous propose :

Le dos de cabillaud au beurre blanc façon court bouillon

Pommes vapeur persillées

par pers : 12,50 €

ou

La bouchée aux fruits de mer

Riz

par pers : 9,90 €



À récupérer dans nos magasins entre 11h30 et 12h30

Le menu de Pâques

*Pavé d'Omble Chevalier et asperges blanches rôties au beurre
crème d'ail des ours et riz sauvage*

Gigot d'agneau rôti

Ragoût de légumes verts et cébettes

Gratin de pommes de terre au thym

ou

Noix de joue de veau braisée,

escalope de foie gras poêlée

Ecrasé de pommes de terre à l'échalote

par pers 27,00 €



*A récupérer en chaud le dimanche de Pâques
à Marlenheim entre 11h30 et 12h*

Veillez réserver vos repas chauds avant le mardi 22 mars

Heures d'ouverture :

Samedi le 26 mars de 8 h à 15h en continu sauf Westhoffen de 7h30 à 12h30

***Pour nous permettre de préparer vos commandes avec un maximum de soins,
nous vous remercions de bien vouloir nous les confier au plus tard le mardi 22 mars***



Michèle et Michel BURG
ainsi que leur équipe vous souhaitent de
Joyeuses Fêtes de Pâques

63, rue du Général de Gaulle

67520 MARLENHEIM

Tél. 03 88 87 52 10

Fax. 03 88 87 67 66

47, rue du Général de Gaulle

67310 WASELONNE

Tél. 03 88 87 01 48

10, rue de la liberté

67310 WESTHOFFEN

Tél. 03 88 50 38 11

www.boucherie-charcuterie-burg.com

info@boucherie-charcuterie.com



Nos apéritifs de fête :

Les pains surprises ronds :	
grand (10 à 12 pers), la pièce	45,00 €
petit (4 à 6 pers), la pièce.....	29,50 €
Les pains aux noix longs :	
moyen (8 à 10 pers), la pièce	36,00 €
petit (3-4 pers), la pièce	17,00 €
Mini bouchées de pâté en croûte, le kg	23,00 €
Les mini cakes salés, à partir de	3,25 €
L'Apéribox, (6-8 pers), la pièce.....	45,00 €

Nos entrées froides :

Foie gras de canard maison, les 100g	13,70 €
Le saumon fumé Label Rouge maison, les 100g	7,10 €
Nos terrines de poissons, les 100g....	4,35 €
Le suprême de saumon, les 100g.....	5,20 €
Le presskopf de lapereau aux petits légumes et à la coriandre fraîche, les 100g	3,65 €
Nos terrines de gibier, canard, les 100g	3,65 €
Le pâté en croûte de volaille Richelieu, les 100g	4,20 €

Nos entrées chaudes :

La coquille Saint Jacques à la nantaise, la pièce	9,95 €
La garniture aux fruits de mer, le kg	23,95 €
Les escargots de Bourgogne maison, la dz	11,40 €
Dos de sandre rôti sur étuvée de poireaux et sauce au beurre d'écrevisses, par pers	15,00 €
Pavé d'Omble Chevalier et asperges blanches rôties au beurre, crème d'ail des ours et riz sauvage, par pers	15,00 €

Nos viandes cuisinées :

Le suprême de poularde en cuisson douce, crème aux truffes et légumes, par pers.....	12,50 €
La souris d'agneau braisée au romarin, cocotte de légumes printaniers, par pers.....	12,00 €
La garniture bouchée à la Reine, le kg.....	18,40 €

Nos viandes en croûte (à partir de 4 pers.):

Le filet de bœuf Wellington, sauce senteurs de truffes, par pers	15,80 €
Le mignon de veau Wellington, sauce senteurs de truffes, par pers	15,80 €
Le jambon en croûte, le kg	19,50 €
La tourte vigneronne, le kg.....	21,50 €
La tourte bressane, le kg.....	22,60 €
La tourte de canard, pommes et foie gras le kg.....	25,20 €

Nos garnitures :

La tomate provençale, la pièce.....	1,60 €
Les kasknepfles maison, le kg	12,50 €
Le gratin dauphinois, le kg.....	13,90 €
Le ragoût de légumes printaniers, le kg.....	13,90 €



Nos viandes préparées

L'agneau fermier Label Rouge du Bourbonnais

J'ai sélectionné pour vous cet agneau fermier élevé dans le bocage du Bourbonnais, en Allier au nord de l'Auvergne qui bénéficie du Label Rouge depuis 1990.

Particularité, jusqu'à 60 jours l'agneau se nourrit du lait de sa mère.

Cette région d'élevage de tradition et le savoir faire de ses éleveurs donnent à cette viande une texture très fine et sa couleur rosée claire.

Le gigot d'agneau entier préparé, ou raccourci, le kg.....	27,90 €
Le gigot d'agneau farci, le kg	28,40 €
Le rôti de gigot d'agneau Maître d'hôtel, le kg ..	32,00 €
L'épaule d'agneau avec os, le kg	19,50 €
L'épaule d'agneau s/os ou roulée, le kg	24,45 €
Le filet d'agneau roulé, le kg	39,00 €
Le gigot en tranches, le kg.....	28,90 €
La couronne d'agneau, le kg	32,50 €
Les côtes d'agneau	28,20 €



L'agneau de lait des Pyrénées

Gigots, épaules, carrés
(selon cours de la semaine)

Le Bœuf français de notre sélection

(Génisse, race à viande)

Le filet de bœuf, le kg	49,90 €
Côte de bœuf, le kg	31,50 €

Le Veau

Le filet mignon de veau, le kg	49,90 €
Le filet de veau, le kg	32,90 €
Le carré de veau roulé, oignons persil, le kg	33,50 €
forestier, le kg.....	33,50 €
Le veau orloff, le kg.....	28,50 €
Le millefeuille de veau Piémontais, le kg.....	27,50 €

Les autres spécialités bouchères crues

Le mignon de porc farci :	
jurassien, le kg	23,70 €
forestier, le kg	23,70 €
Pintade désossée farcie forestière, le kg :.....	22,50 €
Canette désossée farcie à l'orange, le kg.....	21,50 €
Émincé de volaille Shanghai, le kg.....	17,50 €
Émincé de veau aux saveurs du sud, le kg.....	28,30 €
Émincé d'agneau au brocoli, le kg ..	27,20 €

Nos viandes pour pierrades et fondue

Nos volailles Gretel sélectionnées