



Maître Boucher - Charcutier - traiteur

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
67520 WASELONNE
tél. 03 88 87 01 48

11 rue de la Liberté
67310 WESTHOFFEN
tél. 03 88 50 38 11

www.boucherie-charcuterie-burg.com
info@boucherie-charcuterie-burg.com





POUR AGRÉMENTER VOS APÉRITIFS DE FÊTE

LES PAINS GARNIS

Le pain surprise rond traditionnel

saumon fumé, mousse de canard,
salami, jambon fumé,
fromage aux herbes

29,50 €	45,00 €
le petit (4-6 pers.)	le grand (10-12 pers.)

Le pain aux noix long

saumon fumé
mousse de canard
jambon fumé
fromage aux herbes

17,00 €	36,00 €
le petit (3-4 pers.)	le grand (8-10 pers.)

LES MINI-BOUCHÉES

Les mini bouchées de pâté en croûte

23,00 € le kg

Les knacks d'Or version cocktail

24,50 € le kg

Les mini bouchées à chauffer assorties

39,50 € le kg

Nouveauté

Le plateau de mini bouchées apéritif assorties

(5 mini quiches, 5 mini tartes à l'oignon,
5 mini friands, 5 mini pizzas, 5 escagotines)
env. 400 g
15,00 €

Nouveauté

ainsi que nos mini cakes salés

LES COFFRETS

L'Apéribox (6-8pers)

8 produits différents
gambas, olives, mini poivrons
farcis, salami aux truffes etc.

45,00 €



Le coffret de 9 verrines (6cl)

Butternut au chorizo,
crevettes au wasabi,
mangue au foie gras

21,00 €

Nouveauté

Le plateau de 12 verrines (6cl) et 6 cuillères

6 verrines butternut au chorizo,
6 verrines mangue au foie gras,
6 cuillères au saumon

33,00 €

Ainsi qu'un large choix d'antipasti
à découvrir en magasin !



NOS ENTRÉES FROIDES

LES FOIES GRAS

Le foie gras d'oie maison	16,00 €	les 100 g
Le foie gras de canard maison	14,00 €	les 100 g
① L'opéra au foie gras et mangue au poivre Sansho Nouveauté	7,50 €	la pièce
Le marbré de filet de canard et foie gras aux pruneaux	7,95 €	les 100 g

LES CHARCUTIÈRES

Le filet de Saxe à l'ancienne	3,19 €	les 100 g
Le magret de canard fumé maison tranché s/vide	6,10 €	les 100 g
La terrine de cerf aux champignons des bois	3,65 €	les 100 g
La terrine de canard à l'orange	3,65 €	les 100 g
La terrine de canard aux girolles	3,65 €	les 100 g
La ballotine de canard au foie gras Nouveauté	4,35 €	les 100 g
La ballotine de pintade aux abricots Nouveauté	3,25 €	les 100 g
Le pâté en croûte aux mignons de porc	2,15 €	les 100 g
Le pâté en croûte à la mousse de canard	2,25 €	les 100 g
Le pâté en croûte de volaille Richelieu Nouveauté (au canard et foie gras)	4,20 €	les 100 g

LES POISSONS

Le saumon fumé Label Rouge d'Ecosse fumé par nos soins	7,10 €	les 100 g
Le saumon mariné à l'aneth maison	6,60 €	les 100 g
La ½ langouste à la Russe	24,00 €	la pièce
La terrine de saumon et crabe Nouveauté	4,35 €	les 100 g
La terrine de St Jacques au Noilly	4,35 €	les 100 g
La terrine aux deux truites Nouveauté	4,35 €	les 100 g





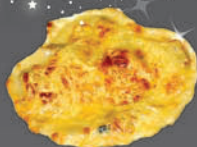
NOS ENTRÉES CHAUDES

LES RAFFINÉES

Boudin blanc maison	Classique	17,40 €	le kg
	Truffé (3%)	41,00 €	le kg
	Aux cèpes	23,50 €	le kg
	Cardinal	29,50 €	le kg

①	Les escargots de Bourgogne maison	11,40 €	les 12
---	-----------------------------------	---------	--------

①



②

LES GOURMANDES

②	La coquille St Jacques à la nantaise à réchauffer 20mn à 180°	9,95 €	la pièce
	La garniture bouchée fruits de mer	23,95 €	le kg
	... et leurs bouchées feuilletées	1,15 €	la pièce
	Le strudel de foie gras de canard aux pommes, sauce porto	13,50 €	la pièce



③



④



⑤



NOS SPÉCIALITÉS CUISINÉES

LES POISSONS CHAUDS

- ③ La cassolette d'escargots et grenouilles 13,00 € par pers.
- Le pavé de sandre, sauce au crémant d'Alsace et champignons, nouillettes 15,00 € par pers.
- ④ La raviole ouverte de cabillaud façon mouclade, riz pilaf 15,00 € par pers.
- La marmite de filets de rouget barbet, confit de tomates et oignons, façon bouillabaisse 13,00 € par pers.
- ⑤ Les véritables quenelles de brochet maison, sauce Nantua, riz pilaf **Nouveauté** 14,00 € par pers.

LES VIANDES CHAUDES

- La garniture bouchée à la Reine 18,40 € le kg
- La fricassée de Sot l'y laisse aux girolles **Nouveauté** 13,00 € par pers.
- Le rôti de veau Prince Orloff 14,50 € par pers.
- Le mignon de veau en manteau de champignons des bois, sauce crème 15,50 € par pers.
- Le filet de canette rôti, poire et jus au vin chaud **Nouveauté** 15,00 € par pers.
- L'aiguillette de bœuf braisé au pinot noir 9,75 € par pers.
- Le civet de cerf aux champignons sylvestres 12,00 € par pers.
- ⑥ Le suprême de poularde jaune en juste température **Nouveauté** 16,00 € par pers.
- façon demi deuil, sauce suprême aux légumes

⑥



RETROUVEZ NOS GARNITURES
POUR ACCOMPAGNER
VOS PLATS EN PAGE 7





NOS PRODUITS EN CROÛTE

LES VIANDES EN CROÛTE

Le filet de bœuf Wellington
sauce aux senteurs de truffes

15,80 € par pers.
(à partir de 4 pers.)

Le mignon de veau façon Wellington
sauce aux senteurs de truffes

15,80 € par pers.
(à partir de 4 pers.)

Le mignon de porc façon Wellington
sauce aux senteurs de truffes

10,50 € par pers.
(à partir de 4 pers.)

①



INCONTOURNABLE

①

Le jambon en croûte

(à partir de 4 pers.)

19,50 € le kg

LES TOURTES MAISON

La tourte vigneronne (4 et 6 pers.)

20,60 € le kg

②

La tourte bressanne (4 et 6 pers.)

21,10 € le kg

③

La tourte de St Jacques et brochet

8,50 € la pièce

La tourte de canard, pommes et foie gras (4 pers.)

24,20 € le kg

④

Le pâté lorrain (4 pers.)

Nouveauté

20,60 € le kg

②



③



④



NOS GARNITURES ...

LES FAITS-MAISON

Les galettes de pommes de terre

15,90 € le kg

Le gratin dauphinois

13,90 € le kg

Le gratin de pommes de terre aux cèpes

15,00 € le kg

Le chou rouge cuisiné aux marrons

13,50 € le kg

La poêlée de légumes hivernale

1,60 € la pièce

La tomate provençale

1,60 € la pièce

LES PÂTES

Spätzles

le paquet de 400 g

3,55 €

Knöpfles

le paquet de 400 g

3,55 €

Schupfnudeln

le paquet de 400 g

3,55 €

... ET SAUCES MAISON

POUR POISSON

La sauce crustacé

6,00 € les 300 g

La sauce crémant d'Alsace

5,00 € les 300 g

POUR VIANDE

La sauce aux morilles

7,00 € les 300 g

La sauce périgourdine

6,75 € les 300 g

La sauce crème

4,00 € les 300 g

La sauce gibier

4,50 € les 300 g

Nos sauces sont portionnées par 300 g et se réchauffent dans une casserole à feu doux.

Personnalisez les avec nos champignons issus de notre rayon Epicerie ou légumes frais.





NOS SPÉCIALITÉS BOUCHÈRES

LE VEAU

Le filet mignon de veau

Le carré de veau roulé

Nature / Oignon persil / Forestier

Le veau Orloff

(jambon & emmental)

Le millefeuille de veau

Piémontais

(gorgonzola, courgettes & tomates confites)

L'AGNEAU DU BOURBONNAIS

Le gigot d'agneau

Nature / Roulé Maître d'Hôtel

L'épaule d'agneau

Avec Os / Sans Os / Roulée

Le filet d'agneau roulé

Les côtes d'agneau

Le carré d'agneau
à la française (6 côtes)

LES CONVIVIALES

(À récupérer dans nos magasins à partir de 10h)

La fondue bourguignonne

(boeuf)

33,80 € le kg

La fondue chinoise aux 3 viandes

(boeuf, veau, volaille)

33,80 € le kg

La pierrade & plancha

(boeuf, veau, volaille, magret de canard)

33,80 € le kg

Supplément pour mise sur plat

5,00 € par plat

LE PORC

Le mignon de porc farci

Jurassien / Forestier

Le roulé de porc

Oignon et persil / Pruneaux et abricots

LE BOEUF CHAROLAIS

Le filet de bœuf

Les Tournedos de bœuf

Le faux filet

Le rumsteak

Génisse
origine
France

LES GIBIERS

LE CERF

Le rôti de cuissot de biche roulé

Le filet de biche s/os

Le steak de biche

L'épaule de biche s/os

ou coupée en civet

LE CHEVREUIL

Le gigot de chevreuil av/os

La selle de chevreuil

Le civet coupé

LE SANGLIER

Le civet coupé



LA VOLAILLE FESTIVE

LES NATURES

La dinde blanche Pac*
(2,5 - 6 kg)

La dinde fermière Pac*
Label Rouge
(2,4 - 3,5 kg)

NOËL Le chapon fermier Pac*
Label Rouge
(2,5 - 3,7 kg)

NOËL La poularde Gretel Pac*
(1,8 - 2,5 kg)

NOËL Le chapon de pintade Gretel Pac*
(1,7 - 2,1 kg)

Le poulet de Noël
(1,8 et 2 kg)

NOËL L'oie fermière Pac* **Label rouge**

NOËL Le chapon de Bresse effilé
(2,8 - 3,8 kg)

NOËL La poularde de Bresse effilée
(1,6 - 2 kg)

Le poulet de Bresse Pac*
(1,2 - 1,6 kg)

Le pigeon effilé av/tête
(450 - 500 g)

NOËL La cuisse de chapon

NOËL Le suprême de chapon

La caille Pac*

Le canard Pac*

La canette fermière Pac*

La cuisse de canard

Le filet et magret de canard

NOËL Produits disponibles
uniquement pour Noël

LES FARCIES MAISON

PRÊTES À METTRE AU FOUR

NOËL Le chapon fermier farci aux marrons
(3 à 4 kg)

NOËL Le chapon s/os farci aux morilles
(2,5 - 3,8 kg)

NOËL La dinde désossée
farcie aux marrons
(2,3 - 3,5 kg)

NOËL La poularde s/os
farcie aux morilles
(1,8 - 2,5 kg)

La pintade s/os
farcie forestière
(1,1 - 1,3 kg)

La canette s/os farcie à l'orange
(1,3 - 1,5 kg)

La caille crapaudine
farcie forestière
(200 g)

NOËL La suprême de pintade
farcie aux morilles
(300 g)

Le suprême de chapon farci aux
morilles
(400 - 600g)

N'OUBLIEZ PAS NOTRE SUCCULENTE FARCE MAISON

NOËL La farce de volaille
aux marrons
17,50 € le kg

NOËL La farce de volaille
aux marrons et foie gras
26,50 € le kg

*Pac = prêt à cuire





NOS MENUS & BUFFETS

MENU SAVEUR DE NOËL

La quenelle de brochet maison,
Sauce Nantua, Riz pilaf

Le moelleux de paleron de veau au
foie gras et pain d'épices, écrasé
de pommes de terre et potimarron

25,00 € par pers.



MENU TRADITION

La bouchée fruits de mer,
Croûte feuilletée

Le civet de cerf aux champignons
forestiers, knepfls

19,00 € par pers.

MENU DU NOUVEL AN

La planchette d'entrées
gourmandes

La montgolfière de St Jacques et
fruits de mer

Selle de veau,
sauce champignons des bois,
poêlée de légumes hivernale,
kassknepfls maison

27,00 € par pers.
(à partir de 4 pers.)

LES PLATEAUX DE FROMAGE

DE CHRISTELLE ET CYRILLE LORHO*

La surprise du fromager
(7 fromages, 6-8 pers.)
43,00 €

La ronde des Plaisirs
(8 fromages, 8-10 pers.)
57,00 €

L'Ecrin gourmand
(10 fromages, 12 pers.)
63,00 €



* MEILLEUR
OUVRIER DE
FRANCE



NOS PETITS EXTRAS POUR LE PLAISIR DES YEUX ET DES PAPILLES

POISSONS FRAIS

Poissons frais
entiers ou en filets
saumon, lotte, cabillaud, sole, ...

Huîtres creuses et plates

Crustacés

Prix au cours du jour
Veuillez nous consulter

ÉPICERIE FINE

M de Turenne

Douceurs des Rohan

Nouveauté

Confitures de la Hoube...



FRUITS & LÉGUMES

Fruits et légumes
choisis par Michèle
à la Maison Sommer ...

... Déjà partenaire
du temps de sa grand-mère

VINS FINS & ALCOOLS

Vins fins et alcools
sélectionnés par Michel
chez ses partenaires

Emballage cadeau
sur demande

... ET IDÉES CADEAUX

LES CHÈQUES CADEAUX

10 € - 20 € - 50 €



durée de validité : 6 mois

NOS COFFRETS GOURMANDS ET CORBEILLES DE FRUITS

à partir de 30 €
à composer
selon vos désirs





DATES LIMITES POUR VOS COMMANDES

Pour nous permettre de préparer vos commandes avec un maximum de soins, nous vous remercions de bien vouloir nous les confier au plus tard :

Vendredi 18 décembre pour Noël
Lundi 28 décembre pour Nouvel An.

NOS HORAIRES D'OUVERTURE

Jeudi 24 décembre 2015 : de 8h00 à 15h00 en continu

Jeudi 31 décembre 2015 : de 8h00 à 15h00 en continu

Sauf magasin de Westhoffen de 7H30 à 13H00

MICHÈLE ET MICHEL BURG AINSI QUE LEUR ÉQUIPE
VOUS SOUHAITENT UN JOYEUX NOËL
ET UNE BONNE ANNÉE 2016

