

# Bourg

Maître Boucher - Charcutier - Traiteur

depuis 1898

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

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

[www.boucherie-charcuterie-burg.com](http://www.boucherie-charcuterie-burg.com)  
[info@boucherie-charcuterie-burg.com](mailto: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

**30,00 €**                      **46,50 €**  
**le petit**                      **le grand**  
(4-6 pers.)                      (10-12 pers.)

### Le pain aux noix long

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

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

## Les mini-bouchées

Les mini bouchées de pâté en croûte  
(tradition, volaille, poisson)

**24,00 €** le kg

Les knacks version cocktail

**24,50 €** le kg

Le plateau de mini bouchées  
apéritif assorties

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

Mini cake salé au saumon  
ou au jambon, olives, tomates séchées  
**3,50 €** la pièce

Pour vos toasts  
nos rillettes de saumon maison  
**4,20 €** les 100 g

## Les coffrets

L'Apéribox (6-8pers), 8 produits différents      **48,00 €**  
(gambas, olives, mini poivrons farcis,  
salami aux truffes, etc.)

Le coffret de 9 verrines (6cl)      **21,00 €**

Le plateau de 15 verrines      **30,00 €**  
(Butternut au chorizo, crevettes au tartare de concombre,  
foie de canard aux figues)

Le plateau de 12 verrines (6cl) et 6 cuillères      **34,00 €**  
(6 verrines butternut au chorizo, 6 verrines foie de canard aux figues,  
6 cuillères au saumon)

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

**NOUVEAU** Le marbré de filet de canard aux fruits du berewecke  7,95€ les 100 g

La timbale de foie gras et figues 7,50 € la pièce

**NOUVEAU** L'opéra de pintade confite aux abricots et foie gras  6,50 € la pièce

## Les charcutières

Le magret de canard fumé maison tranché s/vide 6,10 € les 100 g

Le marbré de lapin au foie gras et champignons 5,60 € 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

Le filet de Saxe à l'ancienne 3,20 € les 100 g

Le pâté en croûte aux mignons de porc 2,30 € les 100 g

Le pâté en croûte à la mousse de canard 2,45 € les 100 g

Le pâté en croûte de volaille Richelieu  4,20 € les 100 g

(foie gras, truffes d'été)

## Les poissons

Le saumon Bömlo 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

**NOUVEAU** La terrine de sandre au cœur de saumon 4,35 € les 100 g

**NOUVEAU** La terrine de St Jacques et homard 4,35 € les 100 g

La terrine aux deux truites 4,35 € les 100 g



Produits disponibles uniquement pour Noël



# NOS ENTRÉES CHAUDES

## Les raffinées



<b>Boudin blanc maison</b>	Classique	17,95 €	le kg
	Truffé (3%)	42,00 €	le kg
	Aux cèpes	23,90 €	le kg
<b>Les escargots de Bourgogne maison</b>		11,40 €	la dz



## Les gourmandes

**NOUVEAU**

<b>La briochette d'escargots et grenouilles, sauce crémant et fondue de poireaux à réchauffer 30mn à 120°</b>		13,50 €	la pièce
<b>La coquille St Jacques à la nantaise à réchauffer 20mn à 180°</b>		10,90 €	la pièce
<b>La garniture bouchée fruits de mer ... et leurs bouchées feuilletées</b>		24,70 €	le kg
<b>Le strudel de foie gras de canard aux pommes, sauce porto</b>		13,50 €	la pièce



Produits  
disponibles  
uniquement  
pour Noël



# NOS SPÉCIALITÉS CUISINÉES

## Les poissons chauds

NOUVEAU

Le pavé de sandre rôti, écrevisses,  
sauce ail des ours, nouilletes

15,50 € par pers.

NOUVEAU

La raviole de cabillaud de Terre Neuve aux  
moules et safran d'Alsace, riz pilaf

15,50 € par pers.

NOUVEAU

Le pavé de saumon rôti, choucroute fil d'or,  
lard fumé et sauce Riesling, miesele 

15,50 € par pers.

Les véritables quenelles de brochet maison,  
sauce Nantua, riz pilaf 

14,00 € par pers.

## Les viandes chaudes

NOUVEAU

La garniture bouchée à la Reine

19,50 € le kg

La poêlée de Sot l'y laisse  
aux girolles et pleurotes, crème de ciboulette 

13,80 € par pers.

Le rôti de veau Prince Orloff

14,50 € par pers.

NOUVEAU

Le filet de canette rôti, jus aux griottes  
et pain d'épices 

15,00 € par pers.

L'aiguillette de bœuf braisé au Pinot noir  
de Marlenheim

9,95 € par pers.

Le civet de cerf aux champignons sylvestres

12,50 € par pers.

Le suprême de poularde jaune de Galice rôti,  
sauce aux truffes d'été, poêlée de légumes verts 

15,90 € par pers.

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.)

## Incontournable

**1** Le jambon en croûte  
(à partir de 4 pers.)  
19,50 € le kg



## Les tourtes maison

La tourte vigneronne (4 ou 6 pers.)	22,15 €	le kg
La tourte bressanne (4 ou 6 pers.)	23,30 €	le kg
La tourte de St Jacques et brochet	8,50 €	la pièce
La tourte de canard, pommes et foie gras (4 pers.)	25,50 €	le kg
Le pâté lorrain (4 pers.)	22,15 €	le kg



## 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  
La barquette de 500 g  
6,75 €

**NOUVEAU**  
La mousseline de céleri  
La barquette de 300g  
4,20 €

La tomate provençale  
1,70 € 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 homardine  
6,00 € les 300 g

La sauce au 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 gibier  
4,50 € les 300 g

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

Produits  
disponibles  
uniquement  
pour Noël

NOËL

# NOS SPÉCIALITÉS BOUCHÈRES

## Le Veau

Le filet mignon de veau  
49,90 €/kg

Le carré de veau roulé  
Nature / Oignon persil / Forestier  
33,50 €/kg

Le veau Orloff  
(jambon & emmental)  
29,50 €/kg

## Le Porc

Le mignon de porc farci  
Jurassien / Forestier 23,70 €/kg

Le roulé de porc  
Oignon et persil 16,50 €/kg  
Savoyard 18,50 €/kg

## Le bœuf Charolais

Le filet de bœuf 49,90 €/kg

Les tournedos de bœuf  
49,90 €/kg

Le faux filet/entrecôte 31,40 €/kg

Le rumsteak 32,55 €/kg

## les conviviales

(A récupérer dans nos magasins  
le 24/12 et le 30/12 à partir de 11h00)

La fondue bourguignonne  
(boeuf) 34,80 €/kg

La fondue chinoise aux 3 viandes  
(boeuf, veau, volaille) 34,80 €/kg

La pierrade & plancha  
(boeuf, veau, volaille,  
magret de canard) 34,80 €/kg

Supplément pour mise sur plat  
5,00 € par plat

## L'agneau Label Rouge du Bourbonnais



Le gigot d'agneau  
avec os  
25,50 €/kg au lieu de 28,50 €/kg  
ou s/os roulé Maître d'Hôtel  
28,50 €/kg au lieu de 32,00 €/kg

L'épaule d'agneau  
avec os 19,50 €/kg  
sans os 24,45 €/kg  
roulée 24,95 €/kg

Le filet d'agneau roulé 39,00 €/kg

Les côtes d'agneau 28,50 €/kg

Le carré d'agneau à la française  
(6 côtes) 34,00 €/kg

## Les gibiers

### LE CERF/LA BICHE

Le rôti de cuissot de biche roulé  
34,50 €/kg

Le filet de biche  
s/os 55,50 €/kg

Le steak de biche  
41,00 €/kg

L'épaule de biche  
s/os 22,60 €/kg

ou coupée en civet 25,50 €/kg

### LE CHEVREUIL

Le gigot de chevreuil  
av/os 40,50 €/kg

La selle de chevreuil  
s/os 68,00 €/kg

Le civet coupé 30,80 €/kg

### LE SANGLIER

Le civet coupé 25,00 €/kg

# LA VOLAILLE FESTIVE

## Les natures

La dinde blanche Pac\*  
(2,5 - 6 kg) 9,75 €/kg

La dinde fermière Pac\*  
**Label Rouge**  
(2,4 - 3,5 kg) 17,35 €/kg

Le chapon fermier Pac\*  
**Label Rouge**  
(2,5 - 3,7 kg) 18,50 €/kg

La poularde Gretel Pac\*  
(1,5 à 1,9 kg) 14,50 €/kg

Le chapon de pintade Gretel Pac\*  
(1,7 - 2,1 kg) 22,50 €/kg

Le poulet de Noël  
(1,8 - 2 kg) 7,35 €/kg

L'oie fermière Pac\*  
**Label Rouge** 21,55 €/kg

Le chapon de Bresse effilé  
(2,8 - 3,8 kg) 52,75 €/kg

La poularde de Bresse effilée  
(1,6 - 2 kg) 40,30 €/kg

Le poulet de Bresse Pac\*  
(1,2 - 1,6 kg) 21,85 €/kg

Le pigeon effilé av/tête  
(450 - 500 g) 29,80 €/kg

La cuisse de chapon 17,70 €/kg

Le suprême de chapon 27,85 €/kg

La caille Pac\* 15,85 €/kg

La canette fermière Pac\* 12,70 €/kg

La cuisse de canard 12,75 €/kg

Le filet de canard 23,95 €/kg

Le magret de canard 26,85 €/kg

Pac\* = prêt à cuire

## Les farcies maison prêtes à mettre au four

Le chapon fermier farci  
aux marrons  
(3 - 4 kg) 18,50 €/kg

Le chapon s/os farci aux morilles  
(2,5 - 3,8 kg) 25,60 €/kg

La dinde désossée farcie  
aux marrons  
(2,4 - 3,5 kg) 16,85 €/kg

La pintade s/os farcie forestière  
(1,1 - 1,3 kg) 23,95 €/kg

La canette s/os farcie à l'orange  
(1,5 - 1,8 kg) 23,15 €/kg

La caille crapaudine  
farcie forestière  
(200 g) 38,70 €/kg

Le suprême de pintade  
farcie aux morilles  
(300 g) 27,90 €/kg

Le suprême de chapon  
farcie aux morilles  
(400 - 600g) 29,50 €/kg

## N'oubliez pas nos succulentes farces maison

La farce de volaille  
aux marrons  
17,50 €/kg

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

Produits disponibles uniquement pour Noël

# NOS MENUS & BUFFETS

NOËL

## Menu Saveur de Noël

NOUVEAU

Le pavé de merlu rôti, crème homardine, riz pilaf

Le mignon de veau en manteau de champignons des bois, jus crémé, carottes, fèves et knepfls

26,00 € 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

NOUVEAU

La planchette festive et son bouquet du marché

La Saint Jacques aux petits légumes en feuilleté

Selle de veau, crème aux pleurotes, mousseline de carottes et écrasée de pommes de terre

28,00 € 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

uniquement sur commande

Poissons frais  
entiers ou en filets  
(Saumon, lotte, cabillaud,  
sole, ...)

Huîtres creuses et plates

Crustacés

Caviar

Prix au cours du jour

### Fruits & Légumes

Fruits et légumes frais  
choisis par Michèle  
à la maison Sommer

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

### Epicerie fine et produits du terroir alsacien

Les Impeccables

Domaine  
des Terres  
Rouges

Confitures  
de la Hoube

Jus de fruits  
Sautter...



### Vins fins & Alcools

Vins fins et alcools sélectionnés  
par Michel chez ses partenaires  
Emballage cadeau sur demande

## ... ET IDÉES CADEAUX

### Les cartes cadeaux

10 € - 20 € - 50 €  
durée de validité : 6 mois



### Nos coffrets gourmands et corbeilles de fruits

A composer  
selon  
vos désirs.

A partir de 30 €



Produits  
disponibles  
uniquement  
pour Noël



## DATES LIMITES DE 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 :

**Lundi 18 décembre pour Noël**

**Mercredi 27 décembre  
pour Nouvel An.**

## NOS HORAIRES D'OUVERTURE

Samedi 23 décembre 2017:  
de 8h00 à 15h00 en continu\*

Dimanche 24 décembre 2017:  
de 8h00 à 15h00 en continu\*

Samedi le 30 décembre 2017:  
de 8h00 à 17h00 en continu\*

\*Sauf magasin de Westhoffen  
de 7h30 à 13h00



Dès Vendredi 5 janvier 2018,  
réservez votre  
**TOURTE DES ROIS**  
garnie d'une très jolie fève  
collector dans la série  
des fèves charcutières  
imaginées par  
la Fédération des Artisans  
Bouchers Charcutiers Traiteurs  
d'Alsace.



Michèle et Michel Burg  
ainsi que leur équipe  
vous souhaitent  
un Joyeux Noël  
et une Bonne Année 2018