

## Nos spécialités bouchères

### Le boeuf Charolais

Le filet de bœuf / Le tournedos de bœuf	49,90 €/kg
Le faux filet/L'entrecôte	31,40 €/kg
Le rumsteak	32,55 €/kg

### 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

### L'agneau Label Rouge du Bourbonnais

Le gigot d'agneau avec os	25,50 €/kg au lieu de 28,90 €
ou Roulé Maître d'Hôtel	28,50 €/kg au lieu de 32,00 €
L'épaule d'agneau avec os	19,50 €/ sans os 24,45 €/ roulée 24,95 € kg
Le filet d'agneau roulé	39,00 €/kg
Le carré d'agneau à la française (6 côtes)	34,00 €/kg



### Le porc

Le mignon de porc farci : Jurassien, Forestier	23,70 €/kg
Le roulé de porc : Oignon et persil	16,50 €/kg
Le roulé de porc : Savoyard	18,50 €/kg

### Les gibiers

Le rôti de cuissot de cerf/biche roulé	34,50 €/kg
Le filet de cerf/biche s/os	55,50 €/kg
Le steak de cerf/biche	39,50 €/kg
Le civet de cerf/biche coupé	24,00 €/kg
Le gigot de chevreuil av/os	40,50 €/kg
La selle de chevreuil s/os	68,00 €/kg
Le civet de chevreuil coupé	27,90 €/kg
Le civet de sanglier coupé	21,50 €/kg



### La volaille festive

#### Les natures

La dinde fermière Pac* Label Rouge (2,4 - 3,5 kg)	18,40 €/kg
Le chapon fermier Pac *Label Rouge (2,5 - 3,7 kg)	18,95 €/kg
La poularde Gretel Pac* (1,5 à 1,9 kg)	14,80 €/kg
Le chapon de pintade Gretel Pac* (1,7 - 2,1 kg)	22,95 €/kg
Le poulet de Noël (1,8 - 2 kg)	7,45 €/kg
L'oie fermière Pac* Label Rouge	22,95 €/kg
Le chapon de Bresse effilé (2,8 - 3,8 kg)	53,65 €/kg
La poularde de Bresse effilée (1,6 - 2 kg)	41,10 €/kg
Le poulet de Bresse Pac* (1,2 - 1,6 kg)	22,90 €/kg
La cuisse de chapon	18,10 €/kg
Le suprême de chapon	28,40 €/kg
La caille Pac*	16,60 €/kg
La canette Pac*	11,20 €/kg
Le filet de canard	24,30 €/kg
Le magret de canard	27,90 €/kg

Pac\*= prêt à cuire

### 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

### Les farcies maison prêtes à mettre au four

Le chapon fermier farci aux marrons (3 - 4 kg)	18,95 €/kg
Le chapon s/os farci aux morilles (2,5 - 3,8 kg)	25,90 €/kg
Le roulé de dinde farci aux marrons (2,4 - 3,5 kg)	17,95 €/kg
La pintade s/os farcie forestière (1,1 - 1,3 kg)	25,15 €/kg
La canette s/os farcie à l'orange (1,5 - 1,8 kg)	24,20 €/kg
La caille crapaudine farcie forestière (200 g)	38,85 €/kg
Le suprême de pintade farci aux morilles (300 g)	28,50 €/kg
Le suprême de chapon farci aux morilles (400 - 600g)	29,90 €/kg

## Nos petits extras pour le plaisir des yeux et des papilles

### Les plateaux de fromage de Christelle et Cyrille LORHO\*

La surprise du fromager (7 fromages, 6-8 pers.)	45,00 €
La ronde des Plaisirs (8 fromages, 8-10 pers.)	55,00 €
L'Ecrin gourmand (10 fromages, 12 pers.)	65,00 €

\* Meilleur Ouvrier de France

### Poissons frais (uniquement sur commande)

Poissons frais entiers ou en filets (Saumon, lotte, cabillaud, sole, ...)	
Huîtres creuses et plates	
Crustacés	
Prix au cours du jour	
Caviar d'Aquitaine (Acipenser Baeri) la boîte de 30 g	59,90 €

### 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  
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

#### Nos coffrets gourmands et corbeilles de fruits

A composer selon vos désirs.  
A partir de 40 €

#### Les cartes cadeaux

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



### Bientôt l'Épiphanie

Dès vendredi 4 janvier 2019,  
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.



produits disponibles uniquement pour Noël



1898-2018

120<sup>ème</sup>  
anniversaire

Michèle et Michel Burg  
ainsi que leur équipe  
vous souhaitent un Joyeux Noël  
et une Bonne Année 2019

### Ouverture

63 rue du Général de Gaulle  
67520 MARLENHEIM  
tél. 03 88 87 52 10  
fax 03 88 87 67 66

Dimanche 23 décembre 2018:  
de 10h00 à 17h00 en continu

Lundi 24 décembre 2018:  
de 8h00 à 15h00 en continu

47 rue du Général de Gaulle  
67310 WASELONNE  
tél. 03 88 87 01 48

Lundi 31 décembre 2018:  
de 8h00 à 15h00 en continu

### Ouverture

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

Lundi 24 décembre 2018:  
de 7h30 à 14h00 en continu

Lundi 31 décembre 2018:  
de 7h30 à 14h00 en continu

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 17 décembre pour Noël  
Jeudi 27 décembre pour Nouvel An.



## 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

le petit (4-6 pers.) 30,00 €

le grand (10-12 pers.) 46,50 €

#### Le pain aux noix long

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

le petit (3-4 pers.) 17,00 €

le grand (8-10 pers.) 36,00 €

### Les mini-bouchées

#### Les mini bouchées de pâté en croûte

(tradition, volaille, poisson)

24,70 € 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)

15,00 € env. 400 g

#### 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 (gambas, olives, mini poivrons farcis, salami aux truffes, etc.)

49,00 €

#### Le coffret de 9 verrines (6cl)

(rillettes de saumon/concombre, crumble de canard/oranges, crème de foie gras/betteraves)

21,00 €

#### Le plateau de 15 verrines

(rillettes de saumon/concombre, crumble de canard/oranges, crème de foie gras/betteraves)

30,00 €

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

(3 sortes de verrines et 6 cuillères de crevettes au raifort)

34,00 €

#### 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

#### Le marbré de canard et foie gras aux fruits du Berewecke

8,50 € les 100 g

#### Le finger de poularde farci demi-deuil et foie gras

8,50 € la pièce

#### Le marbré de lapin au foie gras et champignons

5,80 € les 100 g

### Les charcutières

#### Le magret de canard fumé maison tranché s/vide

6,50 € les 100 g

#### La terrine de cerf aux champignons des bois

3,65 € les 100 g

#### La terrine de canard à l'orange ou aux girolles

3,65 € les 100 g

#### La terrine de veau aux pistaches

3,65 € les 100 g

#### La terrine de chapon, ris de veau et foie gras

4,65 € 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

4,50 € les 100 g

### Les poissons

#### Le saumon Bömlö fumé par nos soins

7,30 € les 100 g

#### Le saumon mariné à l'aneth maison

6,60 € les 100 g

#### La ½ langouste à la Russe

selon cours la pièce

#### La terrine aux deux poissons et cœur de saumon

4,35 € les 100 g

#### La terrine de St Jacques et homard

4,35 € les 100 g

#### La terrine aux deux truites

4,35 € les 100 g

## Nos entrées chaudes

#### Boudin blanc maison

Classique / Morilles / Truffé (3%)

 à partir de 17,95 € le kg

#### Les escargots de Bourgogne à l'alsacienne maison

11,40 € les 12

#### La briochette de grenouilles et pleurotes,

sauce crémant et fondue de poireaux

 13,50 € la pièce

à réchauffer 30mn à 120°C

#### La coquille St Jacques à la nantaise

à réchauffer 20 mn à 180°C

10,90 € la pièce

#### La garniture bouchée fruits de mer

24,70 € le kg

#### ...et les bouchées feuilletées

1,25 € la pièce

#### Le strudel de foie gras de canard aux pommes,

sauce porto

 13,50 € la pièce

## Nos spécialités cuisinées

### Les poissons chauds

#### Le dos de sandre rôti, écrevisses, champignons,

sauce Crémant d'Alsace, nouilletes

16,00 € par pers.

#### Le dos de cabillaud en croûte de corail,

sauce américaine, riz sauvage

16,00 € par pers.

#### Le pavé de saumon rôti, choucroute fil d'or,

lard fumé et sauce Riesling, miezele

16,00 € la pièce

#### Les véritables quenelles de brochet maison,

sauce Nantua, riz pilaf

 14,00 € par pers.

### Les viandes chaudes

#### La garniture bouchée à la Reine

19,50 € le kg

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

crème de ciboulette

 14,50 € par pers.

#### Le rôti de veau Prince Orloff

14,50 € par pers.

#### L'aiguillette de bœuf braisée au Pinot noir de Marlenheim


10,50 € par pers.

#### Le civet de cerf aux champignons sylvestres

12,50 € par pers.

#### Le chapon en deux cuissons, sa farce au foie gras,

crème aux morilles

 16,00 € par pers.

## Nos produits en croûte

### Les viandes en croûte

#### Le filet de bœuf Wellington, sauce aux senteurs

de truffes (à partir de 4 pers.)

16,00 € par pers.

#### Le mignon de veau façon Wellington, sauce aux

senteurs de truffes (à partir de 4 pers.)

16,00 € par pers.

#### Le mignon de porc façon Wellington, sauce aux

senteurs de truffes (à partir de 4 pers.)

11,00 € par pers.

### Incontournable

#### 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 bressane (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.)

 26,50 € le kg

#### Le pâté lorrain (4 pers.)

23,30 € le kg

## Nos menus & buffets

### Menu Tradition

La bouchée fruits de mer, croûte feuilletée

19,00 € par pers.

Le civet de cerf aux champignons forestiers, knepflles

### Menu Saveur de Noël

La quenelle de brochet, sauce Nantua, riz pilaf

 26,00 € par pers.

Le fondant de paleron de veau au foie gras, son jus,

carottes, fèves et knepflles

### Menu du Nouvel An (à partir de 4 pers.)

La planchette festive et son bouquet du marché

28,00 € par pers.

La Saint Jacques aux petits légumes en feuilleté

Selle de veau, crème aux pleurotes, duo

de carottes et écrasée de pommes de terre

## 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

6,75 € les 500 g

La mousseline de céleri

4,20 € les 300 g

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 Grand Veneur

4,50 € les 300 g

**NOS SAUCES SONT PORTIONNEES PAR 300G ET SE RECHAUFFENT DANS UNE CASSEROLE A FEU DOUX.**

## Les conviviales

La fondue bourguignonne (bœuf)

35,50 € le kg

La fondue chinoise aux 3 viandes (bœuf, veau, volaille)

35,50 € le kg


La pierrade & plancha (bœuf, veau, volaille, magret de

canard)

Supplément pour mise sur plat

5,00 € le kg

(A récupérer dans nos magasins le 24/12 et le 31/12 à partir de 10h)

 produits disponibles uniquement pour Noël