

## Nos spécialités bouchères

### Le boeuf Charolais

Le filet de bœuf, les tournedos de bœuf	52,40 €/kg
Le faux filet	31,40 €/kg
L'entrecôte	34,50 €/kg
Le rumsteck	33,10 €/kg

### Le Veau

Le filet mignon de veau	52,40 €/kg
Le carré de veau roulé Nature / Oignon persil / Forestier	34,90 €/kg
Le veau Orloff (jambon & emmental)	29,50 €/kg

### Le porc

Le mignon de porc farci : Jurassien, Forestier	24,50 €/kg
Le roulé de porc : Oignon et persil	16,50 €/kg
Le roulé de porc : Savoyard	18,50 €/kg

### L'agneau Label Rouge du Bourbonnais

Le gigot d'agneau avec os	26,50 €/kg au lieu de 28,90 €
ou Roulé Maître d'Hôtel	29,50 €/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



### Les gibiers

Le rôti de cuissot de biche roulé	34,50 €/kg
Le filet de biche s/os	55,50 €/kg
Le steak de biche	39,50 €/kg
Le civet de 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 Alsace	18,40 €/kg
Le chapon fermier Pac *Label Rouge Alsace	18,95 €/kg
Le chapon de Bresse effilé Roulé	53,65 €/kg
La cuisse de chapon	18,10 €/kg
Le suprême de chapon	29,15 €/kg
Le chapon de pintade Gretel Pac*	22,95 €/kg
La poularde de Bresse effilée Roulée	41,10 €/kg
Le poulet de Bresse Pac*	25,95 €/kg
L'oie fermière Pac* Label Rouge	28,50 €/kg
Le pigeon effilé avec tête	29,50 €/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

### 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)	27,30 €/kg
Le roulé de dinde farci aux marrons (2,3 - 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)	24,75 €/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)	30,20 €/kg

## 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 d'Aquitaine (Acipenser Baeri) la boîte de 30 g	59,90 €
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 et d'autres régions

Confitures de la Hoube  
Jus de fruits Sautter...  
Les Impeccables  
La vache qui regarde passer les trains (bio)  
Spécialités basques Pierre Oteiza  
Jambon Noir de Bigorre...

### 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 €



### Bientôt l'Épiphanie

Dès lundi 6 janvier 2020 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 2020

### Ouverture

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

**Lundi 23 décembre 2019:**  
de 8h00 à 12h30 et 14h00 à 18h30

**Mardi 24 décembre 2019:**  
de 8h00 à 15h00 en continu

**Mardi 31 décembre 2019:**  
de 8h00 à 15h00 en continu

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

**Mardi 24 décembre 2019:**  
de 7h30 à 14h00 en continu

**Mardi 31 décembre 2019:**  
de 7h30 à 13h00 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:

**Mardi 17 décembre pour Noël**  
**Vendredi 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

25,20 € 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

#### 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)

21,00 €

#### Le plateau de 15 verrines

(Salade aux 3 lentilles et magret, cocktail de crevettes, crème de foie gras/betterave)

30,00 €

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

(3 sortes de verrines et 6 cuillères crevettes à la finlandaise)

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 nougat de foie gras de canard

14,00 € les 100 g

### Les terrines

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

5,80 € 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

4,95 € les 100 g

### Les pâtisseries

#### 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 canard et volaille Richelieu (foie gras)

4,95 € les 100 g

### Les fumés maison et séchés

#### Le magret de canard fumé maison

entier ou tranché s/vide

#### Le filet de Saxe à l'ancienne, mignon de porc fumé,

bacon et jambon fumé maison

#### Les jambons séchés : Noir de Bigorre,

porc fermier d'Auvergne, basque des Aldudes, Aoste...

### Les poissons

#### Le saumon Bömlo 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

#### La terrine de brochet et saumon en kougelhopf (pièce de 200g)

9,00 €

## Nos entrées à réchauffer

\*+ consigne 1,50 €

#### 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 cassolette de légumes et champignons

6,00 € la pièce

#### \* La cassolette de quenelle de brochet

7,00 € la pièce

et écrevisses

#### La coquille St Jacques à la nantaise

10,90 € la pièce

à réchauffer 20 mn à 180°C

#### 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

13,50 € la pièce

aux pommes, sauce porto

## Nos spécialités cuisinées à réchauffer

### Les poissons

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

16,00 € par pers.

sauce Crémant, nouilles d'Alsace

#### La raviole ouverte de cabillaud crème de moules

16,00 € par pers.

au safran d'Alsace et légumes

#### Le pavé de saumon au Riesling,

16,00 € par pers.

fondue de poireaux au lard paysan, riz sauvage

### Les viandes

#### La garniture bouchée à la Reine

19,50 € le kg

#### 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 rôti de veau Prince Orloff

14,50 € par pers.

#### Le moelleux de paleron de veau, foie gras poêlé,

14,50 € par pers.

jus aux petits légumes

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

14,50 € par pers.

crème de ciboulette

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

16,00 € par pers.

jus aux morilles

## Nos produits pâtisseries à réchauffer

### Les viandes et poissons

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

16,00 € par pers.

de truffes (à partir de 4 pers.)

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

16,00 € par pers.

senteurs de truffes (à partir de 4 pers.)

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

11,00 € par pers.

senteurs de truffes (à partir de 4 pers.)

#### Le saucisson de St Jacques et saumon

44,00 € la pièce

en brioche, sauce homardine (4 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 au cœur coulant

8,50 € la pièce

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

28,90 € le kg

#### Le pâté lorrain (4 pers.)

23,30 € le kg

## Menu

### Du Nouvel An

(à partir de 4 pers.)

#### La planchette festive et son bouquet du marché

28,00 € par pers.

#### Le saucisson de la mer en brioche

#### Selle de veau, crème aux pleurotes,

mousseline 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 (la barquette de 500g)

6,75 €

#### La mousseline de légumes d'Antan (la barquette de 300g)

4,20 €

#### La tomate provençale (la pièce)

1,70 €

### Les pâtes...

#### Spätzles, knöpfles, schupfnudeln

3,55 €

(le paquet de 400 g)

## 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

35,50 € le kg

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)

## 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, 10-12 pers.)

65,00 €

\* Meilleurs Ouvriers de France

produits disponibles  
uniquement pour Noël