

Michèle et Michel BURG
ainsi que leur équipe
vous souhaitent
un Joyeux Noël et
une Bonne année
2021



Magasins ouverts
Mercredi 23 décembre 2020
de 8h00 à 12h30 et de 14h00 à 18h30
Jeudi 24 décembre
de 8h00 à 16h00 en continu
Jeudi 31 décembre
de 8h00 à 16h00 en continu

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 Wasselonne
Tél. : 03 88 87 01 48
11 rue de la Liberté - 67310 Westhoffen
Tél. : 03 88 50 38 11

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 vendredi 18 décembre pour Noël • le lundi 28 décembre pour Nouvel An www.boucherie-charcuterie-burg.com

Pour agrémenter vos apéritifs de Fête



LES PAINS GARNIS

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

Le pain de campagne long :	Le petit : 3-4 pers.	17,00 €
	Le grand : 6-8 pers.	36,00 €
Le pain aux noix long :	Le petit : 3-4 pers.	17,00 €
	Le grand : 6-8 pers.	36,00 €



LES MINI-BOUCHEES

Les mini bouchées de pâté en croûte, le kg tradition, volaille, poisson	24,70 €
Les knacks version cocktail, le kg	25,20 €
Le plateau de mini bouchées apéritif assorties, env. 400g 5 mini quiches, 5 mini tartes à l'oignon, 5 mini friands, 5 mini pizzas, 5 escargotines	15,00 €
Pour vos toasts, nos rillettes de saumon maison, les 100g	4,20 €



LES COFFRETS

L'apéribox : pour 6-8 pers. 8 produits différents gambas, olives, mini poivrons farcis, salami aux truffes, ...	49,00 €
Le coffret de 9 verrines de 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 de 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 ENTREES FROIDES

Le foie gras de canard maison, les 100g	14,00 €
Le foie gras d'oie maison, les 100g	16,00 €
Le nougat de foie gras de canard en porcelaine, le pot de 150g	★ 21,00 €
Le marbré de lapin au foie gras et champignons, les 100g	5,80 €
La terrine de cerf aux champignons des bois, les 100g	3,65 €
La terrine de canard à l'orange ou aux girolles, les 100g	3,65 €
La terrine de veau aux pistaches, les 100g	3,65 €
La terrine de chapon, ris de veau et foie gras, les 100g	4,95 €
Le pâté en croûte aux mignons de porc, les 100g	2,30 €
Le pâté en croûte à la mousse de canard, les 100g	2,45 €
Le pâté en croûte de canard et volaille Richelieu (foie gras), les 100g	4,95 €



LES POISSONS

Le saumon Bômlö fumé par nos soins, les 100g	7,30 €
Le saumon mariné à l'aneth maison, les 100g	★ 6,60 €
La demi langouste à la Russe, la pièce	selon cours
La terrine aux deux poissons et cœur de saumon, les 100g	4,35 €
La terrine de Saint-Jacques et homard, les 100g	4,35 €
La terrine aux deux truites, les 100g	4,35 €



NOS ENTREES A RECHAUFFER

Boudin blanc maison Classique, Morilles, Truffé (3%), le kg	★ à partir de 17,95 €
Les escargots de Bourgogne à l'alsacienne maison, les 12	11,40 €
La cassolette de légumes et champignons à gratiner	Nouveau ★ 6,00 €*
La cassolette de quenelle de brochet et écrevisses	★ 7,00 €*
La coquille Saint-Jacques à la nantaise, la pièce à réchauffer 20 mn à 180°C	10,90 €
La garniture bouchée fruits de mer, le kg	24,70 €
et les bouchées feuilletées, la pièce	1,25 €
Le strudel de foie gras de canard aux pommes, sauce porto, la pièce	★ 13,50 €



La tourte aux St-Jacques
et Brochet : voir page suivante

*+ consigne : 1,50 €

★ : DISPONIBLE UNIQUEMENT POUR NOËL



NOS SPECIALITES CUISINEES A RECHAUFFER

LES POISSONS

- Le dos de sandre rôti, écrevisses, champignons,
sauce Crémant, nouilles d'Alsace, par pers. 16,00 €
- La raviole ouverte de cabillaud crème homardine aux moules,
crevettes, poêlée de légumes, par pers. 16,00 €
- Le dos de saumon au Riesling,
étuvée de chou vert au lard paysan, riz pilaf, par pers. 16,00 €

LES VIANDES (tarif par personne sauf indication contraire)

- La garniture bouchée à la Reine, le kg 19,50 €
- L'aiguillette de bœuf braisée au Pinot noir de Marlenheim 10,50 €
- Le civet de cerf aux champignons sylvestres 12,50 €
- Le rôti de veau Prince Orloff 14,50 €
- Le moelleux de paleron de veau, foie gras poêlé, jus aux petits légumes 14,50 €
- La poêlée de Sot l'y laisse aux girolles et pleurotes, crème de ciboulette ★ 15,00 €
- Le filet de poularde farci au foie gras, sauce suprême aux truffes ★ 16,00 €
- La caille farcie au foie gras, sauce Noël ★ 15,00 €

NOS PRODUITS PATISSIERS A RECHAUFFER

(tarif par personne sauf indication contraire)

- Le filet de bœuf Wellington, sauce aux senteurs de truffes à partir de 4 pers. 16,00 €
- Le mignon de veau façon Wellington, sauce aux senteurs de truffes à partir de 4 pers. 16,00 €
- Le mignon de porc façon Wellington, sauce aux senteurs de truffes à partir de 4 pers. 11,00 €
- Le magret de canard feuilleté aux champignons forestiers et foie gras
sauce au vinaigre de framboise, (2 pers.), la pièce **Nouveau** ★ 28,00 €
- La tourte vigneronne pour 4 ou 6 pers., le kg 22,15 €
- La tourte bressane pour 4 ou 6 pers., le kg 23,30 €
- La tourte de St Jacques et brochet au cœur coulant, la pièce 8,50 €
- La tourte de canard, pommes et foie gras à partir de 4 pers., le kg ★ 28,90 €
- Le jambon en croûte **Incontournable !** à partir de 4 pers., le kg 19,50 €

★ : DISPONIBLE UNIQUEMENT POUR NOËL

NOS SPECIALITES BOUCHERES

LE BŒUF CHAROLAIS

Le filet de bœuf, le kg	49,90 €
Les tournedos de bœuf, le kg	49,90 €
Le faux filet, le kg	31,40 €
L'entrecôte, le kg	34,50 €
Le rumsteck, le kg	33,10 €

LE VEAU

Le filet mignon de veau, le kg	49,50 €
Le carré de veau roulé, le kg Nature/Oignon persil/Forestier	34,90 €
Le veau Orloff, le kg (jambon & emmental)	29,50 €

LE PORC

Le mignon de porc farci, le kg Jurassien, Forestier	24,50 €
--	---------



L'AGNEAU LABEL ROUGE DU BOURBONNAIS

Le gigot d'agneau avec os, le kg	28,90 € ★ 26,50 €
Roulé Maître d'Hôtel, le kg	32,00 € ★ 29,50 €
L'épaule d'agneau avec os, le kg	19,50 €
L'épaule d'agneau sans os, le kg	24,45 €
L'épaule d'agneau Roulée, le kg	24,95 €
Le filet d'agneau roulé, le kg	39,00 €
Le carré d'agneau à la française (6 côtes), le kg	34,00 €

OFFRE
NOËL

LES GIBIERS

Le rôti de cuissot de biche roulé, le kg	34,50 €
Le steak de biche, le kg	39,50 €
Le filet de biche sans os, le kg	55,50 €
Le civet de biche coupé, le kg	26,50 €
Le gigot de chevreuil avec os, le kg	40,50 €
La selle de chevreuil sans os, le kg	68,00 €
Le civet de chevreuil coupé, le kg	28,50 €
Le civet de sanglier coupé, le kg	22,50 €

Les conviviales

La fondue bourguignonne (bœuf), le kg	35,50 €
La fondue chinoise aux 3 viandes, le kg bœuf, veau, volaille	35,50 €
La pierrade & plancha, le kg bœuf, veau, volaille, magret de canard	35,50 €
Supplément pour mise sur plat, par kg	5,00 €

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

LA VOLAILLE FESTIVE

LES NATURES

La dinde fermière Pac* Label Rouge Alsace, le kg	18,40 €	Le poulet de Bresse Pac*, le kg	25,95 €
Le chapon fermier Pac* Label Rouge Alsace, le kg	★ 18,95 €	L'oie fermière Pac* Label Rouge, le kg	★ 28,50 €
Le chapon de Bresse effilé roulé, le kg	★ 53,65 €	Le pigeon effilé avec tête, le kg	29,50 €
Le mini chapon, le kg	★ selon cours	La caille Pac *, le kg	16,60 €
La cuisse de chapon, le kg	★ 18,10 €	La canette Pac *, le kg	11,20 €
Le suprême de chapon, le kg	★ 29,15 €	Le filet de canard, le kg	24,30 €
Le chapon de pintade Gretel Pac*, le kg	★ 22,95 €	Le magret de canard, le kg	27,90 €
La poularde de Bresse effilée roulée, le kg	★ 41,10 €		

* Pac = prêt à cuire

N'OUBLIEZ PAS NOS SUCCULENTES FARCES MAISON

La farce de volaille aux marrons, le kg	★ 17,50€
La farce de volaille aux marrons et foie gras, le kg	★ 26,50€

LES FARCIES MAISON PRÊTES À METTRE AU FOUR

Le chapon fermier farci aux marrons (3 - 4 kg), le kg	★ 18,95 €
Le chapon s/os farci aux morilles (2,5 - 3,8kg), le kg	★ 27,30 €
Le roulé de dinde farci aux marrons (1,5 - 3,5 kg), le kg	17,95 €
La pintade s/os farcie forestière (1,1 - 1,3 kg), le kg	25,15 €
La canette s/os farcie à l'orange (1,5 - 1,8 kg), le kg	24,75 €
La caille crapaudine farcie forestière (200g), le kg	38,85 €
Le suprême de pintade farci aux morilles (300g), le kg	28,50 €
Le suprême de chapon farci aux morilles (400 - 600g), le kg	★30,20 €



★ : DISPONIBLE UNIQUEMENT POUR NOËL

EN ACCOMPAGNEMENT

NOS GARNITURES

Les faits maison

Les galettes de pommes de terre, le kg 15,90 €

Le gratin dauphinois, le kg 13,90 €

Le gratin de pommes de terre aux cèpes, le kg 15,00 €

Le chou rouge cuisiné aux marrons 6,75 €

La barquette de 500g

La mousseline de céleri 4,40 €

La barquette de 300g

La tomate provençale, la pièce 1,70 €

Les pâtes

Spätzles, knöpfles, schupfnudeln 3,55 €

le paquet de 400g

NOS SAUCES MAISON

Nos sauces sont portionnées pour 300G
et se réchauffent dans une casserole à feu doux.

Sauce pour poissons

La sauce homardine 6,00 €

La sauce au Crémant d'Alsace 5,00 €

Sauce pour viandes

La sauce aux morilles 7,00 €

La sauce périgourdine 6,75 €

La sauce Grand Veneur 4,50 €

MENU DU NOUVEL AN **Nouveau**

La planchette festive et son bouquet du marché

La cassolette de la mer

Médaillon de filet de veau, crème aux pleurotes,
poêlée de légumes et écrasé de pommes de terre

à partir de 4 pers., par pers. 28,00 €

LES PLATEAUX DE FROMAGE DE L'EPICERIE FINE DU MARLENBERG

en partenariat avec Tournette La Cloche à Fromage,

Les plateaux de fin de repas*;

L'Affine Fleur :

7 fromages de saison, 6 pers. 37,80 €

8 fromages de saison, 8 pers. 50,40 €



La Cloche à Fromage

LES SENS DU FROMAGE

* Nos plateaux de fromages sont présentés
sur support en bois avec couvercle réutilisables

René Tournette



NOS PETITS EXTRAS

FRUITS & LEGUMES

Huîtres creuses et plates Prix au cours du jour

Caviar d'Aquitaine Baeri
la boîte de 30g, à partir de 59.90 €



ET IDEES CADEAUX

Les bons d'achats
à partir de 10 €
Durée de validité 6 mois



Epicierie fine du Marlenberg

53 rue du Général de Gaulle
67520 Marlenheim
Tél : 03 88 33 37 69
epicieriedumarlenberg@orange.fr

Magasin ouvert
Mercredi 23 décembre 2020
de 8h00 à 12h30 et de 14h00 à 18h30
Jeudi 24 décembre
de 8h00 à 16h00 en continu
Jeudi 31 décembre
de 8h00 à 16h00 en continu

Nous vous proposons :

Nos fromages à la coupe et nos plateaux



La Cloche à Fromage
LES SENS DU FROMAGE

René Tournelle

Le plateau de fin de repas *

L'Affine Fleur

7 fromages de saison, 6 pers. 37,80 €

8 fromages de saison, 8 pers. 50,80 €

Le plateau raclette, 4 pers. 800g 22,00 €

Le plateau de charcuterie pour raclette, *

à partir de 4 pers., par pers. 6,00 €

* plateaux présentés sur support bois avec couvercle réutilisables

La fondue aux 3 fromages, la poche de 500g 14,90 €

La fondue savoyarde, la poche de 400g 14,30 €

DES IDEES CADEAUX

Les cartes cadeaux à partir de 10 €

Durée de validité 6 mois



En cette période difficile, venez découvrir nos nouveautés : le Thé de Noël de Dammann et frères etc... Beaucoup d'idées cadeaux de fin d'année sont disponibles en magasin. Nous serons à votre service pour vous accueillir dans les meilleures conditions.

Nos charcuteries françaises, espagnoles et italiennes :
Jambons, saucissons, coppa, lomo, bressaola, ceccina...

Foies gras Burg et Bruck

Caviar d'Aquitaine Baeri, Oscietre

Fruits et légumes : ainsi que tous fruits et légumes spéciaux sur commande.

Notre gamme épicerie fine :

Thés Dammann, Café Reck, Domaine des terres rouges, Chocolats Weiss, Médicis,...

La perle des Dieux, spécialités basques, italiennes et espagnoles ...

Nos paniers garnis, coffrets gourmands et corbeilles de fruits hument bon la tradition, le terroir, et ces produits de qualités aux saveurs et goûts variés sont à composer selon vos désirs.

Réalisation : bleucomm - 03 88 22 00 77 - Impression Kocher - 4 Trimestre 2020 - Photos : ©Burg - ©Adobe Stock - ©Photoir. Ne pas jeter sur la voie publique - Photos non contractuelles. Articles et prix sous réserves des cours de marché et de l'approvisionnement.



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 vendredi 18 décembre pour Noël** • **le lundi 28 décembre pour Nouvel An** www.epicieriefinedumarlenberg.fr