



Toute l'équipe de  
la boucherie Burg  
vous souhaite  
un Joyeux Noël et  
une Bonne année  
2023

#### Magasins ouverts

vendredi 23 décembre  
de 8h00 à 17h en continu  
Sauf à Westhoffen 8h00 - 12h30  
récupération des commandes  
de 15h à 17h à Marlenheim uniquement

samedi 24 décembre  
& samedi 31 décembre  
de 8h00 à 15h00 en continu  
Sauf à Westhoffen 8h00 - 13h00

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

[servicecommercial@boucherie-charcuterie-burg.fr](mailto:servicecommercial@boucherie-charcuterie-burg.fr)



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 lundi 19 décembre pour Noël • le mardi 27 décembre pour Nouvel An [www.boucherie-charcuterie-burg.com](http://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.	19,50 €
	Le grand : 6-8 pers.	39,00 €
Le pain aux noix long :	Le petit : 3-4 pers.	20,00 €
	Le grand : 6-8 pers.	40,00 €



### LES MINI-BOUCHÉES

Les mini bouchées de pâté en croûte, le kg tradition, volaille, gibier	26,70 €
Les knacks version cocktail, le kg	25,90 €
Le plateau de mini bouchées apéritif assorties, les 25 pièces 5 mini quiches, 5 mini tartes à l'oignon, 5 mini friands, 5 mini pizzas, 5 escargotines	16,50 €



### LES COFFRETS

L'apéribox : pour 6-8 pers. 8 produits différents gambas, olives, mini poivrons farcis, salami aux truffes, ...	49,00 €
Le plateau de 15 verrines Tartare de saumon et concombre, cocktail de crevettes, Mousse de foie gras et chutney de figues	32,00 €

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



## Les entrées froides

### LES POISSONS

Le saumon Bömlo fumé par nos soins, les 100g	7,90 €
Le saumon mariné à l'aneth maison, les 100g	★ 7,30 €
La ½ langouste à la Russe, la pièce	29,00 €
La terrine aux deux poissons et cœur de saumon, les 100g	4,50 €
La terrine de Saint-Jacques et homard, les 100g	4,50 €

### NOS FOIES GRAS

Le foie gras d'oie maison, les 100g	18,00 €
Le foie gras de canard maison, les 100g	16,00 €

Attention : quantités limitées selon stocks disponibles

### NOS TERRINES

La terrine de biche aux champignons des bois, les 100g	3,90 €
La terrine de canard à l'orange ou aux girolles, les 100g	3,90 €
La terrine de veau aux pistaches, les 100g	3,90 €
La terrine de chapon, ris de veau et foie gras, les 100g	5,00 €

### NOS PÂTÉS EN CROÛTE

Le pâté en croûte aux mignons de porc, les 100g	2,50 €
Le pâté en croûte à la mousse de canard, les 100g	2,65 €
Le pâté en croûte de canard et volaille Richelieu (foie gras), les 100g	4,95 €

### NOS ENTRÉES À RÉCHAUFFER

Boudin blanc maison aux Morilles, le kg	★ 25,95 €
Boudin blanc truffé 3%, le kg	★ 44,00 €
Les escargots de Bourgogne à l'alsacienne maison, les 12	11,50 €
* La cassolette de légumes et champignons à gratiner	★ 6,50 €
* La cassolette de quenelle de brochet et écrevisses	★ 8,00 €
La coquille de Saint-Jacques à la nantaise, la pièce à réchauffer 20 mn à 180°C	11,50 €
La garniture bouchée fruits de mer, les 500g, pour 2 personnes et les bouchées feuilletées, la pièce	12,50 € 1,40 €
* + consigne 1,50 €	

★ : DISPONIBLE UNIQUEMENT POUR NOËL



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







## NOS SPÉCIALITÉS CUISINÉES À RÉCHAUFFER

### LES POISSONS

Le dos de sandre rôti, fischschnacke de brochet façon matelote aux champignons, par pers.	18,00 €
Le pavé de saumon rôti, crème à l'ail des ours, billes maraîchères et gnocchi de patate douce, par pers.	17,00 €
Le dos de cabillaud aux moules de bouchot AOP, fondue de poireaux et crème au safran d'Alsace, riz sauvage, par pers.	17,00 €

### LES VIANDES

La garniture bouchée à la Reine, la portion de 400g	8,40 €
L'aiguillette de bœuf braisée au petits oignons, lardons et champignons, sauce au pinot noir de Marlenheim, par pers.	11,00 €
Le civet de biche aux champignons des bois, par pers.	12,90 €
Le moelleux de veau en fricassée de girolles, pleurotes et légumes verts, par pers.	15,50 €
La cocotte de sot l'y laisse aux petits légumes, champignons forestiers, par pers.	★ 15,50 €
Le filet de pigeon ramier juste rôti, poire et jus au vin chaud, par pers.	★ 15,50 €
La balottine de filet de chapon farci aux marrons et foie gras, sauce façon poulette aux truffes blanches, par pers.	16,00 €

### NOS PRODUITS PÂTISSIERS À RÉCHAUFFER

Le filet de bœuf Wellington, sauce aux senteurs de truffes, par pers. *	16,00 €
Le mignon de veau façon Wellington, sauce aux senteurs de truffes, par pers. *	16,00 €
La tourte vigneronne (4 ou 6 pers.), le kg	23,00 €
La tourte bressane (4 ou 6 pers.), le kg	24,90 €
La tourte de Saint-Jacques et brochet au cœur coulant, la pièce	8,90 €
La tourte de chapon aux morilles (4 pers.), le kg	★ 29,90 €
Le jambon en croûte <b>Incontournable !</b> , le kg *	21,00 €

\* à partir de 4 personnes

★ : DISPONIBLE UNIQUEMENT POUR NOËL



## NOS SPÉCIALITÉS BOUCHÈRES

### LES VIANDES

Le filet de bœuf, le kg	49,90 €
Le tournedos de bœuf, le kg	49,90 €
Le filet mignon de veau, le kg	49,90 €
Le carré de veau roulé : Nature / Oignon persil / Forestier, le kg	36,90 €
Le veau Orloff - jambon & emmental, le kg	31,50 €
Le gigot d'agneau avec os, le kg	31,50 €
Le gigot d'agneau roulé Maître d'Hôtel, le kg	33,50 €
Le filet d'agneau roulé, le kg	45,90 €

### LES GIBIERS

Le rôti de cuissot de biche roulé, le kg	31,50 €
Le civet de biche coupé, mariné, le kg	26,00 €
Le gigot de chevreuil sans os, roulé, le kg	39,90 €
La selle de chevreuil sans os, le kg	68,00 €
Le civet de chevreuil coupé, le kg	29,90 €

### LES CONVIVIALES

La fondue bourguignonne - bœuf, le kg	36,50 €
La fondue chinoise aux 3 viandes - bœuf, veau, volaille, le kg	36,50 €
La pierrade & plancha - bœuf, veau, volaille, magret de canard, le kg	36,50 €

Les fondues et pierrades sont présentées sur plat et sont à récupérer dans nos magasins le 24/12 et le 31/12 à partir de 11 h 30







## LA VOLAILLE FESTIVE

### LES NATURE

La dinde fermière Pac Label Rouge Alsace, le kg	22,90 €
Le chapon fermier Pac Label Rouge Alsace, le kg	★ 24,50 €
Le suprême de chapon, le kg	★ 34,50 €
Le chapon de pintade Gretel Pac, le kg	★ 29,90 €
Le poulet de Bresse Pac, le kg	28,50 €
L'oie fermière Pac Label Rouge, le kg	★ 27,60 €
La canette Pac, le kg	18,40 €
Le magret de canard, le kg	31,50 €
Volailles de Bresse sur commande	prix au cours du jour

\* Pac = prêt à cuire



### N'oubliez pas nos succulentes farces maison

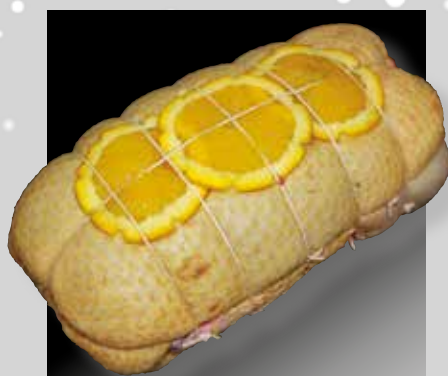
La farce de volaille aux marrons, le kg	★ 17,90 €
La farce de volaille aux marrons et foie gras, le kg	★ 27,50 €



### LES FARCIES MAISON PRÊTES À METTRE AU FOUR

Le chapon fermier farci aux marrons (3 - 4 kg), le kg	★ 24,50 €
Le chapon s/os farci aux morilles (2,5 - 3,8kg), le kg	★ 32,50 €
La pintade s/os farcie forestière (1,1 - 1,3 kg), le kg	27,50 €
La canette s/os farcie à l'orange (1,5 - 1,8 kg), le kg	26,90 €
La caille crapaudine farcie forestière (200g), la pièce	9,40 €
Le suprême de chapon farci aux morilles (400 - 600g), le kg	★ 32,50 €

★ : DISPONIBLE UNIQUEMENT POUR NOËL



## EN ACCOMPAGNEMENT

### NOS GARNITURES

Les galettes de pommes de terre, le kg	17,50 €
Le gratin dauphinois, le kg	14,90 €
Le gratin dauphinois aux cèpes, le kg	17,90 €
Le chou rouge cuisiné aux marrons La barquette de 500g	7,50 €
La mousseline de céleri La barquette de 500g	7,50 €
Spätzles, knöpfles, schupfnudeln Le paquet de 400g	4,15 €

### NOS SAUCES MAISON

Nos sauces sont portionnées pour 300 gr. (2 pers.) et se réchauffent dans une casserole à feu doux.

La sauce poisson au Crémant d'Alsace	6,00 €
La sauce aux morilles	7,50 €
La sauce senteur truffe	7,00 €
La sauce Gibier	5,00 €



### IDEES CADEAUX

Les cartes cadeau  
10 € - 20 € - 50€  
Durée de validité 6 mois

## MENU DU RÉVEILLON DE NOËL

**Nouveau**

La bouchée aux fruits de mer  
Le civet de biche aux airelles  
spätzles au beurre  
Bûche de Noël  
pour 2 pers, par personne

29,00 €

## MENU DU NOUVEL AN **Nouveau**

La planchette festive et son bouquet du marché  
Carré de veau en juste température  
crème aux champignons des bois,  
poêlée de légumes et gratin dauphinois  
Dessert du nouvel an  
pour 2 pers, par personne

29,00 €

## LES PLATEAUX DE FROMAGE DE L'ÉPICERIE FINE DU MARLENBERG

en partenariat avec La Cloche à Fromage,



*René Tourrette*

Le plateau de fin de repas

à partir de 4 pers, par personne

6,90 €





# Epicierie fine du Marlenberg

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

Magasin ouvert  
samedi 24 décembre  
de 8h00 à 14h00 en continu  
samedi 31 décembre  
de 8h00 à 14h00 en continu

## DES IDEES CADEAUX

Offrez des moments savoureux  
avec nos coffrets gourmands  
à composer selon vos désirs,  
ainsi que nos cartes cadeaux !



**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<br>à partir de 4 pers, par pers.                | 6,90 €  |
| Le plateau raclette, 4 pers. 800g  | 24,90 € |
| Le plateau de charcuterie pour raclette,<br>à partir de 4 pers., par pers. | 6,00 €  |
| La fondue savoyarde, la poche de 400g                                      | 14,50 € |

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 lundi 19 décembre pour Noël • le mardi 27 décembre pour Nouvel An

[www.epicieriefinedumarlenberg.fr](http://www.epicieriefinedumarlenberg.fr)