



Toute l'équipe de
la boucherie Burg
vous souhaite
un Joyeux Noël et
une Bonne année
2024



63 rue du Général de Gaulle - 67520 Marlenheim
Tél. : 03 88 87 52 10

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

Magasins ouverts

samedi 23 décembre de 8h à 15h en continu
Sauf à Westhoffen 8h - 12h30

**récupération des commandes du 23 décembre
de 15h à 17h à Marlenheim**

dimanche 24 décembre de 8h à 13h
uniquement pour la récupération des commandes
Attention : ! > Pierrades et fondues à partir de 11h

samedi 30 décembre de 8h à 17h en continu
récupération des commandes du nouvel an à partir de 13h
fermé le dimanche 31 décembre

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 samedi 16 décembre pour Noël** • **le mercredi 27 décembre pour Nouvel An** www.boucherie-charcuterie-burg.com



Les apéritifs de Fête

Le pain de campagne long :	Le petit : 3-4 pers.	20,00 €
	Le grand : 6-8 pers.	40,00 €
Le pain aux noix long :	Le petit : 3-4 pers.	21,00 €
	Le grand : 6-8 pers.	42,00 €
saumon fumé, mousse de canard, jambon fumé, fromage aux herbes		
Les mini bouchées de pâté en croûte, le kg		26,70 €
tradition, ★ volaille, ★ poisson		
Le plateau de 24 mini bouchées de pâté en croûte assorties		★ 26,00 €
8 de chaque sorte		
Les knacks version cocktail, le kg		25,90 €
Le plateau de mini bouchées apéritives assorties, les 25 pièces		17,50 €
5 mini quiches, 5 mini tartes à l'oignon, 5 mini friands, 5 mini pizzas, 5 escargotines		
Le plateau de 15 verrines		32,00 €
Tartare de saumon et concombre, cocktail de crevettes, Mousse de foie gras et chutney de figues		

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



★ : DISPONIBLE UNIQUEMENT POUR NOËL

Les entrées froides

LES POISSONS

Le saumon Bömlö fumé par nos soins, les 100g	8,40 €
Le saumon mariné à l'aneth maison, les 100g	★ 8,10 €
La ½ langouste à la Russe, la pièce	32,00 €
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	19,00 €
Le foie gras de canard maison, les 100g	17,00 €

Attention : quantités limitées selon stocks disponibles

NOS TERRINES

La terrine de biche aux champignons des bois, les 100g	4,00 €
La terrine de canard à l'orange ou aux girolles, les 100g	4,00 €
La terrine de veau aux pistaches, les 100g	4,00 €
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	2,60 €
Le pâté en croûte à la mousse de canard, les 100g	2,75 €
Le pâté en croûte de canard et volaille Richelieu (foie gras), les 100g	5,00 €

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

- Dos de sandre rôti au Crémant d'Alsace, écrevisses, champignons et petits oignons, nouilles, par pers. 18,00 €
- Pavé de saumon rôti sur lit de choucroute, sauce au Riesling et rattes au beurre salé, par pers. 18,00 €
- Dos de cabillaud aux moules de bouchot AOP, fondue de poireaux et crème au safran d'Alsace, riz sauvage, par pers. 18,00 €

LES VIANDES

- Garniture bouchée à la Reine, la portion de 400g 8,40 €
- Aiguillette de bœuf braisée au petits oignons, lardons et champignons, sauce au Pinot Noir de Marlenheim, par pers. 11,00 €
- Civet de biche aux champignons des bois, par pers. 12,90 €
- Moelleux de veau en fricassée de girolles, pleurotes et légumes verts, par pers. 15,50 €
- Cocotte de sot l'y laisse aux petits légumes, champignons forestiers, par pers. ★ 15,50 €
- Filet de pigeon ramier juste rôti, poire et jus au vin chaud, par pers. ★ 15,50 €
- Ballotine de filet de chapon farci aux marrons et foie gras, sauce façon poulette aux truffes blanches, par pers. 16,00 €
- Mignon de cerf en manteau de civet, jus aux airelles, par pers. ★ 16,00 €

NOS PRODUITS PÂTISSIERS À RÉCHAUFFER

- 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 €
- La tourte vigneronne (4 ou 6 pers.), le kg 23,00 €
- La tourte bressane (4 ou 6 pers.), le kg 24,90 €

ET À PARTIR DE 4 PERSONNES :

- L'incontournable Jambon en croûte, le kg 21,00 €
- Le filet de bœuf Wellington, sauce aux senteurs de truffes, par pers. 16,00 €
- Le mignon de veau Wellington, sauce aux senteurs de truffes, par pers. 16,00 €

★ : DISPONIBLE UNIQUEMENT POUR NOËL

NOS SPÉCIALITÉS BOUCHÈRES

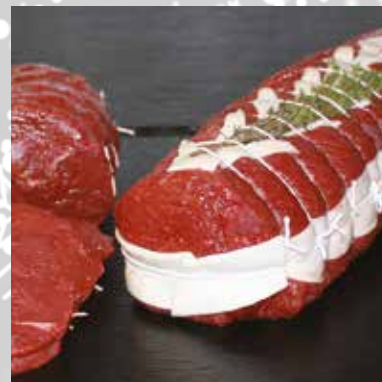
LES VIANDES

Le filet de bœuf, le kg	59,00 €
Le tournedos de bœuf, le kg	59,00 €
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	32,00 €
Le gigot d'agneau avec os, le kg	33,50 €
Le gigot d'agneau roulé Maître d'Hôtel, le kg	35,00 €
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 €

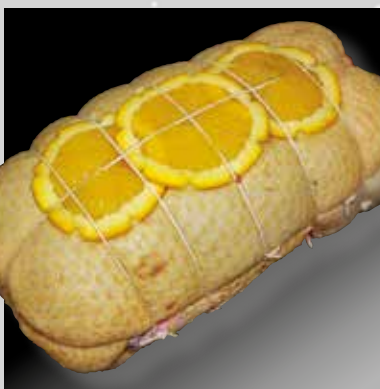


LES CONVIVIALES

La fondue bourguignonne - bœuf, le kg	37,50 €
La fondue chinoise aux 3 viandes - bœuf, veau, volaille, le kg	37,50 €
La pierrade & plancha - bœuf, veau, volaille, magret de canard, le kg	37,50 €

Les fondues et pierrades sont présentées sur plat et sont à récupérer dans nos magasins le 24/12 à partir de 11h et le 30/12 à partir de 13h.





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	18,50 €
Le gratin dauphinois, le kg	14,90 €
Le gratin dauphinois aux cèpes, le kg	18,50 €
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	4,50 €

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

La bouchée aux fruits de mer

Le civet de biche aux airelles
spätzles au beurre

Bûche de Noël vanille - chocolat

pour 2 pers, par personne 29,90 €

MENU DU NOUVEL AN

Dégustation de canard, salade fermière
foie gras et terrine de canard à l'orange

Le carré de veau en juste température, crème de
champignons des bois et gratin de pommes de terre
aux légumes d'antan

Dessert du Nouvel An

pour 2 pers, par personne 31,00 €

LES PLATEAUX DE FROMAGE DE L'ÉPICERIE FINE DU MARLENBERG

en partenariat avec La Cloche à Fromage,



René Touratte

Le plateau de fin de repas

à partir de 4 pers, par personne

6,90 €



Epicerie fine du Marlenberg

DES IDEES CADEAUX

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



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

Magasin ouvert
les samedis 23 et 30 décembre
de 9h à 17h en continu
le dimanche 24 décembre de 9h à 13h
Fermé dimanche 31 décembre

Nous vous proposons :

Nos fromages à la coupe et nos plateaux



La Cloche à Fromage
LES SENS DU FROMAGE

René Tournette

Le plateau de fin de repas
à partir de 4 pers, par pers.

6,90 €

Le plateau raclette, 4 pers. 800g

26,50 €

La fondue savoyarde, la poche de 500g
Appenzeller AOP, Abondance AOP, Emmenthal AOP

17,90 €

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 samedi 16 décembre pour Noël • le mercredi 27 décembre pour Nouvel An www.epiceriefinedumarlenberg.fr