

Carte des fêtes 2017



Boucherie - Charcuterie

Riedinger

Hoerdt

Nos apéritifs

- Mini pâté en croûte 22.00 € le kg
- Pain aux noix garni 8 pers 29.00 € pièce
- Pain aux noix garni 12 pers 35.00 € pièce



Nos entrées froides

- Foie gras de canard fait maison et son chutney 119.00 € le kg
- Foie gras de canard aux figues *fait maison* 105.00 € le kg
- Pâté en croûte traditionnel 22.00 € le kg
- Pâté en croûte à la mousse de foie de canard 24.00 € le kg
- Pâté en croûte de gibier 24.00 € le kg
- Terrine aux 3 volailles *fait maison* 21.00 € le kg
- Terrine de gibier aux noisettes *fait maison* 21.00 € le kg
- Terrine de poisson au saumon *fait maison* 26.50 € le kg
- Saumon fumé Norvégien 59.80 € le kg
- Aspic de mousse de foie d'oie truffée à 3% 5.00 € pièce
- Aspic de crevettes en gelée 5.00 € pièce



Nos entrées chaudes



- Boudin blanc de Noël 17.80 € le kg
- Boudin blanc de Noël aux morilles .. 26.00 € le kg
- Coquille Saint Jacques 7.50 € pièce
- Escargots de Bourgogne maison 8€ la douzaine

Nos spécialités en croûte

- Filet de boeuf Wellington et sa sauce 42.00 € le kg
- Filet mignon de veau en croûte et sa sauce 32.00 € le kg
- Filet mignon de porc en croûte et sa sauce 24.80 € le kg
- Tourte aux 3 suprêmes de volailles 18.80 € le kg
- Tourte au Riesling 15.80 € le kg
- Tourte de Noël avec son foie gras frais 24.50 € le kg
- Notre jambon «Médaille d'argent 2017» en croûte 16.00 € le kg
- Feuillantine de saumon 25.00 € le kg



Fondues et pierrades

- Pierrade et braserade (dressée sur plat)
boeuf, veau, magret de canard, dinde et poulet 8.50 €/pers
- Fondue chinoise (dressée sur plat)
boeuf, veau, volaille 8.50 €/pers
- Fondue bourguignonne 28.80 € le kg

Nos spécialités de viandes



Boeuf

- Filet de boeuf 49.00 € le kg
- Tournedos 48.50 € le kg
- Rôti d'ailoyau farci au filet de boeuf 29.00 € le kg
- Côte de boeuf maturée 28.90 € le kg

Veau

- Filet mignon 36.00 € le kg
- Veau pour Orloff garni 26.00 € le kg
- Filet de veau farci au foie gras 31.20 € le kg
- Paupiette de veau forestière 22.90 € le kg
- Selle de veau roulée 26.00 € le kg

Agneau

- Gigot d'agneau 25.40 € le kg
- Gigot d'agneau sans os et aux herbes 26.80 € le kg
- Selle d'agneau roulée 27.00 € le kg
- Epaule d'agneau assaisonnée 18.00 € le kg



Nos gibiers

Chevreuil

- Gigot de chevreuil 29.90 € le kg
- Selle de chevreuil sans os 44.80 € le kg
- Épaule de chevreuil sans os 24.80 € le kg

Sanglier

- Gigot de sanglier roulé 20.00 € le kg
- Épaule de sanglier sans os 18.00 € le kg
- Selle de sanglier roulée 28.80 € le kg
- Ragoût de sanglier 16.80 € le kg



Biche

- Gigot de biche sans os 24.80 € le kg
- Épaule de biche sans os 20.00 € le kg
- Selle de biche roulée 43.80 € le kg

Nos volailles festives

- Dinde fermière (PAC) - env. 3kg  16.00 € le kg
- Dinde de Noël farcie aux marrons  18.00 € le kg
- Chapon fermier (PAC) - env. 3.2kg  16.50 € le kg
- Chapon fermier farci aux marrons  18.00 € le kg
- Chapon de pintade (PAC) - env. 1.9kg 20.60 € le kg
- Poulet de Bresse (PAC) - env. 1.4kg 21.50 € le kg
- Caille désossée farcie au foie-gras 7.80 € la pièce
- Farce aux marrons pour volailles 15.00 € le kg
- Pintade fermière 12.00 € le kg
- Canette de Barbarie 9.60 € le kg
- Magret de canard 22.00 € le kg
- Râble de lapin farci aux pruneaux 18.00 € le kg

Nos plats de fêtes

- Civet de sanglier et sa sauce aux champignons, spätzle 12 €/pers.
- Bouchées à la reine aux ris de veau, riz et vol-au-vent 10.50 €/pers.
- Filet de sandre et sa sauce au Riesling, riz et petits légumes .. 12 €/pers.

Nos accompagnements

- Gratin dauphinois 7.80 € le kg
- Chou rouge aux marrons 10.50 € le kg
- Spätzle 6 € le kg
- Galettes de pommes de terre 12.60€ le kg

Nos sauces

- Sauce gibier 13.00 € le kg
- Sauce à la crème et aux champignons frais 13.00 € le kg
- Sauce aux girolles 13.00 € le kg
- Sauce au riesling 13.00 € le kg



Dès le mardi 2 janvier La Tourte des Rois



Retrouvez notre tourtes des rois
garnies d'une très jolie fève collector
imaginée par les Artisans Bouchers -
Charcutiers - Traiteurs d'Alsace !

L'Épiphanie avec
la tourte des rois
artisans bouchers charcutiers d'Alsace

et participez
à la tombola
gagnante

Retrouvez nos 6 fèves en partant de la tourte des rois

Boucher
Charcutier
Traiteur
Artisan d'Alsace

PRIME



Dernier délai pour les commandes de Noël :

Lundi 18 décembre

Dernier délai pour les commandes de Nouvel An :

Mercredi 27 décembre

*Bonnes fêtes de fin
d'année à tous !*

Nos horaires d'ouverture :

Samedi 23 décembre : de 7h à 15h en continu

Dimanche 24 décembre : de 8h à 14h en continu

Samedi 30 décembre : de 7h à 14h en continu

Dimanche 31 décembre : de 10h à 14h en continu

Boucherie - Charcuterie

Riedinger



Suivez-nous sur
Facebook

15 rue de la Wantzenau
67720 HOERDT

Tél. : 03 88 51 31 68 Fax. : 03 88 69 29 51

Mail : boucherie.riedinger@gmail.com

www.boucherie-riedinger.fr

IMPRIMÉ PAR NOS SOINS
NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE