

Carte des Fêtes



Boucherie
Charcuterie

Riedinger

Maître Boucher Charcutier Traiteur

Hoerdt

Nos apéritifs

- MINI PÂTÉ EN CROÛTE 23€ LE KG
- MINI PÂTÉ EN CROÛTE AUX POISSONS 28€ LE KG
- PAIN AUX NOIX GARNI 8 PERS 29€ PIÈCE
- PAIN AUX NOIX GARNI 12 PERS 35€ PIÈCE



Nos entrées froides

- PÂTÉ EN CROÛTE TRADITIONNEL 22€ LE KG
- PÂTÉ EN CROÛTE À LA MOUSSE DE FOIE DE CANARD 24€ LE KG
- TERRINE AUX 3 VOLAILLES FAIT MAISON 22,50€ LE KG
- TERRINE DE GIBIER AUX NOISETTES FAIT MAISON 25€ LE KG
- TERRINE DE POISSON AU SAUMON FAIT MAISON 29€ LE KG
- TERRINE AUX 3 POISSONS FAIT MAISON 19€ LE KG
- TERRINE DE LAPIN AU CHOU VERT FAIT MAISON 48€ LE KG
- MAGRET DE CANARD FUMÉ FAIT MAISON 62€ LE KG
- SAUMON FUMÉ NORVÉGIEN



Les foies-gras d'Elodie

- FOIE GRAS DE CANARD FAIT MAISON ET SON CHUTNEY 130€ LE KG
- FOIE GRAS DE CANARD AUX FIGES FAIT MAISON 105€ LE KG

Nos entrées chaudes

- BOUDIN BLANC DE NOËL 17,80€ LE KG
- BOUDIN BLANC DE NOËL AUX MORILLES 26€ LE KG
- COQUILLE SAINT JACQUES 7,90€ PIÈCE
- ESCARGOTS DE BOURGOGNE MAISON 8€ LA DOUZAINE

Nos Spécialités en croûte

- FILET DE BOEUF WELLINGTON ET SA SAUCE 42€ LE KG
- FILET MIGNON DE VEAU EN CROÛTE ET SA SAUCE 32€ LE KG
- FILET MIGNON DE PORC EN CROÛTE ET SA SAUCE 27,80€ LE KG
- TOURTE AUX 3 SUPRÊMES DE VOLAILLES ET MORILLES 20,50€ LE KG
- TOURTE AU RIESLING 16,50€ LE KG
- TOURTE DE NOËL AVEC FOIE GRAS FRAIS ET MORILLES 26€ LE KG
- JAMBON «MÉDAILLE D'ARGENT 2017» EN CROÛTE 16€ LE KG
- FEUILLANTINE DE SAUMON 25€ LE KG

Fondues et pierrades

- PIERRADE ET BRASERADE (DRESSÉ SUR PLAT) 9€ / PERS
BOEUF, VEAU, MAGRET DE CANARD, DINDE ET POULET
- FONDUE CHINOISE (DRESSÉE SUR PLAT) 9€ / PERS
BOEUF, VEAU, VOLAILLE
- FONDUE BOURGUIGNONNE 8,80€ LE KG



Nos spécialités de viandes

Boeuf

- FILET DE BOEUF 49€ LE KG
- TOURNEDOS 48,50€ LE KG
- RÔTI D'ALOYAU FARCI AU FILET DE BOEUF 29€ LE KG
- CÔTE DE BOEUF MATURÉE 28,90€ LE KG

Veau

- FILET MIGNON 36€ LE KG
- VEAU POUR ORLOFF GARNI 26€ LE KG
- FILET DE VEAU FARCI AU FOIE-GRAS 31,20€ LE KG
- PAUPIETTE DE VEAU AUX MORILLES ET FOIE-GRAS 26,50€ LE KG
- SELLE DE VEAU ROULÉE 26€ 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€ LE KG
- EPAULE D'AGNEAU ASSAISONNÉE 18€ LE KG



Nos gibiers

Chevreuil

- GIGOT DE CHEVREUIL 29,90€ LE KG
- SELLE DE CHEVREUIL SANS OS ROULÉE 49€ LE KG
- EPAULE DE CHEVREUIL SANS OS 24,80€ LE KG

Sanglier

- GIGOT DE SANGLIER ROULÉ 20€ LE KG
- EPAULE DE SANGLIER SANS OS 18€ 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
- EPAULE DE BICHE SANS OS 20€ LE KG
- SELLE DE BICHE ROULÉE 43,80€ LE KG

Nos volailles festives

- DINDE FERMIÈRE (PAC) - ENV 3KG 18€ LE KG
- DINDE DE NOËL FARCIE AUX MARRONS 20€ LE KG
- CHAPON FERMIER (PAC) - ENV 3,2KG 16,50€ LE KG
- CHAPON FERMIER FARCI AUX MARRONS 20€ LE KG
- CHAPON DE PINTADE (PAC) - ENV 1,9KG 20,60€ LE KG
- POULET DE BRESSE (PAC) - ENV 2KG 25,80€ LE KG
- CAILLE DÉOSSÉE FARCIE AU FOIE-GRAS 8,90€ PIÈCE
- FARCE AUX MARRONS POUR VOLAILLES 15€ LE KG
- PINTADE FERMIÈRE 12€ LE KG
- MAGRET DE CANARD 27€ LE KG
- RÂBLE DE LAPIN FARCI AUX PRUNEAUX 18€ 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
- BALLOTTINE DE VOLAILLE AUX LANGOUSTINES, GRATIN DAUPHINOIS 15€ / PERS

Nos accompagnements

- GRATIN DAUPHINOIS 7,80€ LE KG
- CHOU ROUGE AUX MARRONS 10,50€ LE KG
- SPÄTZLE 6€ LE KG
- GAULETTES DE POMMES DE TERRE 12,60€ LE KG

Nos sauces

- SAUCE GIBIER 14€ LE KG
- SAUCE À LA CRÈME ET AUX CHAMPIGNONS FRAIS 14€ LE KG
- SAUCE AUX GIROLLES 14€ LE KG
- SAUCE AU RIESLING 14€ LE KG

Dès le vendredi 3 Janvier La Tourte des Rois



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



*Joyeux Noël
&
Bonne Année*

Dernier délai pour les commandes de Noël : **lundi 16 décembre**
Dernier délai pour les commandes de Nouvel An : **vendredi 27 décembre**

Nos horaires d'ouverture :

Lundi 23 décembre : 8h-12h30 ; 15h-19h

Mardi 24 décembre : 8h-14h sans interruption

Lundi 30 décembre : 8h-12h30 ; 15h-19h

Mardi 31 décembre : 8h-14h sans interruption

Riedinger

15 rue de la Wantzenau

67720 HOERDT

03 88 51 31 68

boucherie.riedinger@gmail.com

NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE



Suivez-nous sur
Facebook

www.boucherie-riedinger.fr