

CARTE DES FÊTES



MAÎTRE BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR

Riedinger

HOERDT

NOS APÉRITIFS

- MINI PÂTÉ EN CROÛTE 26€ LE KG
- PAIN AUX NOIX GARNI 5 PERS 29€ PIÈCE
- PAIN AUX NOIX GARNI 8 PERS 37€ PIÈCE

NOS ENTRÉES FROIDES

- PÂTÉ EN CROÛTE TRADITIONNEL 25€ LE KG
- PÂTÉ EN CROÛTE À LA MOUSSE DE FOIE DE CANARD 27€ LE KG
- TERRINE AUX 3 VOLAILLES 28€ LE KG
- PÂTÉ EN CROÛTE DE VOLAILLES AUX FRUITS SECS 25€ LE KG
- TERRINE DE GIBIER AUX NOISETTES 28€ LE KG
- TERRINE DE POISSON AU SAUMON 32,50€ LE KG
- MAGRET DE CANARD FUMÉ 54€ LE KG
- SAUMON FUMÉ ÉCOSSAIS  68€ LE KG
- HARENGS MARINÉS À L'ANCIENNE 26€ LE KG

LES FOIES-GRAS D'ÉLODIE

- FOIE GRAS DE CANARD FAIT MAISON ET SON CHUTNEY 150€ LE KG
- FOIE GRAS DE CANARD AUX FIGUES FAIT MAISON 130€ LE KG



CONSEIL :

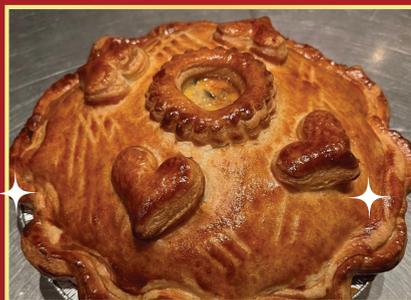
★ AFIN DE RESSENTIR TOUTES LES SAVEURS DU FOIE GRAS, NOUS VOUS CONSEILLONS DE LE PLACER À TEMPÉRATURE AMBIANTE 20 MINUTES AVANT DÉGUSTATION. ★

NOS ENTRÉES CHAUDES

- BOUDIN BLANC DE NOËL 21,50€ LE KG
- BOUDIN BLANC DE NOËL AUX MORILLES 26€ LE KG
- COQUILLE SAINT JACQUES 9,50€ PIÈCE
- ESCARGOTS DE BOURGOGNE MAISON 9,50€ LA DOUZAINÉ
- COCOTTE DE SAUMON ET GAMBAS AUX AGRUMES 7,50€ PIÈCE

NOS SPÉCIALITÉS EN CROÛTE

- FILET DE BOEUF WELLINGTON 45€ LE KG
- FILET MIGNON DE VEAU EN CROÛTE 45€ LE KG
- FILET MIGNON DE PORC EN CROÛTE 32€ LE KG
- JAMBON EN CROÛTE 1H À 2H À 160° SELON LA TAILLE 18€ LE KG
- TOURTE AU RIESLING 40MIN À 160° 19€ LE KG
- TOURTE AUX 3 SUPRÊMES DE VOLAILLES ET MORILLES 40MIN À 160° 22€ LE KG
- TOURTE DE NOËL AU FOIE GRAS 40MIN À 160° 28€ LE KG
- FEUILLANTINE DE SAUMON 27€ LE KG



FONDUES ET PIERRADES

- PIERRADE ET BRASERADE 33€ LE KG
BOEUF, VEAU, MAGRET DE CANARD, DINDE ET POULET
- FONDUE CHINOISE 33€ LE KG
BOEUF, VEAU, VOLAILLE
- FONDUE BOURGUIGNONNE 33€ LE KG
DRESSÉ SUR PLAT SUPPLÉMENT 5€

NOS GIBIERS : ORIGINE ALSACE

CHEVREUIL

- GIGOT DE CHEVREUIL AVEC OS 32,50€ LE KG
- SELLE DE CHEVREUIL ROULÉE SANS OS 59,50€ LE KG
- ÉPAULE DE CHEVREUIL SANS OS 26,50€ LE KG

SANGLIER

- GIGOT DE SANGLIER ROULÉ 21,50€ LE KG
- ÉPAULE DE SANGLIER SANS OS 19,50€ LE KG
- SELLE DE SANGLIER ROULÉE 32€ LE KG

BICHE

- GIGOT DE BICHE ROULÉ SANS OS 32,50€ LE KG
- ÉPAULE DE BICHE SANS OS 25€ LE KG
- SELLE DE BICHE ROULÉE SANS OS 48€ LE KG

NOS VOLAILLES FESTIVES

- DINDE FERMIÈRE (PAC) ENV 3KG  23,50€ LE KG
- DINDE DE NOËL FARCIE AUX MARRONS  25€ LE KG
- CHAPON FERMIER (PAC) ENV 3,2KG  21,50€ LE KG
- CHAPON FERMIER FARCIE AUX MARRONS  25€ LE KG
- CHAPON DE PINTADE (PAC) ENV 1,9KG 26€ LE KG
- POULET DE BRESSE (PAC) ENV 2KG 28€ LE KG
- CAILLE DÉOSSÉE FARCIE AU FOIE-GRAS 8,90€ PIÈCE
- FARCE AUX MARRONS POUR VOLAILLES 17€ LE KG
- MAGRET DE CANARD 30€ LE KG
- RÂBLE DE LAPIN FARCIE AUX PRUNEAUX 21,50€ LE KG
- OIE FERMIÈRE PAC 31€ LE KG
- SUPRÊME DE PINTADE AUX GIROLLES 20€ LE KG
- CUISSE DE POULET FARCIE AUX GIROLLES 19€ LE KG
- RÔTI DE DINDE FARCIE AUX MARRONS 22€ LE KG

NOS SPÉCIALITÉS DE VIANDES

BOEUF

- FILET DE BOEUF 52€ LE KG
- TOURNEDOS 50€ LE KG
- RÔTI D'ALOYAU FARCI AU FILET DE BOEUF 29€ LE KG
- CÔTE DE BOEUF MATURÉE 29,90€ LE KG



VEAU

- VEAU ORLOFF GARNI 32€ LE KG
- FILET DE VEAU ROULÉ AUX GIROLLES 36€ LE KG
- PAUPIETTE DE VEAU AUX MORILLES ET FOIE-GRAS 28€ LE KG
- FILET MIGNON DE VEAU 49€ LE KG
- JARRET DE VEAU POUR OSSO BUCCO 21,80€ LE KG

AGNEAU

- GIGOT D'AGNEAU 30€ LE KG
- GIGOT D'AGNEAU SANS OS ET AUX HERBES 32€ LE KG
- SELLE D'AGNEAU ROULÉE 27€ LE KG
- ÉPAULE D'AGNEAU 23,80€ LE KG

PORC

- FILET MIGNON DE PORC FARCI À L'ALSACIENNE 20,50€ LE KG

NOS PLATS DE FÊTES

- CIVET DE SANGLIER ET SA SAUCE AUX CHAMPIGNONS, SPÄETZLE 14,50€ / PERS
- BOUCHÉES À LA REINE AUX RIS DE VEAU, RIZ ET VOL-AU-VENT 13,50€ / PERS
- FILET DE BAR SAUCE AU VIN BLANC, TOMBÉE DE POIREAUX, TAGLIATELLES 16,50€ / PERS

NOS ACCOMPAGNEMENTS

- GRATIN DAUPHINOIS 8€ LE KG
- CHOU ROUGE AUX MARRONS 11,80€ LE KG
- GALETTES DE POMMES DE TERRE 12,60€ LE KG

DÈS LE MERCREDI 4 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



NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE

DERNIER DÉLAI POUR LES COMMANDES DE NOËL : **VENDREDI 16 DÉCEMBRE**
DERNIER DÉLAI POUR LES COMMANDES DE NOUVEL AN : **JEUDI 22 DÉCEMBRE**

NOS HORAIRES D'OUVERTURE :

JEUDI 22 DÉCEMBRE : 8H-12H30

VENDREDI 23 DÉCEMBRE : 8H-12H30 ; 15H-19H

SAMEDI 24 DÉCEMBRE : 8H-14H SANS INTERRUPTION

VENDREDI 30 DÉCEMBRE : 8H-12H30 ; 15H-19H

SAMEDI 31 DÉCEMBRE : 8H-14H SANS INTERRUPTION

Riedinger

15 rue de la Wantzenau 67720 HOERDT
03 88 51 31 68 - boucherie.riedinger@gmail.com



Boucherie
Charcuterie
Riedinger

www.boucherie-riedinger.fr