



Carte des Fêtes

Maître Boucher Charcutier Traiteur

Riedinger
Hoerdt

Nos Apéritifs

- Mini pâté en croûte **28€** le kg
- Pain aux noix garni 5 personnes **31€** la pièce
- Pain aux noix garni 8 personnes **42€** la pièce



Les Foie Gras d'Élodie

- Foie gras de canard et son chutney fait maison **150€** le kg
- Foie gras de canard aux figues fait maison **140€** 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 Froides

- Pâté en croûte traditionnel **27€** le kg
- Pâté en croûte à la mousse de foie de canard **29€** le kg
- Terrine aux 3 volailles **29€** le kg
- Pâté en croûte de volailles aux fruits secs **27,50€** le kg
- Terrine de gibier aux noisettes **28€** le kg
- Terrine de poisson au saumon **34€** le kg
- Magret de canard fumé **54€** le kg
- Saumon fumé **70€** le kg
- Harengs marinés à l'ancienne **29€** le kg



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€** la pièce
- Escargots de Bourgogne fait maison **9,50€** la douzaine
- Cocotte de saumon et gambas aux agrumes **7,50€** la 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 **19€** le kg
- Tourte au Riesling **20€** le kg
- Tourte aux 3 suprêmes de volailles et morilles **23€** le kg
- Tourte de Noël au foie gras **28€** le kg
- Tourte à la Reine **22€** le kg
- Feuillantine de saumon **27€** le kg

Nos Volailles Festives

- Dinde fermière (PAC) - env 3kg **24,50€** le kg
- Dinde de Noël farcie aux marrons **26,50€** le kg
- Chapon fermier (PAC) - env 3,2kg **21,50€** le kg
- Chapon fermier farci aux marrons **25€** le kg
- Chapon de Pintade (PAC) - env 1,9kg **27€** le kg
- Poulet de Bresse (PAC) - env 2kg **30€** le kg
- Caille désossée farcie au foie gras **8,90€** la pièce
- Farce aux marrons pour volailles **17,50€** le kg
- Magret de canard **33€** le kg
- Râble de lapin farci aux pruneaux **21,50€** le kg
- Oie fermière (PAC) **32€** le kg



- Millefeuille de canard **39,90€** le kg
(magret, mousse de foie, figues)

Nos Gibiers : origine Alsace

Chevreuil

- Gigot de chevreuil avec os **33,50€** le kg
- Selle de chevreuil roulée sans os **59,50€** le kg
- Épaule de chevreuil sans os **27,50€** le kg

Sanglier

- Gigot de sanglier roulé sans os **27€** le kg
- Épaule de sanglier sans os **21€** le kg
- Selle de sanglier roulée sans os **34€** le kg
- Ragoût de sanglier **16€** le kg

Biche

- Gigot de biche roulé sans os **34€** le kg
- Épaule de biche sans os **25€** le kg
- Selle de biche roulée sans os **48€** le kg



Fondues et Pierrades

- Pierrade et braserade **35€** le kg
boeuf, veau, volailles
- Fondue chinoise **35€** le kg
boeuf, veau, volailles
- Fondue bourguignonne **35€** le kg
- Dressage offert sur demande



Nos Spécialités de Viandes

Boeuf

- Filet de boeuf **56€** le kg
- Tournedos (ficelé et bardé) **54,50€** le kg
- Filet de rumsteck **29,50€** le kg
- Coeur de rumsteck **27,50€** le kg

Veau

- Filet mignon de veau **51€** le kg
- Veau orloff garni **34€** le kg
- Veau pour osso bucco **21,80€** le kg
- Paupiette de veau aux morilles et foie gras **29€** le kg
- Filet de veau roulé aux girolles **37€** le kg

Agneau

- Gigot d'agneau 6 à 8 personnes **31€** le kg
- Gigot d'agneau raccourci 3 à 4 personnes **31€** le kg
- Selle d'agneau roulée **29€** le kg
- Épaule d'agneau désossée **25€** le kg



Porc

- Filet mignon **20€** le kg
- Filet mignon farci à l'alsacienne **21,50€** le kg
- Rôti de porc d'Antan **16,50€** le kg

Nos Plats de Fêtes

- Civet de sanglier et sa saucé aux champignons **14,50€**/personne
- Filet de sandre au beurre blanc et morilles **16,50€**/personne
- Bouchées à la reine aux ris de veau et sa croûte **14,50€**/personne

Nos Accompagnements

- Gratin dauphinois **8€** le kg
- Chou rouge aux marrons **11,80€** le kg
- Spätzles **6€** le kg

Nos Sauces

- Sauce grand veneur **18,50€** le litre
- Sauce forestière **18,50€** le litre
- Crème de morilles **18,50€** le litre

Grand Jeu de l'Épiphanie La Tourte des Rois

Dès le 4 janvier 2024 réservez votre tourte des rois garnie d'une très jolie fève collector imaginée par les **Artisans Bouchers - Charcutiers - Traiteurs d'Alsace !**



Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé.
www.mangerbouger.fr

Toute l'équipe de la boucherie
Riedinger vous souhaite



**Joyeux Noël
& Bonne Année
2024**

Nos horaires d'ouverture

Vendredi 22 décembre : 8h-17h en continu

Samedi 23 décembre : 8h-14h en continu

Dimanche 24 décembre : 8h-12h en continu

Vendredi 29 décembre : 8h-12h30 ; 15h-19h

Samedi 30 décembre : 8h-14h en continu

Dimanche 31 décembre : fermé

Pour les fêtes de Noël :
Commandez au plus tard
le 16 décembre

Pour les fêtes de Nouvel An :
Commandez au plus tard
le 22 décembre

Riedinger

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



www.boucherie-riedinger.fr