



Carte

des

fêtes



Boucherie
Riedinger
Hoerdt

Maître Boucher Charcutier Traiteur



Nos Apéritifs

- Mini pâté en croûte 29.90€/kg
- Pain surprise 4 personnes 29.90€/la pièce
- Verrine aux 2 saumons et concombre 2.50€/pièce



Nos Entrées Froides

- Pâté en Croûte Traditionnel 27€/kg
- Pâté en Croûte à la mousse de foie de Canard 30.90€/kg
- Terrine au pain d'épices et foie gras 30.50€/kg
- Terrine de Gibier aux noisettes 32€/kg
- Terrine de poisson au saumon 36.50€/kg
- Saumon fumé 75€/kg
- Harengs marinés à l'ancienne 30.90€/kg



Nos Entrées Chaudes

- Boudin blanc de Noël 22.50€/kg
- Boudin blanc de Noël aux morilles 27€/kg
- Coquille Saint-Jacques 9.50€ pièce
- Cocotte de saumon, gambas et agrumes 7.50€ pièce
- Escargots de Bourgogne fait maison 9.90€ la douzaine



Les Foies-Gras d'Elodie

- Foie gras de canard fait maison 155€/kg
- Foie gras de canard aux figues fait maison 150€/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 coups de cœurs de Noël ...

- Jambon en croûte
- Chapon farci aux morilles
- Foie Gras de canard Maison
- Gigot de sanglier roulé



Nos Spécialités en Croûte

	4p	6p	8p
• Filet de bœuf Wellington	70 €	105€	140€
• Filet mignon de veau en Croûte	60€	90€	120€
• Jambon en Croûte	32€	48€	64€
• Tourte au Riesling	32€	48€	64€
• Tourte de volailles, morilles et foie gras	44€	66€	88€

Four préchauffé
filet de bœuf :
4p: 30min. 150°
6p: 45min. 150°
8p: 1h. 150°

Four préchauffé:
Produits en croûte :
4p 50min. 150°
6p 1h. 150°
8p 1h25 150°

Nos Volailles Festives

• Dinde Fermière (PAC) -env 3Kg	24.50€/kg
• Dinde de Noël farcie aux marrons 3.5kg	26.50€/kg
• Chapon fermier (PAC) -env 3kg	21.50€/kg
• Chapon farci aux morilles -env 3kg	28.50€/kg
• Chapon de pintade (PAC) -env 1.9kg	32€/kg
• Poulet de Bresse (PAC) -env 1.2kg-1.6kg	30.50€/kg
• Caille désossée farcie au foie-gras -env 280g	8.90€/Pièce
• Oie fermière (PAC)	32€/kg
• Farce aux marrons pour volailles	17.50€/kg
• Râble de lapin farci aux pruneaux	25.90€/kg
• Magret de canard	33€/kg



Pierrades et Fondues

• Pierrade et Braserade (Bœuf, Veau, Dinde, Magret)	12.50€/pers
• Fondue Chinoise (Bœuf, Veau, Dinde, Magret)	12.50€/pers
• Fondue Bourguignonne	12.50€/pers
• Dressage offert sur demande	

300gr/pers



Nos Viandes Festives

- | | |
|---|-----------|
| • Filet de bœuf | 60€/kg |
| • Veau Orloff | 38.50€/kg |
| • Paupiette de veau aux morilles et foie-gras | 32.90€/kg |
| • Filet mignon de veau | 58€/kg |
| • Gigot d'agneau | 35€/kg |
| • Gigot d'agneau roulé aux herbes | 38€/kg |
| • Selle d'agneau roulée | 33.50€/kg |
| • Filet mignon de porc farci forestier | 23.50€/kg |
| • Rôti de dinde aux girolles | 23.50€/kg |



Nos Gibiers

- | | |
|-------------------------------|-----------|
| • Gigot de chevreuil avec os | 36€/kg |
| • Selle de chevreuil roulée | 68.50€/kg |
| • Epaule de chevreuil sans os | 28€/kg |
| • Gigot de sanglier roulé | 28.50€/kg |
| • Epaule de sanglier sans os | 24.50€/kg |
| • Selle de sanglier roulée | 36€/kg |
| • Ragoût de sanglier | 25.50€/kg |
| • Gigot de biche sans os | 35€/kg |
| • Civet de biche sans os | 27€/kg |
| • Selle de biche roulée | 54€/kg |

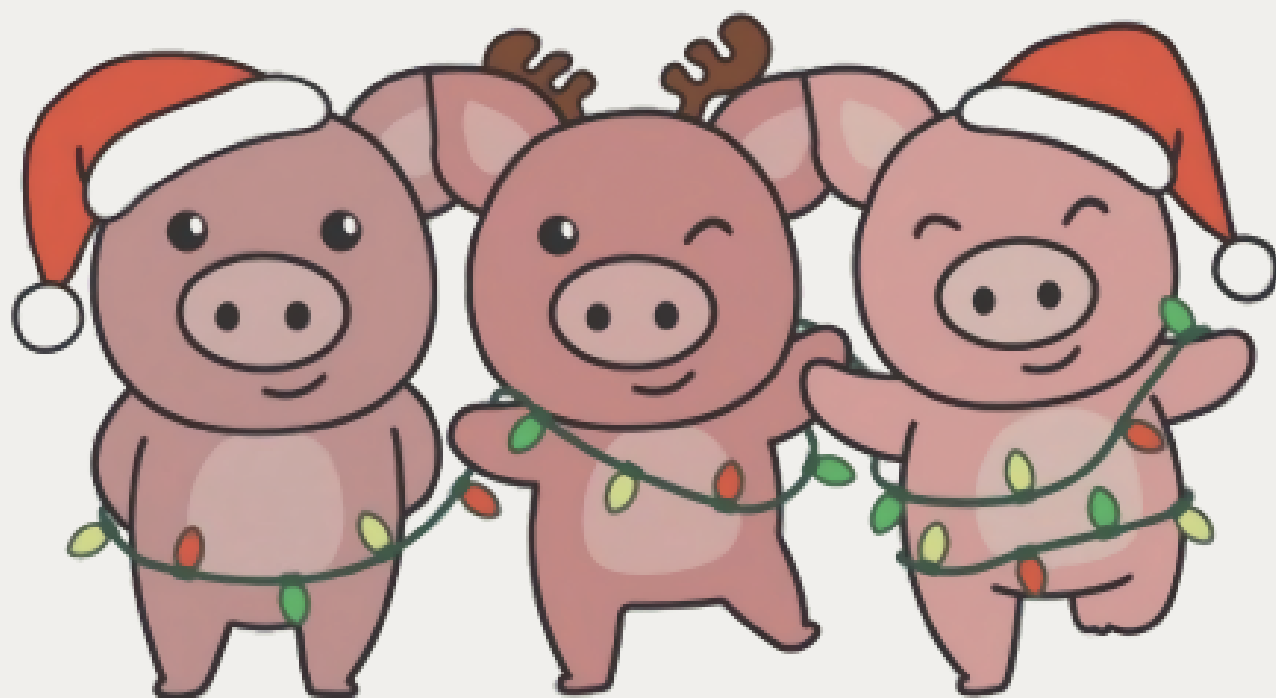


Nos Plats De Fêtes

- | | |
|---|------------------|
| • Souris de cerf s/os sauce au poivre et cognac | 14.50€/Personne |
| • Filet de lotte à l'américaine | 17.50€/Personne |
| • Filet de veau sauce aux morilles | 16.50€/Personne |
| • Sauce Beurre blanc | 19€/ Le litre |
| • Sauce Forestière | 19€/ Le litre |
| • Crème de Morilles | 20.50€/ Le litre |



Joyeux Noël & Bonne année



NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE.

Dernier délai pour les commandes de Noël : Mardi 16 décembre

Dernier délai pour les commandes de Nouvel An : Samedi 20 décembre



Nos Horaires d'ouverture :

22 Décembre 8h à 13h sans interruption

23 Décembre 8h à 12h - 14h à 18h

24 Décembre 8h à 13h sans interruption

30 Décembre 8h à 12h30 - 15h à 19h

31 Décembre 8h à 13h sans interruption

Riedinger 03.88.51.31.68 boucherie.riedinger@gmail.com

15 Rue de la Wantzenau 67720 Hoerdt

www.boucherie-riedinger.fr



Boucherie
Charcuterie
Riedinger

