

Carte

des fêtes



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



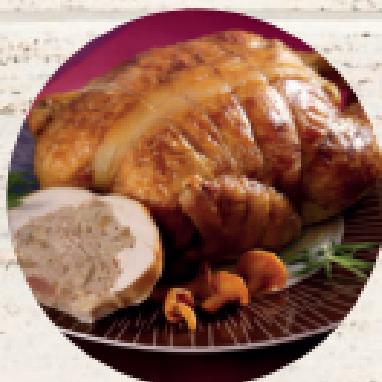
- **Conseil : Afin de ressentir toutes les saveurs du foie gras, nous vous conseillons de le placer à température ambiante 20 minutes avant dégustation.**





## 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°

## 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
• Fondu Chinoise (Bœuf, Veau, Dinde, Magret)	12.50€/pers
• Fondu Bourguignonne	12.50€/pers
<b>Dressage offert sur demande</b>	

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

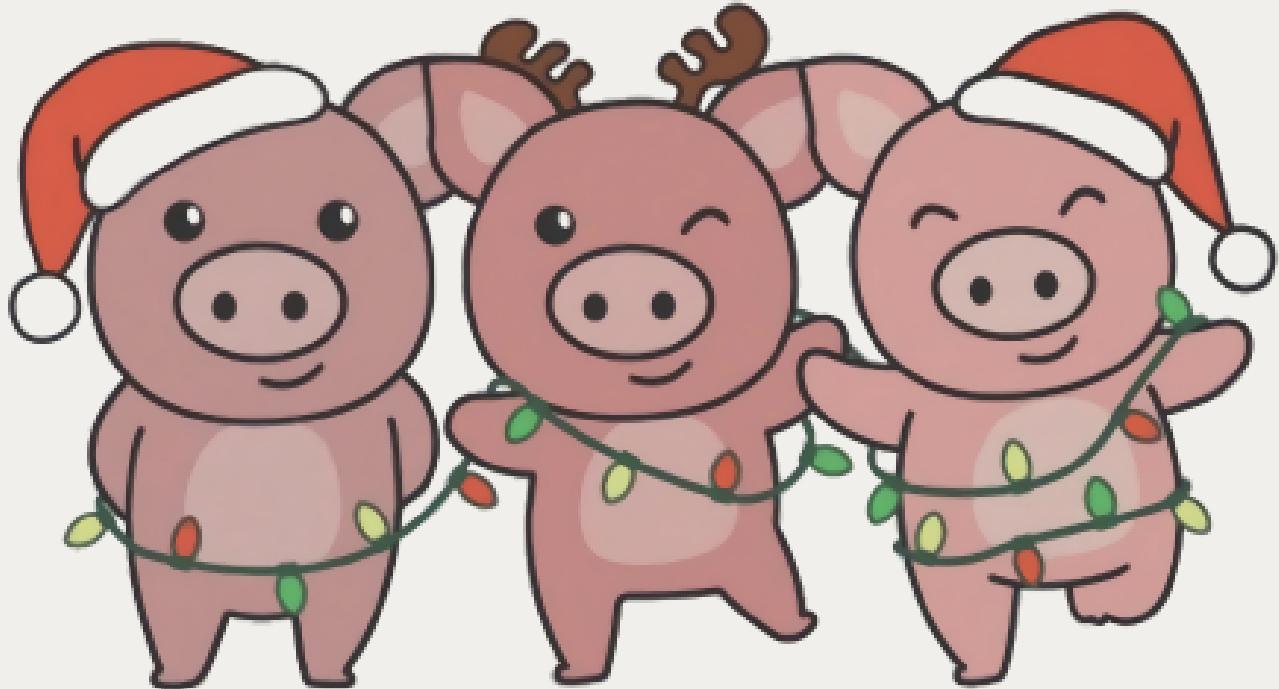


## Nos Plats De Fêtes

• 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](mailto:boucherie.riedinger@gmail.com)

15 Rue de la Wantzenau 67720 Hoerdt

[www.boucherie-riedinger.fr](http://www.boucherie-riedinger.fr)



Boucherie  
Charcuterie  
Riedinger

