Noël & Nouvel An



Boucherie
Riedinger
Hoerdt

Maître Boucher Charcutier Traiteur

Menu de Noël

Entrée/Plat/Dessert: à 30€

● Foie gras de canard aux figues avec son chutney
ou
● Tranches de saumon fumé

● Chapon festif, morilles & foie gras
ou
● Dos de loup sauce homardine et éclats d'écrevisses
ou
● Civet de chevreuil sauce grand veneur

● Gratin dauphinois & Fagots de haricots verts

● Entremet Macaron vanille et framboise
ou
● Opéra au café

Menu de nouvel an

Entrée/Plat/Dessert: à 30€

● Foie gras de canard aux figues avec son chutney
ou
● Tranches de saumon fumé

● Civet de sanglier aux champignons des bois
& Spätzles
ou
● Dos de cabillaud sauce crustacés
& Riz aux légumes

● Entremet fruits rouges
ou
● Entremet caramel poire

Nos Apéritifs

- Mini pâté en croûte ❤ 30.90€/kg
- Assortiment de feuilletés salés 0.30€/pièce
- Pain surprise 4 personnes 34,90€/la pièce

Garni de : Foie gras et figues - jambon Serrano et copeaux de parmesan - bœuf et pesto - fromage frais et tomates confites - saumon, crème ail et fines herbes, oignons rouges et baies roses.

Nos Entrées Froides

- Pâté en Croûte Traditionnel 27€/kg
- Pâté en Croûte à la mousse de foie de Canard 30.90€/kg
- Terrine de Gibier aux noisettes 32€/kg
- Délice de saumon cœur artichaud ❤ 6.50€/pièce
- 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 aux fruits de mer 9€ pièce
- Cassolette de ris de veau et morilles 8.70€ pièce ❤
- Cocotte de saumon, gambas et agrumes 8.50€/pièce
- Escargots de Bourgogne fait maison 10.90€ la douzaine

Les Foies-Gras d'Elodie

Foie gras de canard, élaboré dans nos ateliers selon une recette familiale transmise de génération en génération.

- Foie gras de canard fait maison 160€/kg
- Foie gras de canard aux figues fait maison ❤ 155€/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 Viandes Festives

- Filet de bœuf 65€/kg
- Veau Orloff 39.90€/kg
- Paupiette de veau aux morilles et foie-gras 34.90€/kg ❤
- Filet mignon de veau 61€/kg
- Gigot d'agneau 39.90€/kg
- Gigot d'agneau roulé aux herbes 40.90€/kg
- Selle d'agneau roulée 34.90€/kg
- Filet mignon de porc farci forestier 23.50€/kg ❤
- Gourmandise de Noël 23.50€/kg ❤

Nos Gibiers de France

Chevreuil

- Gigot de chevreuil sans os (env. 1.500kg) ❤ 38€/kg
- Selle de chevreuil roulée (env. 500g) 68.50€/kg
- Epaule de chevreuil sans os (env. 700g) 30€/kg
- Sauté de chevreuil sans os 28.90€/kg

Marcassin (jeune sanglier)

- Gigot de marcassin roulé (env. 2kg) 29.50€/kg
- Epaule de marcassin roulée (env. 1.5kg) 26.50€/kg
- Selle de marcassin roulée (env. 800g) 33.50€/kg
- Ragoût de marcassin ❤ 24.50€/kg

Biche

- Gigot de biche sans os 36.90€/kg
- Civet de biche sans os ❤ 30€/kg
- Selle de biche roulée 59.90€/kg

Nos sauces

- Sauce Foie gras ❤ 32.90€/ Le litre
- Sauce Forestière ❤ 21.50€/ Le litre
- Crème de Morilles ❤ 29.50€/ Le litre

Nos Spécialités en Croûte

	4p	6p	8p
• Filet de bœuf Wellington ❤	80 €	110€	150€
• Filet mignon de veau en Croûte	65€	95€	125€
• Jambon en Croûte ❤	39€	53€	70€
• Tourte au Riesling	38€	53€	70€
• Tourte de volailles, morilles et foie gras	42€	60€	80€

Nos Volailles Festives

• Dinde Fermière (PAC) -env 3Kg	25.50€/kg	±2h30 à 170°
• Dinde de noël farcie aux marrons 3.5kg	27.50€/kg	±3h à 160°
• Chapon fermier (PAC) -env 3kg	22.50€/kg	±2h30 à 160°
• Chapon farci aux morilles -env 3kg ❤	29.90€/kg	±3h à 160°
• Chapon de pintade (PAC) -env 1.9kg	33.90€/kg	±1h30 à 170°
• Poulet de Bresse (PAC) -env 1.2kg-1.6kg	31.90€/kg	±1h15 à 180°
• Caille désossée farce au foie-gras -env 280g ❤	8.90€/pièce	±35' à 180°
• Oie fermière (PAC)	32€/kg	±2h30 à 170°
• Farce aux marrons pour volailles	18.50€/kg	
• Râble de lapin farci aux pruneaux	25.90€/kg	±50' à 170°
• Magret de canard	34€/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

300gr/pers

Dressage offert sur demande

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



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



Joyeux Noël
&
Bonne année

Dernier délai pour les commandes de Noël : Mercredi 16 décembre
Dernier délai pour les commandes de Nouvel An : Mardi 22 décembre

Nos horaires d'ouverture :

22 Décembre 8h à 14h sans interruption
23 Décembre 8h à 14h sans interruption
24 Décembre 7h à 12h sans interruption
30 Décembre 8h à 12h30
31 Décembre 7h30 à 12h30 sans interruption

NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE.

Choisir Riedinger, c'est choisir la qualité

boucherie.riedinger@gmail.com
15 Rue de la Wantzenau
67720 Hoerdt 03.88.51.31.68
www.boucherie-riedinger.fr

MAÎTRE ARTISAN