

# CARTE DES FÊTES



*Maître Boucher Charcutier Traiteur*

**Riedinger**

Hoerdt

## Nos Apéritifs

- Mini pâté en croûte 29€/kg
- Pain aux noix garni 5 personnes 31€/la pièce
- Pain aux noix garni 8 personnes 42€/la pièce



## Nos Entrées Froides

- Pâté en Croûte Traditionnel 27€/kg
- Pâté en Croûte à la mousse de foie de Canard 30.90€/kg
- Terrine aux 3 volailles 29€/kg
- Terrine de Gibier d'Alsace aux noisettes 32€/kg
- Terrine de poisson au saumon 36.50€/kg
- Magret de Canard fumé 55.90€/kg
- Saumon fumé 75€/kg
- Harengs marinés à l'ancienne 30.90€/kg



## Nos Entrées Chaudes

- Boudin blanc de Noël 21.50€/kg
- Boudin blanc de Noël aux morilles 26€/kg
- Coquille Saint-Jacques 9.50€ pièce
- Cocotte de Saint-Jacques et écrevisses 7.50€ pièce
- Escargots de Bourgogne fait maison 9.50€ 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 Spécialités en Croûte

- Filet de bœuf Wellington 45€/kg
- Filet mignon de veau en Croûte 46€/kg
- Filet mignon de porc en Croûte 32€/kg
- Jambon en Croûte 19€/kg
- Tourte au Riesling 20€/kg
- Tourte aux 3 suprêmes de volailles et morilles 24.50€/kg
- Tourte de Noël au foie gras 28.50€/kg
- Tourte à la reine 22€/kg
- Feuillantine au saumon 29€/kg



## Nos Volailles Festives

- Dinde Fermière (PAC) -env 3Kg  24.50€/kg
- Dinde de Noël farcie aux marrons  26.50€/kg
- Chapon fermier (PAC) -env 3kg 21.50€/kg
- Chapon fermier farci aux marrons 25€/kg
- Chapon de pintade (PAC) -env 1.9kg 27€/kg
- Poulet de Bresse (PAC) 30€/kg
- Caille désossée farcie au foie-gras 8.90€/Pièce
- Oie fermière (PAC) 32€/kg
- Farce aux marrons pour volailles 17.50€/kg
- Râble de lapin farci aux pruneaux 21.50€/kg
- Magret de canard 33€/kg






## Pierrades et Fondues

- Pierrade et Braserade (Bœuf, Veau, Volailles). 35€/kg
- Fondue Chinoise (Bœuf, Veau, Volailles). 35€/kg
- Fondue Bourguignonne 35€/kg
- Dressage offert sur demande



## Nos Viandes Festives

- Filet de bœuf 58€/kg
- Rôti d'ailou farci au filet de bœuf 32€/kg
- Veau Orloff 36.50€/kg
- Paupiette de veau aux morilles et foie-gras 30.90€/kg
- Filet mignon de veau 57€/kg
- Gigot d'agneau  32€/kg
- Gigot d'agneau roulé aux herbes  33€/kg
- Selle d'agneau roulée  31.50€/kg
- Filet mignon de porc 22€/kg
- Filet mignon de porc à l'alsacienne 22.50€/kg



## Nos Gibiers D'Alsace

- 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
- Epaule de biche sans os 25€/kg
- Selle de biche roulée 52€/kg



## Nos Plats De Fêtes

- Civet de sanglier et sa sauce forestière 14.50€/Personne
- Filet de sandre au beurre blanc et morilles 16.50€/Personne
- Chapon à la crème de morilles et au foie gras 15.80€/Personne
- Sauce Grand Veneur 19€/ Le litre
- Sauce Forestière 19€/ Le litre
- Crème de Morilles 19.50€/ Le litre





## LES INCONTOURNABLES

- JAMBON EN CROUTE
- TOURTE AU RIESLING
- ESCARGOTS DE BOURGOGNE MAISON
- FOIE GRAS DE CANARD MAISON

# JOYEUX NOËL & BONNE ANNÉE



NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE.

DERNIER DÉLAI POUR LES COMMANDES DE NOËL : SAMEDI 14 DÉCEMBRE

DERNIER DÉLAI POUR LES COMMANDES DE NOUVEL AN : SAMEDI 21 DÉCEMBRE

## Nos Horaires d'ouverture :

23 Décembre 7h à 18h sans interruption

24 Décembre 7h à 14h sans interruption

30 Décembre 8h à 18h sans interruption

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

