

BOUCHERIE - CHARCUTERIE MAISON - TRAITEUR

SPEICHT

3 rue de la Victoire 67170 WINGERSHEIM

Tél. 03 88 51 43 73



Spécial Fêtes de Fin d'Année

Noël

Commande dernier délai Lundi 17 décembre

ouverture : Samedi 22 décembre de 7h à 15h

Dimanche 23 décembre de 8h à 12h

Lundi 24 décembre de 7h à 14h

Nouvel An

Commande dernier délai le Jeudi 27 décembre

ouverture : Lundi 31 décembre de 7h à 14h

2005	Médaille d'or saucisse viande	Mulhouse
2007	Médaille d'argent knack	Strasbourg
2008	Médaille d'argent knack	Strasbourg
2013	Médaille d'or knack	Strasbourg
2015	Médaille d'or saucisse viande	Francfort
2016	Médaille d'argent pâté en croûte	Strasbourg
2016	Médaille d'argent saucisse foie	Francfort
2018	Médaille d'argent saucisse viande	Mulhouse
2018	Médaille d'argent jambon cuit	Mulhouse



HEURES D'OUVERTURE :

Lundi et Mercredi	7h00 à 12h30
Mardi et Jeudi	7h00 à 12h30
	15h00 à 19h00
Vendredi	7h00 à 12h30
	14h00 à 19h00
Samedi, non stop	7h00 à 15h00



901 — Menu 1 - 21,- € personne —

Filet St Pierre sauce homardine

Pâtes aux épinards

Pavé de selle de veau / Crème réduit aux cêpes et bolets

Ecrasé de Vitelotte / Fagots de haricots / Carottes Parisienne glacées

902 — Menu 2 - 19,50 € personne —

Dos de loup de mer / Ecrevisses / Coulis de crustacés

Riz aux petits légumes

Dinde farcie aux marrons rôties au jus

Mille-feuilles de pomme de terre et champignons

Fricassé de chou-vert / Navets et lardons

Jsabelle, Rémi et leur équipe
vous souhaitent
de bonnes fêtes de fin d'année
2018



Nos spécialités de viandes prêtes à mettre au four

230	• Paupiette de veau aux petits légumes et ses champignons	24,00 €/kg
131	• Paupiette de boeuf à l'ancienne	15,90 €/kg
232	• Mignon de veau enrobé de chanterelles (5-6 pers.)	35,00 €/kg
212	• Escalope de veau gourmande	25,00 €/kg
213	• Veau à la parisienne	25,00 €/kg
214	• Rognonade de veau	28,00 €/kg
203	• Quasi de veau	28,50 €/kg
201	• Carré de veau	28,00 €/kg
215	• Rôti de veau roulé (collet ou épaule)	26,50 €/kg
362	• Filet mignon farci miel et fromage de chèvre	17,90 €/kg
359	• Mignon de porc forestier (4-5 pers. pièce)	17,90 €/kg
360	• Mignon de porc à la Dijonnaise (4-5 pers. pièce)	17,90 €/kg
361	• Mignon de porc Savoyard (4-5 pers. pièce)	17,90 €/kg
432	• Roulé de dinde farci aux marrons (cuisse de dinde désossée, 4-5 pers.)	14,50 €/kg
403	• Moelleux de poulet farci au foie gras de canard	18,90 €/kg
506	• Filet d'agneau farci au beurre d'escargot	32,00 €/kg
619	• Nos jambons rouleaux de 6 à 15 pers./pièces	13,00 €/kg

Viandes cuisinées (à réchauffer)

903	• Suprême de Chapon aux morilles NOUVEAUTÉ	9,00 €/pers.
668	• Mijoté de veau aux 2 champignons (cèpes - pleurotes)	9,00 €/pers.
904	• Dinde farcie aux marrons sauce au Porto	8,65 €/pers.
905	• Gigolette de Canard farcie pistaches-pruneaux sauce à l'Armagnac NOUVEAUTÉ	8,50 €/pers.
906	• Carré de veau à l'Alsacienne foie gras poêlé sauce à la fleur de bière	14,00 €/pers.
650	• Civé de biche sauce grand veneur	10,00 €/pers.
670	• Rossbiff boeuf cuisiné	6,50 €/pers.

Poissons cuisinés (à réchauffer)

678	• Choucroute aux 3 poissons sauce Riesling	12,00 €/pers.
907	• Roulade de Soles aux éclats de morilles NOUVEAUTÉ	9,50 €/pers.
908	• Pot au feu de Lotte et Saumon accompagné de sa sauce raifort NOUVEAUTÉ	12,00 €/pers.
909	• Pavé de saumon à l'oseille NOUVEAUTÉ	9,00 €/pers.
910	• Filet St Pierre sauce homardine NOUVEAUTÉ	10,00 €/pers.

Nos accompagnements

616	• Spätzle ou Knepfle frais 624	9,15 €/kg
648	• Gratin dauphinois portion individuelle	2,00 €/pièce
913	• Schupfnudel aux lardons	9,65 €/kg
649	• Gratin 4 légumes	2,00 €/pièce
911	• Chou-rouge aux marrons et pommes	3,00 €/pièce
912	• Ecrasé de pommes Vitelotte	3,00 €/pièce

équipe vous souhaitent
fin d'année 2018



Les entrées froides

421	• Foie gras de canard « maison » (<i>origine France</i>)	120,00 €/kg
61	• Aspics mousse de foie truffé	3,00 €/pièce
618	• Pâté en croûte <i>nature ou médaillon</i>	17,95 €/kg
661	• Pâté en croûte de poisson	28,00 €/kg
647	• Saumon fumé « maison » Label Rouge d'Ecosse	59,00 €/kg
664	• Coquille bellevue à la parisienne <i>saumon cuit, tomate, macédoine, crevettes entières</i>	8,50 €/pers.
608	• Terrines de poisson	28,00 €/kg
665	• Assiette Terre-Mer (<i>Saumon fumé - Truite fumée - terrine de poisson Jambon cru / séché - terrine de volaille</i>)	12,00 €/pers.

Les entrées chaudes

666	• Cassolette de Saint-Jacques et son fondant de poireaux	7,00 €/pièce
646	• Coquille Saint-Jacques	7,60 €/pièce
653	• Escargots en coquilles	6,80 €/douz.
635	• Bouchée à la reine avec sa croûte	7,50 €/portion
914	• Boudin blanc gourmand, fourré au foie gras et pommes caramélisées	18,90 €/kg
915	• Feuilleté de saumon à l'oseille	3,50 €/pièce
916	• Filet de poulet Wellington en croûte	4,50 €/pièce

Les viandes en croûte

611	• Jambon en croûte	14,50 €/kg
613	• Filet mignon de porc en croûte (<i>5-6 personnes. pièce</i>)	18,00 €/kg
612	• Kassler en croûte à la bière Striesselgold (<i>bière locale</i>)	14,95 €/kg
139	• Filet de boeuf Wellington et sa sauce périgourdine (<i>à partir de 5 pers.</i>)	35,00 €/kg

Les tourtes « viande - poisson »

657	• Tourte au Riesling	14,90 €/kg
655	• Tourte de Noël aux 3 viandes (<i>poulet, canard, dinde, épices de Noël</i>)	17,80 €/kg
658	• Tourte au saumon	19,00 €/kg
656	• Tourte Reine (<i>façon bouchée à la reine</i>)	17,00 €/kg

Volailles fermières Label Rouge élevées en plein air des Landes

425	• Chapon fermier (<i>6-7 pers.</i>)	14,90 €/kg
917	• Mini Chapon (<i>4-5 pers.</i>)	14,90 €/kg
429	• Cuisse de Chapon (<i>2-3 pers.</i>)	13,00 €/kg
426	• Dinde fermière	13,90 €/kg
428	• Farce toute prête aux marrons pour farcir vos volailles	13,50 €/kg

Nos sauces « Maison » toute prête

	SAUCE POISSON	12,00 €/kg
690	• Sauce homardine	
691	• Sauce Poisson / Champagne	
	SAUCE VIANDE	
692	• Sauce crème	
693	• Sauce forestière	
694	• Sauce Périgourdine (foie gras)	14,00 €/kg
695	• Sauce gibier	

Jsabelle, Rémi et leur
de bonnes fêtes de