

Buffet froid campagnard

- Mini pâté en croûte
- Boeuf rosé
- Jambon cuit
- Jambon cru fumé
- Salami Rosette
- Pâté campagnard
- Assortiment de charcuteries

À partir de
10 personnes
15€/pers.

Buffet : Terre - Mer

- Mini pâté en croûte viande - poisson
- Boeuf rosé
- Veau rosé
- Jambon cru fumé
- Jambon cuit tradition
- Pilon de poulet
- Saumon fumé
- Darne de saumon
- Truite fumée
- Terrine poisson
- Filet de harengs à l'ancienne

À partir de
15 personnes
25€/pers.

Le tout garni de crudités. Le pain n'est pas compris.

BOUCHERIE - CHARCUTERIE MAISON - TRAITEUR



3 rue de la Victoire
67170 WINGERSHEIM
Tél. 03 88 51 43 73

2 rue de la Galerie
67370 TRUCHTERSHEIM
Tél. 03 88 69 88 83

HEURES D'OUVERTURE :
WINGERSHEIM

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

HEURES D'OUVERTURE :
TRUCHTERSHEIM

Lundi	Fermé
Mardi	8h30 à 12h30 - 14h00 à 19h00
Mercredi	8h30 à 12h30
Jeudi	8h30 à 12h30 - 14h00 à 19h00
Vendredi non-stop	8h30 à 19h00
Samedi non-stop	8h00 à 13h00

La carte traiteur



Livraison possible
à partir de 20 personnes
selon conditions

Les spécialités Maison



- **Porcelet farci** (à partir de 20 pers.) 15,00€/pers.
Gratin Dauphinois salade verte ou crudités
- **Porcelet farci** tranché ou entier (à partir de 20 pers.) 9,00€/pers.
- **Joue de porc** sauce Pinot noir ou à la bière 12,50€/pers.
sauce au miel - garni de spätzle ou gratin dauphinois ou pommes sautées
- **Jambonneau braisé moutarde ou miel** 11,00€/pers.
Gratin Dauphinois - salade de pommes de terre, lardon ou choucroute
- **Jambon en croûte** 15,90€/ kg.
- **Jambon en rouleau** (5 à 15 pers. / pièce) 14,00€ /kg.
- **Jambon en croûte** (3 sortes de crudités) 12,00€/pers.
- **Jambon tanché sauce au Riesling Spätzle** 10,00€/pers.
- **Kassler croûte** (3 sortes crudités ou gratin) 12,00€/pers.
- **Bouchée à la reine** croûte, pâtes ou riz 13,00€/pers.
- **Langue de boeuf** sauce madère, riz ou spätzle 12,00€/pers.
- **Rôti de veau** garniture forestière + garniture 15,00€/pers.
- **Mijoté de veau** aux 2 champignons (cèpes et pleurotes) + garniture 15,00€/pers.
- **Blanquette de veau Grand-Mère** pâtes ou riz 14,00€/pers.
- **Souris d'agneau** sauce + garniture 15,00€/pers.
- **Bourguignon de boeuf** Spätzle ou gratin 11,00€/pers.

Les spécialités Maison

Tous nos poissons sont garnis de pâte - riz - crevette - fleuron.

- **Picatta à la Milanaise** Spaghettis 11,00€/pers.
- **Coq au Riesling** pâtes 10,00€/pers.
- **Paupiette de boeuf à l'ancienne** + garniture 14,00€/pers.
- **Pot au feu garni avec potage** 15,00€/pers.
- **Choucroute garnie Royale** lard fumé - lard salé - kass Knack - frites paysanne - quenelle de foie - pommes de terre vapeur 15,00€/pers.
- **Paëlla** (à partir de 10 pers.) 16,00€/pers.
poulet - lapin - filet de poisson - crevette - chorizo + garniture
- **Couscous Royal** boeuf - agneau - poulet - merguez boulette orientale - semoule - légumes 15,00€/pers.
- **Choucroute de poisson** 16,50€/pers.
- **Baeckeoffe aux 3 viandes** + salade verte 12,00€/pers.
- **Baeckeoffe aux 3 viandes** sans accompagnement 9,00€/pers.
- **Rosbif spätzle** salade de pommes de terre 13,00€/pers.
- **Rosbif spätzle** 10,00€/pers.
- **Plateau Alsacien (Elsasser Blattel)** 11,50€/pers.
Mini pâté en croûte, pâté campagne, jambon cru fumé, Fleischwurst, tranche de lard fumé à l'ancienne et 3 sortes de crudités

Le pain n'est pas compris dans nos repas.



SPECHT



3, rue de la victoire

67170

WINGERSHEIM

 **03.88.51.43.73**

Fax. 03.88.51.43.07

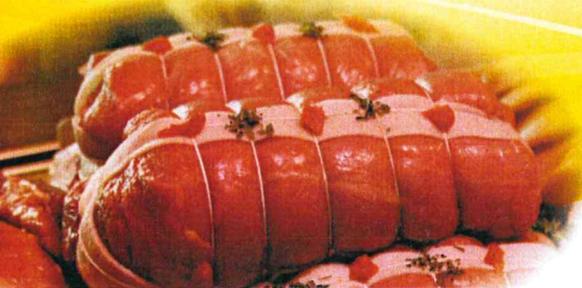
Poisson chaud ...

+ garniture, fleuron, pâtes, riz, crevette.

- Filet de Sandre au blanc d'Alsace
- Pavé de saumon sauce à l'oseille
- Dos de Cabillaud au basilic et petits légumes
- Fricassé de Lotte à la crème safranée
- Couronne de Sole farcie et St Jacques

Nos Viandes...

- Escalope de veau gourmande gratinée.
- Médaillon de porc forestier
- Quasi de veau avec ses girolles
- Mijoté de veau aux 2 champignons
- Gigot d'agneau - sauce provençale
- Suprême de pintade farcie et son jus parfumé
- Moelleux de poulet farci, au foie gras



HORAIRES D'OUVERTURE
 Lundi et mercredi :
 7h à 12h30
 Mardi et Jeudi :
 7h à 12h30 et 15h à 19h
 Vendredi :
 7h à 12h30 et 14h à 19h
 Samedi, non stop :
 7h à 15h

LE MENU

Poisson / Viande

+ Garniture au choix ...

25,- €

Le menu/Pers.

ET GARNITURES

3 sortes aux choix :

- Gratin de choux-fleurs
- Brocolis
- Gratin dauphinois
- Jardinière de légumes
- Petits pois aux carottes
- Fagot de haricots
- Spätzles maison
- Tomates provençales
- Haricots verts poêlés à l'échalote

Rémi SPECHT

www.boucherie-specht.com

contact@boucherie-specht.com