

Les entrées froides

Wing	Truch				Temps de chauffe
421	2320	• Foie gras de canard maison	168,00€	kg	
		• Foie gras d'oie	190,00€	kg	
61	2306	• Aspics mousse de foie truffé	4,00€/pièce		
618	3101	• Pâté en croûte nature ou médaillon	22,00€	kg	
661	3104	• Pâté en croûte de poisson	30,00€	kg	
647	2850	• Saumon fumé «maison» Ecosse ou Irlande	65,00€	kg	
664	4008	• Assiette gourmande saumon fumé, foie gras, magret de canard fumé, chutney	15,00€/pièce		



Les entrées chaudes : *Préchauffage du four recommandé*

666	4060	• Cassolette de Saint-Jacques et son fondant de poireaux	8,00€ /pièce	20mn/110°
646	4061	• Coquille Saint-Jacques	8,00€ /pièce	20mn/150°
653	4105	• Escargots en coquilles	8,00€ /douz.	10mn/180°
925	4730	• Sauce bouchée fruits de mer et sa croûte	14,00€ /pers.	1H/150° Gde barq.
635	4024	• Sauce bouchée à la reine et sa croûte	8,00€ /pers.	30mn/150° Pet. barq.

Nos spécialités en croûte : *Préchauffage du four recommandé*

611	3110	• Jambon en croûte	16,50€ /kg	45mn/kg/150°
613	3109	• Filet mignon de porc en croûte (5-6 personnes)	23,00€ /kg	45mn/kg/150°
139	3108	• Filet de boeuf Wellington et sa sauce périgourdine (à partir de 5 pers.)	45,00€ /kg	15mn/500g/150°

* Les tourtes «viande - poisson» * *Disponible en 3 grandeurs*
 - Petite : 2 personnes - - Moyenne : 3-4 personnes
 - Grande : 4-5 personnes

657	3150	• Tourte au Riesling	15,90€ /kg	} 45mn/150° 1H pour les grandes à 150°
655	3155	• Tourte de Noël aux 3 viandes (poulet, canard, dinde, épices de Noël)	25,00€ /kg	
658	3154	• Tourte au saumon	25,00€ /kg	
656	3153	• Tourte reine (façon bouchée à la reine)	20,00€ /kg	

Volailles fermières Label Rouge élevées en plein air des Landes :

Préchauffage du four recommandé

425	1660	• Chapon fermier (7-8 pers.)	17,90€ /kg	Chapon
917	1665	• Mini-chapon (4-5 pers.)	19,90€ /kg	1H/200° puis 2H/150°
429	1663	• Cuisse de chapon (2-3 pers.)	18,50€ /kg	(arroser pendant la cuisson)
428	2131	• Farce toute prête aux marrons pour farcir vos volailles	15,00€ /kg	

Nos sauces «maison» toutes prêtes

690	4305	• Sauce Poisson	15,00€ /kg
692	4303	Sauce Crème	
694	4307	Sauce Périgourdine	



Nos spécialités de viandes prêtes à mettre au four : *Préchauffage du four recommandé*

Wing	Truch				Temps de chauffe
212	5264	• Escalope de veau gourmande	29,00€	kg	15mn/200° puis 15mn/150°
213	5127	• Veau à la parisienne	29,00€	kg	20mn/500g/180°
203	1312	• Quasi de veau	36,50€	kg	15mn/500g/180°
359	5106	• Filet mignon de porc forestier (4-5 pers. pièce)	22,00€	kg	20mn/200° puis 20mn/150°
361	5108	• Filet mignon de porc Savoyard (4-5 pers.)	22,00€	kg	20mn/200° puis 20mn/150°
432	5142	• Roulé de dinde farci aux marrons (cuisse de dinde désossée 4-5 pers.)	14,50€	kg	20mn/500g/180°
403	5141	• Moelleux de poulet farci au foie gras de canard	19,65€	kg	20mn/200° puis 25mn/150°
506	5161	• Filet d'agneau farci au beurre d'escargot (3 pers. pièce)	39,00€	kg	15mn/200° puis 15mn/150°
619	2414	• Nos jambons rouleaux (de 6 à 15 pers. pièce)	15,00€	kg	
		Petit : 2H à 150° - Moyen : 2H30 à 150° - Grand : 3H à 150°			
440	5145	• Caille farcie au foie gras	39,00€	kg	30mn/200° puis 15mn/150°
441	5146	• Suprême de pintade farcie figues et foie gras	25,00€	kg	

Viandes cuisinées (à réchauffer) : *Préchauffage du four recommandé*

651	4553	• Pavé de biche aux champignons des bois/airelles	NOUVEAU 16,00€/pers.	} Grande barquette 1H30/90° Petite barquette 45mn/90°
904	4080	• Dinde farcie / marrons / sauce aux Morilles	12,00€/pers.	
906	4053	• Carré de veau sauce girolles	15,00€/pers.	
650	4051	• Civet de biche sauce grand veneur	12,00€/pers.	
670	4684	• Rossbiff boeuf cuisiné	7,50€/pers.	

Poissons cuisinés (à réchauffer) : *Préchauffage du four recommandé*

678	4054	• Choucroute aux 3 poissons sauce Riesling	16,00€/pers.	} Grande barquette 1H30/90° Petite barquette 45mn/90°
909	4526	• Escalope de saumon soufflé aux gambas sauce homardine	15,00€/pers.	
921	4085	• Dos de cabillaud au safran	15,00€/pers.	

Nos accompagnements

624	4201	• Knepfle frais	9,50€ /kg
648	4153	• Gratin dauphinois portion individuelle	2,50€/pièce
649	4154	• Gratin 4 légumes	2,50€/pièce
686	4554	• Purée de potiron aux marrons	4,00€/pers.
685	4076	• Chou rouge aux pommes/cannelle	4,00€/pers.



**Isabelle, Rémi et leur équipe vous souhaitent
de bonnes fêtes de fin d'année 2023**

Menu

23,€/pers.

Coquille Saint-Jacques

Civet de Biche
Sauce Grand Veneur
Knepfle
Pommes aux Airelles



901 4251

Les produits de la «Carte Traiteur» ne sont pas disponibles pendant les Fêtes de Noël

Merci pour votre compréhension

Isabelle, Rémi

**et leur équipe vous souhaitent
de bonnes fêtes de fin d'année**

2023



BOUCHERIE - CHARCUTERIE MAISON - TRAITEUR

SPEECHT

3 rue de la Victoire 67170 WINGERSHEIM

Tél. 03 88 51 43 73

Elu
knack
d'or
2013

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	Strasbourg
2016	Médaille d'argent pâté en croûte	Strasbourg
2016	Médaille d'argent saucisse de foie	Strasbourg
2018	Médaille d'argent saucisse viande	Strasbourg
2018	Médaille d'argent saucisse viande	Strasbourg
2021	Médaille d'or jambon cuit	Strasbourg
2021	Médaille d'or jambon	Strasbourg
2021	Médaille de bronze	Strasbourg

Elu
jambon
d'or
2021

**Spécial
Fêtes
de
Fin
d'Année**

Noël

Veuillez prendre en compte les dates limites de commande
MERCI POUR VOTRE COMPRÉHENSION

Commande dernier délai SAMEDI 16 DÉCEMBRE

Ouverture :

Vendredi 22 décembre de 7h à 13h - Fermé l'après-midi

Samedi 23 décembre de 7h à 13h

Dimanche 24 décembre de 7h à 13h

Nouvel An

Commande dernier délai MERCREDI 27 DÉCEMBRE



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, Jeudi et Vendredi	8h30 à 12h30 14h00 à 19h00
Mercredi	8h30 à 12h30
Samedi, non stop	8h00 à 13h00