

BOUCHERIE - CHARCUTERIE MAISON - TRAITEUR

WINGERSHEIM

3 RUE DE LA VICTOIRE
03 88 51 43 73



TRUCHTERSHEIM

2 RUE DE LA GALERIE
03 88 69 88 83

Spécial Fêtes de Fin d'Année

**VEUILLEZ PRENDRE EN COMPTE LES DATES LIMITES DE COMMANDE.
APRÈS LA DATE LIMITE, AUCUNE COMMANDE OU MODIFICATION DE COMMANDE
NE SERA ACCEPTÉE. MERCI POUR VOTRE COMPRÉHENSION**

Noël

OUVERTURE :

Lundi 22 Décembre de 7h à 12h30

Mardi 23 Décembre de 7h à 13h (fermé l'après-midi)

Mercredi 24 Décembre de 7h à 14h

commande dernier délai WINGERSHEIM et TRUCHTERSHEIM le **mercredi 17 décembre**

Nouvel An

OUVERTURE :

Lundi 29 Décembre de 7h à 12h30

Mardi 30 Décembre de 7h à 13h (fermé l'après-midi)

Mercredi 31 Décembre de 7h à 14h (fermé l'après-midi)

commande dernier délai WINGERSHEIM et TRUCHTERSHEIM le **samedi 27 décembre**

Les entrées froides

WING	TRUCH
421	2320
618	3101
661	3104
647	2850
664	4008

FOIE GRAS DE CANARD MAISON
PÂTÉ EN CROÛTE (NATURE OU MÉDAILLON)
PÂTÉ EN CROÛTE DE POISSON
SAUMON FUMÉ « MAISON »
ASSIETTE GOURMANDE
 SAUMON FUMÉ, FOIE GRAS, MAGRET DE CANARD FUMÉ, CHUTNEY



168,00 € / KG
 25,00 € / KG
 35,00 € / KG
 65,00 € / KG
 16,00 € / PERS.

Temps de chauffe



Les entrées chaudes

Préchauffage du four recommandé

666	4060
646	4061
653	4105
925	4730
635	4024

CASSOLETTE DE SAINT-JACQUES ET SON FONDANT DE POIREAUX
COQUILLE SAINT-JACQUES
ESCARGOTS EN COQUILLES
SAUCE BOUCHÉE FRUITS DE MER ET SA CROÛTE
SAUCE BOUCHÉE À LA REINE ET SA CROÛTE

8,50 € / PIÈCE
 9,00 € / PIÈCE
 8,00 € / DOUZ.
 14,00 € / PERS.
 8,50 € / PERS.

20 MIN / 110°
 20 MIN / 150°
 10 MIN / 180°
 1 H / 150° GDE BARQ.
 30 MIN / 150° PET. BARQ.

Nos spécialités en croûte

Préchauffage du four recommandé

611	3110
613	3109
139	3108

JAMBON EN CROÛTE
FILET MIGNON DE PORC EN CROÛTE (5-6 PERSONNES)
FILET DE BŒUF WELLINGTON
 ET SA SAUCE PÉRIGOURDINE (À PARTIR DE 5 PERSONNES)

17,00 € / KG
 25,00 € / KG
 48,00 € / KG

45 MIN / KG / 150°
 45 MIN / KG / 150°
 15 MIN / 500 G / 150°

Les tourtes

Disponible en 2 grandeurs : Petite : 2-3 pers. / Moyenne : 4 pers.

657	3150
655	3155
658	3154
656	3153

TOURTE AU RIESLING
TOURTE DE NOËL AUX 3 VIANDES (POULET, CANARD, DINDE, ÉPICES DE NOËL)
TOURTE AU SAUMON
TOURTE REINE (FAÇON BOUCHÉE À LA REINE)

17,90 € / KG
 25,00 € / KG
 25,00 € / KG
 22,00 € / KG

45 MIN À 150° POUR LES
 PETITES TOURTES
 1 H À 150° POUR LES
 MOYENNES TOURTES

Volailles fermières



ÉLEVÉES EN PLEIN AIR DES LANDES

Préchauffage du four recommandé

425	1660
917	1665
429	1663
428	2131

CHAPON FERMIER (7-8 PERS.)
MINI-CHAPON (4-5 PERS.)
CUISSE DE CHAPON (2-3 PERS.)
FARCE TOUTE PRÊTE AUX MARRONS POUR FARCIR VOS VOLAILLES

17,90 € / KG
 19,90 € / KG
 18,50 € / KG
 15,00 € / KG

1 H À 200° PUIS 2 H À 150°
 (ARROSER PENDANT LA CUISSON)

Nos spécialités de viandes

Préchauffage du four recommandé

PRÊTES À METTRE AU FOUR

WING TRUCH

Temps de chauffe

212	5264	ESCALOPE DE VEAU GOURMANDE	32,00 € / KG	15 MIN À 200° PUIS 15 MIN À 150°
213	5127	VEAU À LA PARISIENNE	32,00 € / KG	20 MIN POUR 500 G À 180°
203	1312	QUASI DE VEAU	36,50 € / KG	15 MIN POUR 500 G À 180°
359	5106	FILET MIGNON DE PORC FORESTIER (4-5 PERS. PIÈCE)	25,00 € / KG	20 MIN À 200° PUIS 20 MIN À 150°
361	5108	FILET MIGNON DE PORC SAVOYARD (4-5 PERS.)	25,00 € / KG	20 MIN À 200° PUIS 20 MIN À 150°
432	5142	ROULÉ DE DINDE FARCIE AUX MARRONS (CUISSÉ DE DINDE DÉOSSÉE 4-5 PERS.)	16,00 € / KG	20 MIN POUR 500 G À 180°
403	5141	MOELLEUX DE POULET FARCIE AU FOIE GRAS DE CANARD	21,00 € / KG	20 MIN À 200° PUIS 25 MIN À 150°
506	5161	FILET D'AGNEAU FARCIE AU BEURRE D'ESCARGOT (3 PERS. PIÈCE)	39,00 € / KG	15 MIN À 200° PUIS 15 MIN À 150°
440	5145	CAILLE FARCIE AU FOIE GRAS	39,00 € / KG	30 MIN À 200° PUIS 15 MIN À 150°
441	5146	SUPRÊME DE PINTADE FARCIE FIGUES ET FOIE GRAS	25,00 € / KG	
619	2414	NOS JAMBONS ROULEAUX (DE 6 À 15 PERS. PIÈCE)	16,00 € / KG	150° (PETIT : 2 H - MOYEN : 2 H 30 ET GRAND : 3 H)

Viandes cuisinées

(À RÉCHAUFFER)

Préchauffage du four recommandé

904	4080	DINDE FARCIE / MARRONS / SAUCE AUX MORILLES	12,00 € / PERS.	
906	4053	QUASI DE VEAU SAUCE GIROLLES	16,00 € / PERS.	PETITE BARQUETTE : 45 MIN À 90°
650	4051	CIVET DE BICHE SAUCE GRAND VENEUR	12,00 € / PERS.	
670	4684	ROSBIF DE BŒUF	8,50 € / PERS.	GRANDE BARQUETTE : 1 H 30 À 90°
***	****	MÉDAILLON DE VEAU	18,00 € / PERS.	

Poissons cuisinés

(À RÉCHAUFFER)

Préchauffage du four recommandé

678	4054	CHOUCRUTE AUX 3 POISSONS SAUCE RIESLING	16,50 € / PERS.	PETITE BARQUETTE : 45 MIN À 90°
921	4085	DOS DE CABILLAUD AU SAFRAN	15,00 € / PERS.	
930	4089	PAVÉ DE SAUMON SAUCE À L'OSEILLE	14,50 € / PERS.	GRANDE BARQUETTE : 1 H 30 À 90°

Nos accompagnements

624	4201	KNEPFLE FRAIS	9,50 € / KG
648	4153	GRATIN DAUPHINOIS PORTION INDIVIDUELLE	2,90 € / PIÈCE
649	4154	GRATIN 4 LÉGUMES	2,90 € / PIÈCE
686	4554	PURÉE DE POTIRON AUX MARRONS	4,00 € / PERS.



Nos sauces « maison » toutes prêtes

690	4305	SAUCE POISSON	15,00 € / KG
692	4303	SAUCE CRÈME	15,00 € / KG
694	4307	SAUCE PÉRIGOURDINE	15,00 € / KG



Menu

901 4251

25,00 € / PERS.

COQUILLE SAINT-JACQUES
CIVET DE BICHE
SAUCE GRAND VENEUR
KNEPFLE
POMMES AUX AIRELLES



WING TRUCH

Les produits de la « carte traiteur » ne sont pas disponibles pendant les fêtes de Noël et nouvel an. merci pour votre compréhension.



*Isabelle et Rémi
ainsi que leur équipe
vous souhaitent
de Bonnes Fêtes
de Fin d'Année*

WWW.BOUCHERIE-SPECHT.COM