

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 LIMITÉE, AUCUNE COMMANDE OU MODIFICATION DE COMMANDE
NE SERA ACCEPTÉE. MERCI POUR VOTRE COMPRÉHENSION

Noël

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

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

Nouvel An

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

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)

Les entrées froides

WING TRUCH

Temps de chauffe



421	2320	FOIE GRAS DE CANARD MAISON
618	3101	PÂTÉ EN CROÛTE (NATURE OU MÉDAILLON)
661	3104	PÂTÉ EN CROÛTE DE POISSON
647	2850	SAUMON FUMÉ « MAISON »
664	4008	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.



Les entrées chaudes

Préchauffage du four recommandé

666	4060	CASSOLETTE DE SAINT-JACQUES ET SON FONDANT DE POIREAUX	8,50 € / PIÈCE	20 MIN / 110°
646	4061	COQUILLE SAINT-JACQUES	9,00 € / PIÈCE	20 MIN / 150°
653	4105	ESCARGOTS EN COQUILLES	8,00 € / DOUZ.	10 MIN / 180°
925	4730	SAUCE BOUCHÉE FRUITS DE MER ET SA CROÛTE	14,00 € / PERS.	1 H / 150° GDE BARQ.
635	4024	SAUCE BOUCHÉE À LA REINE ET SA CROÛTE	8,50 € / PERS.	30 MIN / 150° PET. BARQ.

Nos spécialités en croûte

Préchauffage du four recommandé

611	3110	JAMBON EN CROÛTE	17,00 € / KG	45 MIN / KG / 150°
613	3109	FILET MIGNON DE PORC EN CROÛTE (5-6 PERSONNES)	25,00 € / KG	45 MIN / KG / 150°
139	3108	FILET DE BŒUF WELLINGTON ET SA SAUCE PÉRIGOURDINE (À PARTIR DE 5 PERSONNES)	48,00 € / KG	15 MIN / 500 G / 150°

Les tourtes

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

657	3150	TOURTE AU RIESLING	17,90 € / KG	45 MIN À 150° POUR LES PETITES TOURTES
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	1 H À 150° POUR LES MOYENNES TOURTES
656	3153	TOURTE REINE (FAÇON BOUCHÉE À LA REINE)	22,00 € / KG	



Préchauffage du four recommandé

Volailles fermières

ÉLEVÉES EN PLEIN AIR DES LANDES

425	1660	CHAPON FERMIER (7-8 PERS.)
917	1665	MINI-CHAPON (4-5 PERS.)
429	1663	CUISSE DE CHAPON (2-3 PERS.)
428	2131	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

PRÊTES À METTRE AU FOUR

WING TRUCH

Préchauffage du four recommandé

			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 FARCI AUX MARRONS (CUISSE DE DINDE DÉSOSSÉE 4-5 PERS.)	16,00 € / KG 20 MIN POUR 500 G À 180°
403	5141	MOELLEUX DE POULET FARCI AU FOIE GRAS DE CANARD	21,00 € / KG 20 MIN À 200° PUIS 25 MIN À 150°
506	5161	FILET D'AGNEAU FARCI AU BEURRE D'ESCARGOT (3 PERS. PIÈCE)	39,00 € / KG 15 MIN À 200° PUIS 15 MIN À 150°
440	5145	CAILLE FARCI AU FOIE GRAS	39,00 € / KG 30 MIN À 200° PUIS 15 MIN À 150°
441	5146	SUPRÈME DE PINTADE FARCI 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 FARCI / 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.	GRANDE BARQUETTE : 1 H 30 À 90°
670	4684	ROSBIF DE BŒUF	8,50 € / PERS.	
***	****	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.	GRANDE BARQUETTE : 1 H 30 À 90°
930	4089	PAVÉ DE SAUMON SAUCE À L'OSEILLE	14,50 € / PERS.	

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



901 4251

Menu

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*