BOUCHERIE - CHARCUTERIE MAISON - TRAITEUR

SPECHT

Spécial Fêtes de Fin d'Année



WINGERSHEIM
3 RUE DE LA VICTOIRE - 03 88 51 43 73

TRUCHTERSHEIM
2 RUE DE LA GALERIE - 03 88 69 88 83

WWW.BOUCHERIE-SPECHT.COM

Les entrées froides

			Temps de chauffe
421	Foie gras de canard maison	170,00 € / Kg	
618	Pâté en croûte (nature ou médaillon)	25,00 € / Kg	
661	Pâté en croûte de poisson	35,00 € / Kg	
647	Saumon fumé « maison »	65,00 € / Kg	
664	Assiette gourmande saumon fumé, foie gras, magret de canard fumé, chutney	16,00 € / pers.	



Les entrées chaudes

Préchauffage du four recommandé

666	Cassolette de Saint-Jacques et son fondant de poireaux	9,00 € / pièce	20 min / 110°
646	Coquille Saint-Jacques	9,50 € / pièce	20 min / 150°
653	Escargots en coquilles	8,50 € / douz.	10 min / 180°
925	Sauce bouchée fruits de mer et sa croûte	14,00 € / pers.	1 h / 150° Gde barq.
635	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	Jambon en croûte d'Or	18,00 € / Kg	45 min / Kg / 150°
613	Filet mignon de porc en croûte (5-6 personnes)	25,00 € / Kg	45 min / Kg / 150°
139	Filet de bœuf Wellington et sa sauce périgourdine (à partir de 5 personnes)	50,00 € / Kg	15 min / 500 g / 150°

Les tourtes

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

657	Tourte au Riesling	17,90 € / Kg	45 min à 150° pour les petites tourtes
655	Tourte de Noël aux 3 viandes (poulet, canard, dinde, épices de Noël)	25,00 € / Kg	
658	Tourte au saumon	25,00 € / Kg	1 h à 150° pour les moyennes tourtes
656	Tourte reine (façon bouchée à la reine)	22,00 € / Kg	

Volailles d'Alsace

Préchauffage du four recommandé

425	Chapon fermier (7-8 pers.)	17,90 € / Kg	1 h à 200° puis 2 h à 150° (arroser pendant la cuisson)
429	Cuisse de chapon (2-3 pers.)	18,50 € / Kg	
428	Farce toute prête aux marrons pour farcir vos volailles	15,00 € / Kg	

Nos spécialités de viandes

Préchauffage du four recommandé

PRÊTES À METTRE AU FOUR

			Temps de chauffe
212	ESCALOPE DE VEAU GOURMANDE	35,00 € / KG	15 MIN À 200° PUIS 15 MIN À 150°
213	VEAU À LA PARISIENNE	35,00 € / KG	20 MIN POUR 500 G À 180°
203	QUASI DE VEAU	37,50 € / KG	15 MIN POUR 500 G À 180°
359	FILET MIGNON DE PORC FORESTIER (4-5 PERS. PIÈCE)	25,00 € / KG	20 MIN À 200° PUIS 20 MIN À 150°
361	FILET MIGNON DE PORC SAVOYARD (4-5 PERS.)	25,00 € / KG	20 MIN À 200° PUIS 20 MIN À 150°
432	ROULÉ DE DINDE FARCI AUX MARRONS (CUISSE DE DINDE DÉSOSSÉE 4-5 PERS.)	16,00 € / KG	20 MIN POUR 500 G À 180°
403	MOELLEUX DE POULET FARCI AU FOIE GRAS DE CANARD	25,00 € / KG	20 MIN À 200° PUIS 25 MIN À 150°
455	MELON DE DINDE FARCI AU FOIE GRAS DE CANARD	25,00 € / KG	20 MIN À 200° PUIS 25 MIN À 150°
506	FILET D'AGNEAU FARCI AU BEURRE D'ESCARGOT (3 PERS. PIÈCE)	39,00 € / KG	15 MIN À 200° PUIS 15 MIN À 150°
440	CAILLE FARCIE AU FOIE GRAS	39,00 € / KG	30 MIN À 200° PUIS 15 MIN À 150°
441	SUPRÊME DE PINTADE FARCIE FIGUES ET FOIE GRAS	25,00 € / KG	
619	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	DINDE FARCIE / MARRONS / SAUCE AUX MORILLES	12,00 € / PERS.	
906	QUASI DE VEAU SAUCE GIROLLES	16,00 € / PERS.	PETITE BARQUETTE : 45 MIN À 90°
650	CIVET DE BICHE SAUCE GRAND VENEUR	12,00 € / PERS.	
670	ROSBIF DE BŒUF	8,90 € / PERS.	GRANDE BARQUETTE : 1 H 30 À 90°
668	MIJOTÉ DE VEAU FORESTIER	14,00 € / PERS.	

Poissons cuisinés (À RÉCHAUFFER)

Préchauffage du four recommandé

678	CHOUCROUTE AUX 3 POISSONS SAUCE RIESLING	16,50 € / PERS.	PETITE BARQUETTE : 45 MIN À 90°
921	DOS DE CABILLAUD SAUCE SAFRANÉ	15,00 € / PERS.	
676	PAVÉ DE SAUMON SAUCE À L'OSEILLE	14,50 € / PERS.	GRANDE BARQUETTE : 1 H 30 À 90°

Nos accompagnements

624	KNEPFLE FRAIS	9,50 € / KG
648	GRATIN DAUPHINOIS PORTION INDIVIDUELLE	3,00 € / PIÈCE
649	GRATIN 4 LÉGUMES	3,00 € / PIÈCE
686	PURÉE DE POTIRON AUX MARRONS	4,00 € / PERS.
911	CHOUX ROUGE - POMMES CANNELLE	4,00 € / PERS.



Nos sauces « maison » toutes prêtes

690	SAUCE POISSON	15,00 € / KG
692	SAUCE CRÈME	15,00 € / KG
694	SAUCE PÉRIGOURDINE	18,00 € / KG

SPECHT

Menu

901

25,00 € / PERS.

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



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

Rouge • www.rouge.fr • RC 434 661 348 • 11/2026 • NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE

WWW.BOUCHERIE-SPECHT.COM