

BOUCHER - CHARCUTIER - TRAITEUR



**Nos saveurs de Noël**

17 rue du Général de Lattre de Tassigny

67114 - ESCHAU

Tél : 03 88 25 79 78

[boucherie.haecker@gmail.com](mailto:boucherie.haecker@gmail.com)

## L'ÉVEIL DU PALAIS

PAIN SURPRISE 6PERS.	28 euros/kg
MINI PÂTÉ EN CROÛTE	24 euros/kg
MINI PÂTÉ EN CROÛTE VOLAILLE	26 euros/kg
PÂTÉ EN CROÛTE AVEC MEDAILLON	30 euros/kg
MINI QUICHE BRIOCHÉE (4 recettes) : Champignon/Ail/Persil ou Saumon/Aneth ou Tomate/Chèvre/Basilic ou Lardon/fromage	1,10 euros/pièce
MINI CHOUX À L'ESCARGOT DE BOURGOGNE	1,95 euros/pièce
VERRINE SAVEUR D'ITALIE Tartare de tomate/crémeux parmesan/copeaux de parmesan	1,95 euros/pièce
VERRINE PERLES DE LA MER Saumon fumé/crevettes	2,10 euros/pièce

## NOS ENGRÉES FROIDES

FOIE GRAS AU TORCHON (Quantité très limitée risque de rupture)	130 euros/kg
SAUMON FUMÉ	62 euros/kg
SAUMON MARINÉ A L'ANETH ET PASTIS	58 euros/kg
TERRINE DE CERF AU VIN JAUNE ET MORILLES	38 euros/kg
TERRINE DE BROCHET ET ECRESSISSE	32 euros/kg
TERRINE DE SAUMON ET NOIX DE ST-JACQUES	34 euros/kg

## NOS ENGRÉES CHAUDES

COQUILLE ST-JACQUES	9,50 euros/pièce
ESCARGOTS EN COQUILLE	8,50 euros/ la douzaine
CASSOLETTE DE CHAIRE DE GRENOUILLE CUISINÉE À LA PROVENÇALE	6 euros/pièce
MINI TOURTE RIS DE VEAU FARCIE AU FOIE GRAS ET MORILLES	5,50 euros/pièce
MINI TOURTE POULARDE, POIRE WILLIAMS ET GIROLLES	5,50 euros/pièce
CASSOLETTE DE ST PIERRE ET FRUITS DE MER (Servi avec un fleuron)	6 euros/pièce

## NOS PRÉGS-À-CŪTRE GOURMANDS

CARRÉ DE VEAU FARCI À LA MOUSSE DE VOLAILLE ET GIROLLES	32 euros/kg
CARRÉ DE VEAU SAVOYARD	29 euros/kg
MIGNON DE VEAU FARCIE AU JAMBON DE PARME ET PARMESAN (roulé en papillote)	48 euros/kg
FILET DE VEAU MORNAY (jambon fumé et duxelle de champignon)	29 euros/kg
ROULÉ DE PORC AUX FIGUES ET ABRICOTS	18,50 euros/kg
SELLE D'AGNEAU FARCIE AU JUS DE TRUFFE ET SON MÉLANGE FORESTIER	46,20 euros/kg
CUISSE DE CHAPON FARCIE AU RIS DE VEAU ET MORILLES (1 cuisse pour 3pers.)	22,50 euros/kg

## NOS VIANDÉS CUISINÉÉS

CAILLE DU GOURMET AUX MORILLES ET FOIS GRAS (servie avec sauce)	11,80 euros/pièce
FILET DE CANARD EN HABIT VERT (servi tranché et en sauce)	10,20 euros/pers.
SUPRÊME DE PINTADE FARCIE AUX CÈPES ET ÉPINARD (Une pièce/pers. Servi avec sa sauce)	10,20 euros/pièce
CIVET DE CERF D'ALSACE ET SA SAUCE AU PAIN D'ÉPICES	13,50 euros/pers.

## NOS VIANDÉS

FILET DE BOEUF	46 euros/kg
MIGNON DE VEAU	42 euros/kg
GIGOT D'AGNEAU	28 euros/kg
VIANDE PIERRADE OU FONDUE	24 euros/kg

## NOS VOLAILLÉS Label Rouge

DINDE FERMIÈRE	17,50 euros/kg
POULARDE FERMIÈRE	15,80 euros/kg
CHAPON FERMIER	16,40 euros/kg
CHAPON DE PINTADE	19,20 euros/kg

## NOS SPÉCIALITÉS EN CROÛTES

JANBON EN CROÛTE (pâte cuite)	18,50 euros/kg
KASSLER EN CROÛTE (Pâte cuite)	18,50 euros/kg
MIGNON DE PORC EN CROÛTE (pâte crue)	26 euros/kg
FILET MIGNON DE VEAU EN CROÛTE (pâte crue)	39 euros/kg
FILET DE BOEUF WELLINGTON (pâte crue)	40 euros/kg
TOURTE LORRAINE	16,80 euros/kg
TOURTE AUX 3 SUPRÊMES (canard, poulet, dinde)	22 euros/kg
TOURTE AUX ESCARGOTS ET GRENOUILLE ACCOMPAGNÉE DE SON BEURRE MAÎTRE D'HOTEL	22 euros/kg

## LES GARNITURES

SPAETZLES	14 euros/kg
FONDUE DE POIREAUX	14 euros/kg
CHOU ROUGE AUX EPICES DE NÖEL	14 euros/kg
POËLÉE DE CHAMPIGNONS	16 euros/kg
GRATIN DE PDT AUX CÈPES	2 euros/pièce
GRATIN DAUPHINOIS	1,80 euros/pièce

## LES SAUCES

SAUCE VIANDE AUX GIROLLES	15 euros/kg
SAUCE VOLAILLE AUX JUS DE TRUFFE ET MORILLES	15 euros/kg

*Afin de pleinement vous satisfaire, merci de nous confier vos commandes avant le 20/12 pour Noël et avec le 28/12 pour Nouvel an.*

Nos horaires pour les fêtes	En non stop
Mercredi 21/12	7h30 - 13h
Jeudi 22/12	7h30 - 13h
Vendredi 23/12	8h - 16h
Samedi 24/12	8h - 16h
Samedi 31/12	8h - 16h

*L'équipe de la boucherie Haecker vous souhaite de très belles fêtes de fin d'année !*