



NOUVEAU !!! Nous adaptons les horaires de nos plats du jour à vos envies et vos besoins :



**Au magasin :** venez récupérer **VOS PLATS CHAUDS** à partir de **11H** tous les jours  
**En livraison :** vos plats du jour à domicile également à partir de **11H**  
 pour **1€ de plus !**

## PLATS DU JOUR DU MOIS D'OCTOBRE

### SEMAINE 40

Lundi 2	- 1 - Filet de porc persillé et étuvée de légumes - Pommes boulangères	9,00€
	- 2 - Cocotte de veau, vanille et badiane - Pâtes fusilli - Petits pois « Verts près »	9,50€
	- sugg. - Boudin noir et petits salés sur lit de choucroute - Purée de pommes de terre	8,00€
Mardi 3	- 1 - Saucisse à frire fine poêlée - Pommes Rössti - Chou rouge aux pommes fruits	9,00€
	- 2 - Estouffade de bœuf aux oignons grelots - Buewespätzles - Gratin de chou de Bruxelles	9,50€
	- sugg. - Boulettes au bœuf cuisinées à la tomate - Spaghettis	8,00€
Mercredi 4	- 1 - Fricassée de poulet « Buissonnière » - Knepfles sautées - Soufflé de carottes et brocolis	9,00€
	- 2 - Baeckeoffe alsacien aux 3 viandes - Salade verte du maraîcher	9,50€
	- sugg. - Assiette alsacienne : cervelas, tomates, œuf dur et gruyère en salade, vinaigrette Maison	8,00€
Jeudi 5	- 1 - Palets de bœuf hachés (fleischkechle) - Pommes duchesses - Petits navets glacés	9,00€
	- 2 - Paupiette de veau aux lardons et échalotes - Pâtes Farfalle - Légumes grillés	9,50€
	- sugg. - Chou farci à l'occitane - Spätzles aux fromages poêlés (Käsespätzle)	8,00€
Vendredi 6	- 1 - Jambon braisé au Miel - Gratin alsacien - Beignets de chou-fleur	9,00€
	- 2 - Dos de cabillaud St-Jacques et lard, sauce dieppoise - Tagliatelles fraîches - Epinards à la crème	10,00€
	- sugg. - Véritable tourte au Riesling - Pommes sautées aux oignons rouges - Salade verte	8,00€
Samedi 7	- 1 - 1/2 poulet rôti aux épices - Poêlée de pommes de terre de NOIRMOUTIER rôties au romarin	10,00€
	- 2 - Filet mignon de porc « Wellington » - Pommes Anna - Pressé de légumes	12,00€

Dimanche 8

### SPECIAL JOHRMARIK 2023

Plats à récupérer Chauds à partir de 11h30 au magasin

Merci de penser à réserver (03.88.20.06.79 ou [boucherie.maechling@orange.fr](mailto:boucherie.maechling@orange.fr))

*Spécial Johrmarik*

- 1 - Rosbif de cheval à l'Alsacienne - Spätzle aux lardons et croûtons - Salade de pommes de terre	10,00€
- 2 - Bouchée à la Reine - Vol au vent - Riz pilaf	10,00€
- sugg. - Cochon de lait farci à l'ancienne - Gratin Dauphinois - Duo de crudités de saison (à part)	10,00€

### SEMAINE 41

Lundi 9	- 1 - Fricassée de coq au Riesling - Pâtes fraîches - Gratin de chou-fleur	9,00€
	- 2 - Estouffade de bœuf « Stroganoff » - Pommes noisettes - Poêlée hongroise	9,50€
	- sugg. - Maultaschen (gros ravioles) au porc et épinards, sauce à la bière - Salade d'endives	8,00€
Mardi 10	- 1 - Langue de bœuf, sauce Madère - Coquillettes - Bâtonnière de carottes au Boursin	9,00€
	- 2 - Osso buco de veau à la toscane - Pâtes linguine - Légumes à l'italienne	9,50€
	- sugg. - Gratin de macaronis aux 2 jambons et coulis de tomates - Mesclun de salade verte	8,00€
Mercredi 11	- 1 - Steak haché de poulet au piment d'Espelette - Pommes gaufrettes - Tomates provençales	9,00€
	- 2 - Choucroute au Riesling d'Alsace garnie	9,50€
	- sugg. - Tarte à l'oignon - Salade verte du marché	8,00€
Jeudi 12	- 1 - Crêpinettes de veau forestière aux giroldes - Gratin de panais	9,00€
	- 2 - Navarin d'agneau du Limousin - Gratin dauphinois - Bouquet de légumes croquants	9,50€
	- sugg. - Galettes de pommes de terre Maison - Duo de jambons cuits Maison - Salade frisée aux lardons	8,00€
Vendredi 13	- 1 - Jambon en croûte - Pommes boulangères - Crudités de saison	9,00€
	- 2 - Escalope de saumon à l'oseille - Tagliatelles fraîches - Croustade aux crevettes	10,00€
	- sugg. - Lasagnes aux légumes et au pesto gratinées - Mesclun de salade romaine au vinaigre Balsamique (Plat Végétarien)	8,00€
Samedi 14	- 1 - Grande Paella espagnole aux fruits de mer, poulet, chorizo, crevettes, langoustines, moules, artichauts et légumes frits	10,00€
	- 2 - Civet de marcassin aux myrtilles - Écrasé aux châtaignes - Pomme fruit aux airelles	12,00€

### SEMAINE 42

Lundi 16	- 1 - Poulet basquaise à l'huile d'olives - Pâtes fettuccine - Ratatouille niçoise	9,00€
	- 2 - Steak de veau sauce béarnaise - Pommes paillasson - Wok de légumes	9,50€
	- sugg. - Hachis Parmentier gratiné à l'Emmental - Salade verte du maraîcher	8,00€

**03 88 20 06 79**  
[commande@bouchერიemaechling.fr](mailto:commande@bouchერიemaechling.fr)

### DU 2 AU 7 OCTOBRE

Pour l'achat de :

- ✓ 3 steaks hachés ➔ le 4<sup>ème</sup> offert
- ✓ 3 paires de knacks ➔ la 4<sup>ème</sup> paire offerte
- ✓ 3 boudins noirs Maison ➔ le 4<sup>ème</sup> offert
- ✓ **20 % de remise sur l'émincé de volailles aux petits légumes**  
**18,80 €/Kg ➔ 15,00 €/Kg**



### 9 AU 14 OCTOBRE

Pour l'achat de :

- ✓ 3 escalopes de dinde ➔ la 4<sup>ème</sup> offerte
- ✓ 3 portions de saucisse à frire paysanne ➔ la 4<sup>ème</sup> offerte
- ✓ 2 salades italiennes ➔ la 3<sup>ème</sup> offerte
- ✓ **20 % de remise sur le Jambon blanc Maison**  
**22,80 €/Kg ➔ 18,20 €/Kg**



## ...SUITE PLATS DU JOUR DU MOIS D'OCTOBRE

<b>Mardi 17</b>	- 1 - Cordon bleu de dinde sauce crème - Ecrasé de pommes de terre - Petits pois à l'étuvée	9,00€
	- 2 - Émincé de veau crème et girolles fraîches - Schupfnudeln - Fondue de poireaux	9,50€
	- sugg. - Petit potimarron farci à la viande - Risotto au Parmesan	8,00€
<b>Mercredi 18</b>	- 1 - Tête de veau, sauce ravigote - Pommes à la ciboulette	9,00€
	- 2 - Bavette de bœuf farcie, sauce forestière - Spätzles sautées - Trio de légumes d'automne	9,50€
	- sugg. - Lasagnes pur bœuf à la bolognaise - Salade verte à l'italienne	8,00€
<b>Jeudi 19</b>	- 1 - Escalope de porc milanaise - Pommes rissolées - Poêlée provençale aux tomates cerises	9,00€
	- 2 - Joes de bœuf braisées à l'ancienne - Râpé de pommes de terre - Butternut en persillade	9,50€
	- sugg. - Quiche au potiron, poulet et effeuillé de thym - Mesclun de salade verte	8,00€
<b>Vendredi 20</b>	- 1 - Rôti de poulet fermier farci aux marrons et cèpes - Gratin dauphinois - Flan de champignons	9,00€
	- 2 - Matelote d'Alsace au Riesling (saumon, perche, truite) - Pâtes fraîches - Champignons de Paris tournés	10,00€
	- sugg. - L'Assiette « Pâté en croûte » Maison - Salade de pommes de terre - Duo de crudités assorties	8,00€
<b>Samedi 21</b>	- 1 - Navets salés garnis façon Choucroute	10,00€
	- 2 - Couscous Royal : bœuf, agneau, poulet, merguez, boulettes d'agneau à la menthe fraîche, semoule, légumes au raz-el Hanout, sauce pili-pili	12,00€

### SEMAINE 43

<b>Lundi 23</b>	- 1 - Sauté de porc à la vénitienne - Maccaronis à la tomate et au Parmesan	9,00€
	- 2 - Pain de bœuf à la bourgeoise - Petites pommes canailles poêlées - Gratin de panais	9,50€
	- sugg. - Filet de harengs « Matjes » marinés à l'alsacienne - Pommes en robe des champs	8,00€
<b>Mardi 24</b>	- 1 - Cordon bleu de porc, bacon et Comté - Purée Crécy - Flan de petits pois	9,00€
	- 2 - Rôti de bœuf chasseur - Pâtes fusilli - Légumes au chou romanesco	9,50€
	- sugg. - Gratin d'endives au jambon, sauce Mornay - Pommes rissolées	8,00€
<b>Mercredi 25</b>	- 1 - Colombo de poulet à l'antillaise - Riz créole - Tajine de légumes aux figues	9,00€
	- 2 - Blanquette de veau à la crème et vin blanc - Pâtes fraîches - Gratin de chou-fleur	9,50€
	- sugg. - Tartiflette savoyarde au Reblochon et vin blanc de Savoie - Salade frisée aux lardons	8,00€
<b>Jeudi 26</b>	- 1 - Fricassée de pintade au pain d'épices - Pommes pin - Ratatouille d'hiver aux pleurotes	9,00€
	- 2 - Choucroute au Crémant d'Alsace garnie	9,50€
	- sugg. - Tourte au veau et aux champignons - Pommes sarladaises	8,00€
<b>Vendredi 27</b>	- 1 - Suprême de poulet farci aux abricots secs, sauce Foie gras - Pommes dauphines - Flan de potimarron	9,00€
	- 2 - Bouchée aux fruits de mer - Riz Pilaf - Vol au vent	10,00€
	- sugg. - Véritable moussaka au bœuf et agneau nappée et gratinée de fêta	8,00€
<b>Samedi 28</b>	- 1 - Pot au feu garni, consommé aux quenelles - Pommes sautées - Petits légumes de cuisson vinaigrette	9,00€
	- 2 - Civet de sanglier aux pleurotes - Purée de céleri - Poire fourrée au cassis	12,00€

### SEMAINE 44

<b>Lundi 30</b>	- 1 - Véritable cassoulet toulousain au confit de canard et saucisses de Toulouse	9,00€
	- 2 - Emincé de veau crème et girolles - Risotto au chips de jambon Serrano	9,50€
	- sugg. - Petits farcis provençaux (tomate, poivrons, courgette) - Pommes rissolées	8,00€
<b>Mardi 31</b>	- 1 - Joes de porc confites à la bière et au Miel - Ecrasé aux châtaignes - Petits navets boule d'or glacés	9,00€
	- 2 - Bœuf bourguignon - Tagliatelles fraîches - Fagots de haricots	9,50€
	- sugg. - Spaghettis à la carbonara - Salade verte	8,00€



### DU 16 AU 21 OCTOBRE

Pour l'achat de :

- ✓ 3 paupiettes de bœuf ➔ la 4<sup>ème</sup> offerte
- ✓ 3 cordons bleus de dinde ➔ le 4<sup>ème</sup> offert
- ✓ 3 friands jambon-gruyère ➔ le 4<sup>ème</sup> offert
- ✓ **20 % de remise sur les cervelas Maison 19,80 €/Kg ➔ 15,80 €/Kg**



### DU 23 AU 28 OCTOBRE

Pour l'achat de :

- ✓ 3 cuisses de poulet d'Alsace ➔ la 4<sup>ème</sup> offerte
- ✓ 3 tranches de pâté en croûte ➔ la 4<sup>ème</sup> offerte
- ✓ 3 saucisses lorraines Maison ➔ la 4<sup>ème</sup> offerte
- ✓ **20 % de remise sur les lasagnes au bœuf à la Bolognaise 16,50 €/Kg ➔ 13,20 €/Kg**

### SERVICE LIVRAISON ENTREPRISES

Nous proposons un **service de livraison de plats du jour aux entreprises** dans de nombreuses communes et zones industrielles ou artisanales, pour en savoir plus, contactez Alexandra au 03 88 20 06 79 ou par mail : [contact@boucheriemaechling.fr](mailto:contact@boucheriemaechling.fr).



## LES COLIS DU MOIS

Sur commande

#### SEMAINE DU 2 AU 7 OCTOBRE

##### Le Colis Gourmand

600 grs de paleron de bœuf, 4 escalopes de porc filet, 4 tranches de jambon blanc Maison, 4 paires de knacks - **Prix 39,80€**

##### Le Colis du Week-End

800 grs de rôti de bœuf « Chasseur », 1 poulet fermier d'Alsace, 1 salade italienne Maison 300grs, 1 saucisse de jambon Maison 300 grs - **Prix 49,80€**

#### SEMAINE DU 9 AU 14 OCTOBRE

##### Le Colis Gourmand

4 steacks hachés, 600 grs d'émincé de volailles printanier, 1 tourte au Riesling 4 pers, 100 grs de terrine à l'échalotes - **Prix 49,80€**

##### Le Colis du Week-End

800 grs filet de porc « Orloff », 4 cordons bleus de dinde, 1 saucisson sec « Pavé d'Antoine » au piment d'Espelette, 150 grs de mousson de canard - **Prix 43,50€**

#### SEMAINE DU 16 AU 21 OCTOBRE

##### Le Colis Gourmand

4 cuisses de poulet Alsace, 4 tranches de jambon à l'os Maison, 4 saucisses à cuire (Rauchwurst), 4 friands Maison au choix - **Prix 34,80€**

##### Le Colis du Week-End

4 steacks entrecôte, 8 côtelettes d'agneau, 4 tranches de jambon Serrano, 250 grs d'assortiment de galantines Maison - **Prix 49,80€**

#### SEMAINE DU 23 AU 28 OCTOBRE

##### Le Colis Gourmand

4 filets de poulet Alsace, 4 tranches de pâté en croûte Maison, 2 saucisses de Morteau IGP, 4 côtes cuites sans/os - **Prix 44,80€**

##### Le Colis du Week-End

4 paupiettes de bœuf, 1 plateau pierrade (bœuf, veau, poulet, magret de canard) pour 4 personnes, 100 grs de rosette de Lyon, 100 grs de rillettes Maison - **Prix 49,80€**

- Maître Boucher Charcutier Traiteur Maechling -

34, rue du Général de Gaulle - 67116 Reichstett - Tel : 03 88 20 06 79 - Email : [commande@boucheriemaechling.fr](mailto:commande@boucheriemaechling.fr) - [www.boucheriemaechling.fr](http://www.boucheriemaechling.fr)

La Boucherie Charcuterie Traiteur Maechling se réserve le droit de modifier à tout moment le contenu et les ingrédients des menus proposés - Sous réserve de disponibilité des produits - Sauf erreur d'impression. Ne pas jeter sur la voie publique. Réalisation [www.coutcom.fr](http://www.coutcom.fr) - Crédit photos : Adobe Stock - Photos : suggestions de présentation