

Création et Conception : Commyyeva. Crédit photo : Canva, Freepik, iStockphoto. Logo : Pierre Huffer. Impression : Printissimo. Toutes les photos en couverture et dans le catalogue sont des suggestions de présentation non contractuelles. Nous nous réservons le droit de modifier les imprimeurs et les tarifs à tout moment suivant les arrangements sur le marché. Dans la limite des stocks disponibles, et sans erreur d'impression. - Le pas prier sur la voie publique - Édition avril 2025 - L'absence d'écureuil est compensée par la saute

Carte De Pâques

2025





POUR DÉBUTER VOTRE REPAS

POUR L'APERITIF

- 1 - LE PAIN AU NOIX FOURRÉ 8 PERSONNES 32.80 €
GARNI DE SAUMON FUMÉ MAISON, JAMBON CUIT ET CRU MAISON, ROSETTE DE LYON, MOUSSERELLE DE CANARD, RILLETTE MAISON, FROMAGE « PHILADELPHIA » AIL ET FINES HERBES.
- 2 - LA PLANCHETTE « APÉRITIVE » 6 PERSONNES 24.80 €
CHIFFONNADE DE JAMBON SEC AOC SERRANO, SAUCISSON SEC MAIGRE DE PORC, JAMBON DE BOURGOGNE PERSILLÉ, SAUCISSE À CROQUER MAISON, CHIFFONNADE DE BŒUF SÉCHÉS DES GRISONS, MIGNONNETTE DE PATÉ DE PÂQUES.
- 3 - LE PLATEAU DE TAPAS "FOCCACIA" PLATEAU DE 16 PIÈCES 32.80 €
TAPAS FROMAGE DE BREBIS, TOMATES SÉCHÉS, CRÈME, BASILIC, HUILE D'OLIVE ET ROQUETTE - TAPAS, COMTÉ, TOMATES CERISES, CRÈME MOUTARDÉ ET MÉLANGE D'ÉPICES - TAPAS PANCETTA, PIQUILLO, CRÈME AU MASCARPONE, HUILE D'OLIVE, ROQUETTE - TAPAS, JAMBON SERRANO, OLIVE NOIRE, CONCASSÉE DE TOMATES ET CRUMBLE PARMESAN.

LES GOURMANDISES FROIDES DU CHEF

- 4 - LE FOIE GRAS DE CANARD À L'ARMAGNAC ET POIVRE NOIR DE MADAGASCAR 21.40€/100GRS
- 5 - LE SAUMON DES FJORDS FUMÉ AU BOIS DE HÊTRE 8.40€/100GRS
- 6 - LE TARTARE DE ST JACQUES AU CITRON ET BASILIC 5.80€/PIÈCE
- 7 - LE PÂTÉ EN CROÛTE AU FOIE GRAS DE CANARD IGP 3.40€/100GRS
- 8 - LE PÂTÉ EN CROÛTE DE VOLAILLE ET CANARD À LA CRÈME D'ISIGNY ET AUX MORILLES .2.90€/100GRS



LES PLATS TRAITEUR À RECHAUFFER

LES ENTRÉES CHAUDES

- 9 - LE VELOUTÉ AUX ASPERGES, POINTES D'ASPERGES DE HOERDT ET CROÛTONS À LA CIBOULETTES (POT DE 1L) 19.00€/L
- 10 - LA COQUILLE ST-JACQUES FAÇON BRETONNE AU MUSCADET 8.90€/PIÈCE
- 11 - LA CASSOLETTE DE BAR, ST JACQUES ET CREVETTES, CRÈME GINGEMBRE 8.80€/PIÈCE

LE COEUR DU REPAS - À PARTAGER - POUR 4 PERSONNES

- 12 - LE GIGOT D'AGNEAU RÔTI À LA PARISIENNE, PETITS LÉGUMES DE PRINTEMPS ET JUS COURT À L'AIL 36.80€
- 13 - LES MAGRETS DE CANARD BRAISÉ AUX ÉCHALOTES ET FRUITS DES BOIS, SAUCE PÉRIGOURDINE 36.80€
- 14 - LES BOUCHÉS À LA REINE BARON ESCOFFIER, VOL AU VENT FEUILLET* PUR BEURRE 36.80€
- 15 - LES BOUCHÉS AUX ASPERGES DE HOERDT, VOL AU VENT FEUILLETÉE PUR BEURRE 38.80€

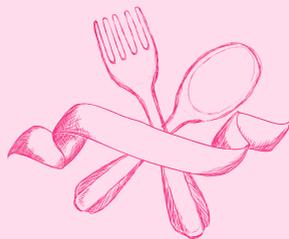
LES GARNITURES - À PARTAGER - POUR 4 PERSONNES

- 16 - LE GRATIN DAUPHINOIS À LA CRÈME DE BRESSE 21.80€
- 17 - LE BOUQUET DE LÉGUMES PRIMEUR AUX OIGNONS CIVES 19.80€

LES SAUCES

- 18 - LA SAUCE MORILLES DU CHEF 19.50€/L
- 19 - LE JUS D'AGNEAU AUX HERBES ET À L'AIL DES OURS 18.50€/L

cuisson facile ? Une fiche de cuisson individuelle et personnalisés vous sera transmise afin de réussir la parfaite cuisson de votre pièce en croûte



LES PRODUITS EN CROÛTE

LES JAMBONS EN CROÛTE MAISON

- 20 - LE JAMBON POUR 4 PERSONNES 32.80€
- 21 - LE JAMBON POUR 6 PERSONNES 49.20€
- 22 - LE JAMBON POUR 8 PERSONNES 65.60€

LES FILETS DE BOEUF WELLINGTON MAISON

- 23 - LA PIÈCE POUR 4 PERSONNES 44.80€
- 24 - LA PIÈCE POUR 6 PERSONNES 67.20€
- 25 - LA PIÈCE POUR 8 PERSONNES 89.60€

LA TOURTE VOLAILLES, POINTES D'ASPERGES DE HOERDT ET AIL DES OURS

- 26 - LA PIÈCE POUR 4 PERSONNES ~~32.80€~~ PROMO 27.80€
- 27 - LA PIÈCE POUR 6 PERSONNES ~~49.20€~~ PROMO 41.70€

LA QUICHE AUX ASPERGES DE HOERDT ET JAMBON MAISON

- 28 - LA PIÈCE POUR 4 PERSONNES 32.80€
- 29 - LA PIÈCE POUR 6 PERSONNES 49.20€





LES VIANDES DU BOUCHER

NOS AGNEAUX FERMIER (PRET À ENFOURNER)

30 - LE TRADITIONNELLE GIGOT D'AGNEAU DU LIMOUSIN AVEC OS	34.80€/kg
31 - LE RÔTI DE GIGOT D'AGNEAU DU LIMOUSIN SANS/OS	39.80€/kg
32 - LE GIGOT D'AGNEAU DU LIMOUSIN RACCOURCI PIQUÉ À L'AIL ET PERSIL	34.80€/kg
33 - LE GIGOT D'AGNEAU DU LIMOUSIN EN RÔTI DÉSOSSÉ FARCI AU BEURRE D'AIL	33.80€/kg
34 - LE CARRÉ D'AGNEAU DU LIMOUSIN 4 CÔTES MANCHONNÉE À LA FRANÇAISE	32.80€/kg
35 - LA SOURIS D'AGNEAU MARINÉE AU CITRON ET À LA CORIANDRE	32.80€/kg PROMO 29.80€/kg

NOS RÔTIS DE PÂQUES À ENFOURNER

36 - LE RÔTI DE POULET FERMIER DES LANDES DÉSOSSÉ ET FOURRÉ AU FOIE GRAS ET MORILLES	15.80€/kg
37 - LA PINTADE FERMIERE LABEL ROUGE FARCI AUX GIROLLES	22.80€/kg
38 - LE MIGNON DE PORC FOURRÉ FAÇON ORLOFF	22.80€/kg
39 - LE RÔTI DE FILET DE VEAU FOURRÉ ORLOFF	34.80€/kg
40 - LES TOURNEDOS DE FILET DE BŒUF	54.80€/kg
41 - LE FILET DE BŒUF PARÉ SANS CHAÎNETTE	56.80€/kg

LES SAUCES

18 - LA SAUCE MORILLES DU CHEF	19.50€/L
19 - LE JUS D'AGNEAU AUX HERBES ET À L'AIL DES OURS	18.50€/L

Cuisson facile ? Une fiche de cuisson individuelle et personnalisée vous sera transmise afin de réussir la parfaite cuisson de votre viande

Pour les viandes, comptez 1/2L de sauce pour 4 personnes !

LES FONDUES ET PIERRADES

NOS FONDUES CHINOISE OU VIGNERONNE

COMPOSITION : RUMSTEAK DE BŒUF, NOIX DE VEAU, FILET DE POULET FERMIER, AIGUILLETES DE CANARD

42 - PLATEAU POUR 4 PERSONNES	25.80€
43 - PLATEAU POUR 6 PERSONNES	38.70€
44 - PLATEAU POUR 8 PERSONNES	51.60€

NOS PLANCHAS OU PIERRADES

COMPOSITION : RUMSTEAK DE BŒUF, NOIX DE VEAU, FILET DE POULET FERMIER, FILET DE CANARD MARINÉ, FILET DE PORC MARINÉ

45 - PLATEAU POUR 4 PERSONNES	30.80€
46 - PLATEAU POUR 6 PERSONNES	46.20€
47 - PLATEAU POUR 8 PERSONNES	61.60€

NOS BOUILLONS

48 - BOUILLON FONDUE CHINOISE	9.80€/L
49 - BOUILLON FONDUE VIGNERONNE AU RIESLING	16.80€/L

Pour 4 personnes comptez 1,5L de bouillon !

POUR VOTRE BARBECUE DE PÂQUES

50 - LES CÔTES DE BŒUF CHAROLAISE	35.40€/kg	60 - LES SAUCISSES AUX PIMENT D'ESPELETTE	16.50€/kg
51 - LES BROCHETTES TRADITIONS AUX 3 VIANDES	23.90€/kg	61 - LES CHORIZETTES A GRILLER	16.50€/kg
52 - LES BROCHETTES AU BOEUF "CEVAPCICI"	23.50€/kg	62 - LES CÔTES DE BOEUF "BLACK ANGUS"	36.50€/kg
53 - LES BROCHETTES D'ONGLET DE BŒUF	26.50€/kg	63 - LES BROCHETTES DE VOLAILLES THYM ET CITRON	22.80€/kg
54 - LES GRILLADES DE BOEUF "CHASSEUR"	25.80€/kg	64 - LES ENTRECÔTES MARINÉES AU BEURRE D'AIL	34.80€/kg
55 - LES STEAKS DE POULET	18.80€/kg	65 - LES POITRINES DE PORC MARINÉES LOUISIANE	17.80€/kg
56 - LES ÉCHINES DE PORC MARINÉES TEXAS	19.80€/kg	66 - LES SAUCISSES À GRILLER JAMBON ET EMMENTAL	16.80€/kg
57 - LES RIBS "AMERICAN" BARBECUE	15.90€/kg	67 - LES CHIPOLATAS	16.50€/kg
58 - LES SAUCISSES À GRILLER	16.50€/kg	68 - LES SAUCISSES CHÈVRE-MIEL	16.50€/kg
59 - LES MERGUEZ TRADITION	15.50€/kg		

NOS SALADES POUR VOS ACCOMPAGNEMENTS

69 - LA SALADE DE CAROTTES AU CITRON	12.80€/kg	74 - LA SALADE D'ASPERGE DE HOERDT	23.50€/kg
70 - LA SALADE DE CÉLÉRI À LA CRÈME	12.80€/kg	75 - LA SALADE DE FUSILLI AU PESTO	16.80€/kg
71 - LA SALADE DE POMMES DE TERRE	12.80€/kg	76 - LES GRAINES DE NATURES AUX CRANBERRIES	21.80€/kg
72 - LA SALADE DE MINI FARFALLES AU POULET RÔTI	17.20€/kg	77 - LA SALADE COLESLAW	16.80€/kg
73 - LE TABOULÉ AUX RAISINS	13.50€/kg	78 - LA SALADE GRECQUES À LA FETA	22.80€/kg





TRADITION, ORIGINALITÉ,
GÉNÉROSITÉ ET BON GOÛT AFIN
QUE LA GOURMANDISE RESTE
VOTRE PLAISIR !

LE PERSONNEL ET
LA DIRECTION DE
LA BOUCHERIE MAECHLING
VOUS SOUHAITENT
À TOUTES ET À TOUS UNE
JOYEUSE PÂQUES !

**POUR RÉCUPÉRER
VOS COMMANDES...**

RÉCUPÉREZ VOS COMMANDES
LE **SAMEDI 19 AVRIL**

POUR CE FAIRE VOICI LES
PARKINGS À PROXIMITÉ



ET POUR COMMANDER ?

ALEXANDRA ET ÉVA SONT À VOTRE ÉCOUTE POUR PRENDRE VOS
COMMANDES !

PAR MAIL : DIRECTION_EVA@YAHOO.COM

PAR TÉLÉPHONE : 03.88.20.06.79

AU MAGASIN : 34 RUE DU GÉNÉRAL DE GAULLE REICHSTETT 67116
UTILISEZ LE FORMULAIRE DE COMMANDE CI-DESSOUS ET ENVOYEZ-
LE-NOUS PAR MAIL, DÉPOSEZ-LE EN BOÎTE AUX LETTRES OU
DIRECTEMENT EN MAGASIN POUR PLUS DE SIMPLICITÉ !
NE TARDEZ PAS, LES COMMANDES SONT OUVERTES JUSQU'AU :

16 AVRIL

FAITES VITE, ELLES N'ATTENDENT QUE VOUS !

FORMULAIRE DE COMMANDE

DATE DE COMMANDE :

NOM : PRÉNOM :

TÉLÉPHONE :

E-MAIL : OU

Ref	Désignation	Quantité

SIGNATURE :

MERCI DE REMPLIR TOUS LES CHAMPS, SANS QUOI LA COMMANDE NE POURRA PAS ÊTRE PRISE EN COMPTE