

PLAT DU JOUR JANVIER

JEUDI 1 JOUR DE L'AN

- 1 - FILET DE POULET GARNI << BISTRO >> - POMMES RISSOLÉES - POÊLÉE RUSTIQUE

9,50€

VENDREDI 2 - 2 - ESCALOPE DE SAUMON SAUCE HOLLANDAISE - POMMES À LA CIBOULETTE - TOMBÉE D'ÉPINARDS

10,50€

- 3 - FROMAGE BLANC AUX FINES HERBES GARNIS - LARDONS POÊLÉS - POMMES SAUTÉES - SALADE FRISÉE FINE

9,00€

- 1 - 1/2 POULET FERMIER DES LANDES RÔTI AUX ÉPICES - POMMES DE TERRE GRENAILLES RÔTIES - SALADE VERTE

10,50€

SAMEDI 3 - 2 - COUSCOUS ROYAL : BŒUF, AGNEAU, POULET, MERGUEZ, BOULETTES D'AGNEAU À LA MENTHE, SEMOULE, LÉGUMES AU RAS-EL HANOUT

12,50€

LUNDI 5 - 1 - VÉRITABLE BŒUF BOURGUIGNON - PÂTES FUSILLI - CHOU ROUGE AUX POMMES

9,50€

- 2 - SAUTÉ DE VEAU AUX CHAMPIGNONS DES BOIS - POMMES CROUSTINES - WOK DE LÉGUMES

10,00€

- 3 - HACHIS PARMENTIER GRATINÉ - MÉLANGE DE SALADE VERTE VINAIGRETTE

9,00€

- 1 - ÉMINCÉ DE VOLAILLES PRINTANIER - SPÄTZLE SAUTÉS - JARDINIÈRE AU CERFEUIL

9,50€

MARDI 6 - 2 - CHOUROUTE GARNIE DU CHEF

10,00€

- 3 - SPAGHETTIS CARBONARA AU SAUMON FUMÉ - SALADE VERTE DU MARCHÉ

9,00€

- 1 - PETITS FARCIS PROVENÇAUX (TOMATE, POIVRONS, COURGETTE) - RIZ VILLAGEOIS

9,50€

MERCREDI 7 - 2 - CORDONS BLEU DE DINDE, SAUCE CRÈME - PURÉE DE POMMES DE TERRE - PETITS POIS

10,00€

- 3 - TARTIFLETTE SAVOYARDE AU REBLOCHON - SALADE FRISÉE AUX LARDONS

9,00€

- 1 - TÊTE DE VEAU, SAUCE RAVIGOTE - POMMES À LA CIBOULETTE

9,50€

JEUDI 8 - 2 - RÔTI DE BŒUF CHASSEUR, SAUCE CHAMPIGNONS - PÂTES FARFALLE - BOUCHÉS DE HARICOTS

10,00€

- 3 - ASSIETTE ALSACIENNE : CERVELAS, TOMATE, GRUYÈRE EN SALADE, ŒUFS DURS, VINAIGRETTE

9,00€

- 1 - FRICASSÉE DE PINTADE AU PAIN D'ÉPICES - POMMES PIN - RATATOUILLE D'AUTOMNE AUX PLEUROTES

9,50€

VENDREDI 9 - 2 - DOS DE CABILLAUD AU SABAYON D'ANIS - POMMES SAFRANNÉES - POÊLÉE AU FENOUIL

10,50€

- 3 - TARTE À L'OIGNONS GRATINÉ - SALADE DE MÂCHE NANTAISE

9,00€



FERMETURE POUR CONGÈS DU 10 AU 17 JANVIER INCLUS

LUNDI 19 - 1 - COQ AU VIN << GRAND-MÈRE >> - BUEWESPÄTZLE - CAROTTES À LA VICHY

9,50€

- 2 - STEAKS DE VEAU SAUCE BÉARNAISE - POMMES PAILLASSON - WOK DE LÉGUMES D'HIVER

10,00€

- 3 - COCOTTE DU HAUT-DOUBS AUX SAUCISSES DE MORTEAU, PETITS SALÉS ET LÉGUMES D'HIVER

9,00€

- 1 - CASSOULET TOULOUSAIN AU CONFIT DE CANARD ET SAUCISSES DE TOULOUSE

9,50€

MARDI 20 - 2 - FRICADELLES DE BŒUF, OIGNONS CONFIT ET COULIS DE TOMATES - SCHUPFNUDELN - MILLEFEUILLE DE LÉGUMES

10,00€

- 3 - QUENELLES DE FOIE À L'ANCIENNE - POMMES À LA CIBOULETTE - GRATIN DE CHOU-FLEUR

9,00€

- 1 - PAUPIETTE DE BŒUF << GRAND-MÈRE >> - KNEPFLE AU BEURRE - CHOU ROUGE CONFIT

9,50€

MERCREDI 21 - 2 - JAMBON EN CROÛTE - GRATIN DAUPHINOIS - CRUDITÉS D'HIVER

10,00€

- 3 - LASAGNE AU LÉGUMES ET PESTO - MESCLUN DE SALADE VERTE (PLAT VÉGÉTARIEN)

9,00€

- 1 - ÉCHINE DE PORC À LA PROVENÇALE - POMMES DUCHESSES - POÊLÉE AUX HARICOTS PLAT

9,50€

JEUDI 22 - 2 - OSSO-BUCO DE VEAU À LA NAPOLITAINE - SPAGHETTIS - LÉGUMES GRILLÉS À L'HUILE D'OLIVE

10,00€

- 3 - LANGUE DE BŒUF SAUCE MADÈRE - COQUILLETES - DUO DE PETITES FLEURETTES

9,00€

- 1 - FRICASSÉE DE POULET FERMIER AU RIESLING - KNEPFLE AU BEURRE - BÂTONNIÈRE DE CAROTTES AU BOURSIN

9,50€

VENDREDI 23 - 2 - MATELOTE DU RHIN AU RIESLING - PÂTES FRAÎCHES - FLEURON FEUILLETÉS

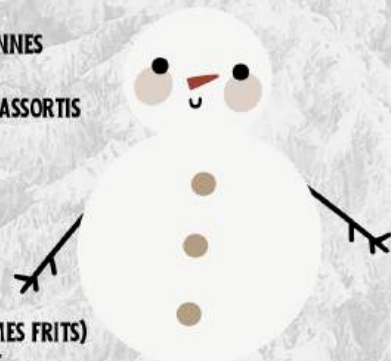
10,50€

- 3 - BOUDIN NOIR AUX POMMES FRUITS CARAMÉLISÉES - PURÉE DE CAROTTES

9,00€



SAMEDI 24	- 1 - CHOUROUTE AUX 3 POISSONS << BARTHOLDI >> - POMMES VAPEUR	10,50€
	- 2 - POT AU FEU GARNI : CONSOMMÉ AUX QUENELLES - PALERON BRAISÉ - POMMES SAUTÉES AU LARD - PETITS LÉGUMES DE CUISSON EN VINAIGRETTE	12,50€
LUNDI 26	- 1 - SAUCISSE À FRIRE PAYSANNE - POMMES BOULANGÈRES - FONDUE DE POIREAUX	9,50€
	- 2 - GOULASCH DE BŒUF À LA HONGROISE - PÂTES FETUCCINE - RATATOUILLE NICOISE	10,00€
	- 3 - GALETES DE POMMES DE TERRE ET JAMBON CUIT - SALADE D'ENDIVES AUX NOIX	9,00€
MARDI 27	- 1 - CORDONS BLEU DE PORC << VALLÉE D'AUGE >> - POMMES DUCHESSES - PETITS POIS À L'ÉTUÉE.	9,50€
	- 2 - PALETS DE BŒUF HACHÉS - POMMES RÖSTI - PETITS POIS ET CAROTTES	10,00€
	- 3 - HORS D'ŒUVRE << RICHE >> : ASSORTIMENT DE VIANDES FROIDES RÔTIS ET GALANTINES FINES MAISON, SALADES COMPOSÉES ET CRUDITÉS DE SAISON	9,00€
MERCREDI 28	- 1 - POULET À LA BASQUAISE - RIZ VILLAGEOIS - BEIGNETS DE CHOU-FLEUR	9,50€
	- 2 - BLANQUETTE DE VEAU À LA CRÈME ET VIN BLANC - NOUILLETES AU BEURRE - BROCOLIS SAUCE MORNAY	10,00€
	- 3 - PLAT CHINOIS : NEMS AU POULET, BEIGNETS DE CREVETTES, SAMOUSSAS, ACRAS DE MORUE, SAUTÉ DE POULET À L'AIGRE DOUCE, NOUILLES IMPÉRIALES, SAUCE NUOC-MÂM	9,00€
JEUDI 29	- 1 - ROGNONS DE VEAU FLAMBÉS AU COGNAC - ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE - CAROTTES PAYSANNES	9,50€
	- 2 - BOUCHÉS À LA REINE - VOL AU VENT - RIZ PILAF	10,00€
	- 3 - ASSIETTE << PÂTÉ EN CROÛTE >> MAISON - SALADE DE POMMES DE TERRE - TRIO DE CRUDITÉS ASSORTIS	9,00€
VENDREDI 30	- 1 - CUISSES DE LAPIN AUX PRUNEAUX - KNEPFLE - BOUCHÉS DE HARICOTS PAYSANNE	9,50€
	- 2 - DOS DE CABILLAUD, NAGE AUX ST-JACQUES - POMMES VAPEUR - ÉPINARDS À LA CRÈME	10,50€
	- 3 - VÉRITABLE QUICHE LORRAINE - SALADE VERTE DU MARAÎCHER	9,00€
SAMEDI 31	- 1 - GRANDE PAELLA ESPAGNOLE AU SAFRAN (RIZ, POULET, CHORIZO, CONFIT DE COCHON, LANGOUSTINES, CREVETTES, MOULES, ENCORNET, LÉGUMES FRITS)	10,50€
	- 2 - ROSBIF DE CHEVAL À L'ALSACIENNE - SPÄTZLE AUX LARDONS - SALADE DE POMMES DE TERRE	12,50€



**VENDREDI 02
JANVIER**

**POUR 3 TARTES
FLAMBES
ACHETES
> LA 4ÈME
OFFERTE
(TARTE NORMALE)**

**PROMOTIONS
DU 05 AU 09 JANVIER**

POUR L'ACHAT DE :
3 STEAKS HACHÉS > LE 4ÈME OFFERT

3 ESCALOPES DE DINDE
> LA 4ÈME OFFERTE

2 FEUILLANTINE AU POULET
> LA 3ÈME OFFERTE

**PROMOTIONS
DU 08 AU 13 DÉCEMBRE**

POUR L'ACHAT DE :
3 PAUPIETTES DE BŒUF
> LA 4ÈME OFFERTE

3 PAIRES DE KNACKS
> LA 4ÈME PAIRE OFFERTE

3 CORDONS BLEU DE DINDE
> LE 4ÈME OFFERTE

**PROMOTIONS
DU 15 AU 20 DÉCEMBRE**

POUR L'ACHAT DE :
3 ESCALOPES DE DINDE
> LA 4ÈME OFFERTE

3 PORTIONS DE SAUCISSE À FRIRE
PAYSANNE
> LA 4ÈME OFFERTE

3 CUISSES DE POULET ALSACE
> LA 4ÈME OFFERTE

POUR L'ÉPIPHANIE PENSEZ À NOS GALETES DES ROIS SALÉES !!!! DISPONIBLE DU 03 AU 09 JANVIER !!!!

LA GALETTE DES ROIS " ALSACIENNE " AU VEAU, GIROLLES ET GEWURZTRAMINER

LA GALETTE DES ROIS " VALLÉE DE MUNSTER "

LA GALETTE " TRADITION AU RIESLING "

LA GALETTE DES ROIS " MONTAGNARDE " AU REBLOCHON FRUITÉ, RATTE DU TOUQUET ET JAMBON SEC DE SAVOIE

LA GALETTE DES ROIS " NORDIQUE " AU SAUMON, RICOTTA ET ÉPINARDS À LA CRÈME

- Maître Boucher Charcutier Traiteur Maechling -

34, rue du Général de Gaulle - 67116 Reichstett - Tel : 03 88 20 06 79 - Email : direction_eva@yahoo.com - www.boucheriemaechling.fr