
Les délices
DE VOTRE BOUCHER

LA TABLE DES MATIÈRES

APÉRITIFS DE VOTRE BOUCHER	**2**
PETITS TOASTS & MINI TRANCHES DE PÂTÉ RIESLING	3
VERRINES FROIDES	4
MINI ÉCLAIRS, CRUDITÉS & DIPS	6
PAINS SURPRISE	8
MAURICETTES & BRIOCHINES	10
APÉRITIFS À CHAUFFER	12
ARDOISES À PARTAGER	16
BUFFETS PRÉPARÉS AVEC AMOUR	**20**
SOUPES & ENTRÉES	**24**
SOUPES	25
ENTRÉES	26
PLATS CUISINÉS	**28**
POISSON	29
VOLAILLE	30
VIANDE	32
CROÛTES	36
FEUILLETÉS	38
PETITS GOURMETS	39
RÔTIS SÉLECTIONNÉS PAR VOTRE BOUCHER	**40**
ACCOMPAGNEMENTS	**50**
FÉCULENTS	51
LÉGUMES	52
ACCOMPAGNEMENTS VIANDE & POISSON	54
FONDUES & PIERRADES	**56**
PETITS PLATS D'HIVER	**60**
ENTRÉES & SOUPES HIVERNALES	61
PETITS PLATS CUISINÉS HIVERNAUX	62
CHOUCROUTES À PARTAGER	64
GARNITURES HIVERNALES	64
NOS CONDITIONS DE VENTE & CONSEILS	**65**

Apéritifs de votre boucher


TOASTS RÉGAL

PETITS TOASTS & MINI TRANCHES DE PÂTÉ RIESLING

TOASTS RÉGAL

1,97 € / PIÈCE (PLATEAU DE 20 PIÈCES - 5 VARIÉTÉS) | RÉF. 4025

Sur une petite tartine de pain mœlleux et savoureux :
Crevettes roses / Saumon fumé / Tomate-mozzarella / Jambon cru / Terrine campagnarde.

DUO DE TRANCHES DE PÂTÉ RIESLING

2,14 € / PIÈCE (PLATEAU DE 20 PIÈCES - 2 VARIÉTÉS) | RÉF. 4024

Mini tranches de pâté Riesling cocktail classique.
Mini tranches de pâté Riesling au foie gras et éclats de pistache.

TOASTS GOURMETS

2,37 € / PIÈCE (PLATEAU DE 20 PIÈCES - 5 VARIÉTÉS) | RÉF. 4023

Sur une petite tartine de pain mœlleux et savoureux :
Brie affiné et noix / Spiralée de carpaccio de bœuf et brousse à la roquette / Mousse de foie gras et gelée de fraises / Duo de saumon fumé et rillette / Ballotine de volaille aux pistaches.





VERRINES FROIDES

4,62 € / PIÈCE (BOÎTE DE 8 PIÈCES - 4 VARIÉTÉS) | RÉF. 4031

Bavarois de chou-fleur, queue d'écrevisse et ciboulette.
Mousse au chèvre, LISANTO et radis rose.
Mousse de saumon fumé, baies roses et crème de Raifort.
Salade de poireaux croquante, crème montée aux senteurs de truffe.

MINI ÉCLAIRS, CRUDITÉS & DIPS À GRIGNOTER

MINI ÉCLAIRS

2,49€ / PIÈCE (PLATEAU DE 20 PIÈCES - 4 VARIÉTÉS) | RÉF. 4003

Purée de petits pois LISANTO / Saumon gravlax / Houmous patate douce / Dinde tandoori.

CRUDITÉS & DIPS

33,40 € / PANIER D'ENVIRON 100 PIÈCES | RÉF. 4010

Assortiment de crudités fraîches du marché dans leur panier en bois.
Pour accompagner : sauce fromage blanc aux fines herbes et houmous.



MINI ÉCLAIRS


CRUDI

PAINS SURPRISE

Un pain surprise classique comporte 60 palets gourmands.

CAMPAGNARD

58,10 € / PIÈCE | RÉF. 4021

Sélection de charcuteries maison : jambon cru / jambon cuit / salami / pâté de campagne.

SAVEUR

64,10€ / PIÈCE | RÉF. 4018

Jambon cru avec parmesan / Jambon cuit / Rémoulade d'œuf / Salami persil / Pâté de campagne / Fromage aux herbes.

TOSCAN

70,00 € / PIÈCE | RÉF. 4022

Charcuteries italiennes / Mozzarella-pesto / Ricotta -tomates / Aubergines / Poivrons.

VÉGÉTARIEN

82,90 € / PIÈCE | RÉF. 4027

Tapenade d'artichaut-oignons rouges et carottes en pickles
Caviar d'aubergine-tartare de tomates confites
Houmous-poivrons grillés
Fromage crémeux au raifort-radis rondelles
Tomatade (confit de tomate)-tartare de courgettes rôties.



UNE BOUCHÉE PAR CI, UNE BOUCHÉE PAR LÀ

PAIN SURPRISE CAMPAGNARD



UNE EXPLOSION DE SAVEURS

MAURICETTES



MAURICETTES & BRIOCHINES

BRIOCHINES

3,44 € / PIÈCE (PLATEAU DE 20 PIÈCES - 5 VARIÉTÉS) | RÉF. 4004

Jambon LISANTO / Salami / Brie aux noix / Poulet au curry / Tomate-mozzarella.

MAURICETTES

3,94 € / PIÈCE (PLATEAU DE 20 PIÈCES - 4 VARIÉTÉS) | RÉF. 4017

Saumon fumé, betterave chiogga et crème Raifort / Végétarienne (légumes croquants rémoulade) / Chèvre au lard frit et compotée d'oignons rouges au sirop d'érable / Pain Bagnat revisité.

APÉRITIFS À CHAUFFER

PETITS FEUILLETÉS

1,73 € / PIÈCE (PLATEAU DE 12 PIÈCES - 6 VARIÉTÉS)

RÉF. 4001

Mini croque-monsieur classique.
Muffin maïs.
Chocolatine tomate olive.
Chocolatine volaille curry.
Gougère emmenthal.



T. HAUFFER

PETITS FEUILLETÉS



CHAPTER

AMUSE-BOUCHES

APÉRITIFS À CHAUFFER

AMUSE-BOUCHES

1,85 € / PIÈCE (PLATEAU DE 18 PIÈCES - 6 VARIÉTÉS)

RÉF. 4002

Mini croissant au jambon.
Mini flammenküche.
Quichette lorraine.
Quichette duo de saumon.
Mini pizza artichaut et jambon.
Feuilleté aux épinards.





ARDOISE À PARTAGER « ENTRE AMIS »

29.00€ / ARDOISE DE 2 PERSONNES | RÉF. 5012

Jambon cru LISANTO (4 tranches).
Jambon cuit paysan (2 tranches).
Noix de jambon braisée au miel (2 tranches).
Pâté de campagne (2 x 1/2 tranche).
Oignons grelots, cornichons, radis croquants.



ARDOISE À PARTAGER « ENTRE AMIS »

ARDOISES À PARTAGER

ARDOISE À PARTAGER « AU COIN DE LA CHEMINÉE »
24,70 € / ARDOISE DE 2 PERSONNES | RÉF. 5011

Jambon cru LISANTO (6 tranches).
Jambon cuit paysan (2 tranches).
Jambon cuit braisé (2 tranches).
Oignons grelots, cornichons, radis croquants.

ARDOISE À PARTAGER « ÉVENTAIL DU CHARCUTIER »
32,50 € / ARDOISE DE 2 PERSONNES | RÉF. 5004
Jambon cru LISANTO (4 tranches).
Noix de jambon braisée au miel (2 tranches).
Roastbeef (4 tranches).
Pâté de campagne (2 x 1/2 tranche).
Jambonnette de volaille rôtie (2 pièces).
Pâté Riesling individuel coupé en deux (1 pièce).
Oignons grelots, cornichons, radis croquants.

ARDOISE À PARTAGER « TERROIR »

38,60 € / ARDOISE DE 2 PERSONNES | RÉF. 4204

Jambon cru LISANTO (4 tranches).
Tendre rôti de veau (4 tranches).
Noix de jambon braisée au miel (2 tranches).
Filet de truite fumée (2 pièces) .
Pâté Riesling au foie gras et éclats de pistache (4 tranches).
Palet chaud-froid de volaille (2 pièces).
Oignons grelots, cornichons, radis croquants.

ARDOISE À PARTAGER « TOSCANE »

38,60 € / ARDOISE DE 2 PERSONNES | RÉF. 4203

Salami italien séché à l'air (10 tranches).
Porchetta (2 tranches).
Jambon cru LISANTO (4 tranches).
Mortadelle (4 tranches).
Roulé de veau façon Vitello Tonnato (2 pièces).
Saumon confit à l'huile d'olive (2 pièces).
Tomates séchées, rochers de parmesan, radis croquants.

ARDOISE À PARTAGER « NORDIQUE »

42,70 € / ARDOISE DE 2 PERSONNES | RÉF. 4205

Délicates boulettes rôties et leur marmelade d'airelles
(4 pièces).
Roastbeef (4 tranches).
Rôti de dinde aux airelles (2 pièces).
Duo de saumon, façon gravlax et fumé maison (2 + 2 tranches).
Rillettes de truite fumée (2 pièces).
Oignons rouges, crème de Raifort, radis croquants ,
citron jaune et autres pickles maison.

Buffets préparés avec amour



UN MIX DE SAVEURS

BUFFET CRÉATION

BUFFETS & CONVIVIALITÉ

Nous vous invitons à consulter nos vendeurs en boucherie concernant nos salades pour accompagner vos buffets.

BUFFET «CRÉATION»

39,50 € / PERSONNE (À PARTIR DE 4 PERSONNES) | RÉF. 5001

Jambon cru LISANTO.
Morceaux de rôti de bœuf laqué au sésame torréfié.
Magret de canard en gelée de griottes.
Tendre rôti de veau aux pistaches.
Effeuillé de Saint-Jacques sur son bavarois de céleri et châtaignes.
Truite fumée.
Rôti de volaille aux écrevisses.
Frittata aux épinards.
Terrine bicolore de carottes orange et cumin.
Sauce Raifort.
Câpres à queue et radis rondelle.



BUFFET « CRÉATION »

BUFFET « HÉRITAGE »

24,00 € / PERSONNE (À PARTIR DE 4 PERSONNES) | RÉF. 5002

Jambon cru LISANTO Marque Nationale 12 mois.
Tendre rôti de veau.
Noix de jambon braisée au miel.
Filet de truite fumée.
Salade de bœuf « Feierstengszalot » maison.
Galantine de pintade à la pistache.
Terrine de légumes.
Rillette de saumon à la coriandre et aux baies roses.
Oignons grelot, cornichons, radis croquants.
Crème Raifort, sauce cocktail.

BUFFET « MÉDITERRANÉEN »

31,30 € / PERSONNE (À PARTIR DE 4 PERSONNES) | RÉF. 5003

Coppa.
Pancetta séchée à l'air.
Jambon LISANTO séché à l'air.
Authentique mortadelle.
Saumon confit à l'italienne.
Veau façon Vitello Tonnato.
Pissaladière.
Millefeuille tomate-mozzarella.
Cubes de polenta et tomate séchée.
Terrine de rouget à l'escabèche.
Légumes grillés à l'huile.
Radis croquants, câpres à queue, sauce aïoli,
crème de pesto vert.

Soupes & Entrées

SOUPES

BISQUE ET SALPICONS DE HOMARD
13,90€ / BOUTEILLE DE 500 ML (27,80 €/L) | RÉF. 5501

CONSOMMÉ DE BŒUF ET BRUNOISE DE LÉGUMES
9,90 € / BOUTEILLE DE 500 ML (19,80 €/L) | RÉF. 5504

ENTRÉES

EFFEUILLÉ DE SAINT-JACQUES
15,50 € / PERSONNE | RÉF. 4229

Effeuillé de Saint-Jacques, bavarois de châtaigne et céleri.

TRILOGIE DE SAUMON
18,00 € / PERSONNE (À PARTIR DE 2 PERSONNES) | RÉF. 4230

Darne confite à l'huile
Darne en Bellevue
Gravlax (2 tranches)
Sauce cocktail + gravlax

EFFEUILLÉ DE CRABE DES NEIGES
19,60 € / PERSONNE | RÉF. 4231

Effeuillé de crabe des neiges, mascarpone et huile de vanille.

TOMATES CREVETTES
34,70 / PLATEAU DE 6 PIÈCES | RÉF. 4218

Tomate aux crevettes roses et grises,
sauce cocktail.



LE BON AIR DE LA MER

EFFEUILLÉ DE SAINT-JACQUES

Plats cuisinés



BOUCHÉE DE LA MER

LE POISSON, CONTRE VENTS & MARÉES

BOUCHÉE DE LA MER

16,60 € / PERSONNE | RÉF. 4477

Vol-au-vent composé de noix de pétoncle, saumon et lieu noir.

FILET DE BAR

19,50 € / PERSONNE | RÉF. 4421

Filet de bar rôti sur peau, à la compotée de fenouil et léger velouté au safran.

SAINT-PIERRE

20,90 € / PERSONNE | RÉF. 4418

Filet de Saint-Pierre lentement cuit et sa sauce homardine.

ROSACE DE SOLE

22,10 € / PERSONNE | RÉF. 4444

Rosace de sole-limande farcie d'une mousseline aux écrevisses, sauce aurore.

PAËLLA À PARTAGER

24,60 € / PERSONNE (À PARTIR DE 4 PERSONNES) | RÉF. 4716

Paëlla Valenciana composée de riz safrané, morceaux de porc, pilons de poulet, calamars, crevettes et chorizo.

VOLAILLE

ÉMINCÉ TIKKA MASSALA

19,10 € / PERSONNE | RÉF. 4478

Morceaux de poulet marinés au yaourt et épices indiennes (tandoori et cumin).

COLOMBO DE VOLAILLE

19,10 € / PERSONNE | RÉF. 4479

Émincé de volaille colombo (curcuma, cumin, coriandre, fenugrec et piment fort).

FILET DE POULET FERMIER

21,60 € / PERSONNE | RÉF. 4425

Filet de poulet fermier farci mozzarella-pesto et tomates confites, crème à l'ail.

SUPRÊME DE PINTADE LABEL ROUGE

21,60 € / PERSONNE | RÉF. 4426

Suprême de pintade Label Rouge, lentement rôti, au jus de Porto.

MAGRET DE CANARD

23,40 € / PERSONNE | RÉF. 4472

Magret de canard rôti sur peau, sauce orange et gingembre.



SI SURPRENANT POUR LE PALAIS

MAGRET DE CANARD



À NE PAS MANQUER

CARRÉ D'AGNEAU

VIANDE

RÔTI DE PORC ORLOFF

17.10 € / PERSONNE (À PARTIR DE 2 PERSONNES) | RÉF. 4446

Traditionnel rôti de porc Orloff,
crème aux champignons de Paris.

RAGOÛT DE PORC AUX ABRICOTS ET PRUNEAUX

21,60 € / PERSONNE | RÉF. 4480

Morceaux de porc cuits en ragoût
avec des abricots et des pruneaux mœlleux.

RÔTI DE VEAU ORLOFF

25,20 € / PERSONNE (À PARTIR DE 2 PERSONNES) | RÉF. 4447

Traditionnel rôti de veau Orloff,
crème aux champignons de Paris.

CARRÉ D'AGNEAU

29,00 € / PERSONNE | RÉF. 4423

Carré d'agneau de lait rôti,
jus de cuisson à l'ail confit et thym.





MÉDAILLONS DE VEAU

31,30 € / PERSONNE | RÉF. 4474

Médaillons de veau rôtis aux morilles.

CROÛTES

NOIX DE JAMBON PRÉ-TRANCHÉE EN CROÛTE,
SAUCE DUCHESSE
19,60 € / PERSONNE (À PARTIR DE 3 PERSONNES) | RÉF. 3962

RÔTI DE PORC ORLOFF EN CROÛTE,
CRÈME AUX CHAMPIGNONS DE PARIS
21,40 € / PERSONNE (À PARTIR DE 3 PERSONNES) | RÉF. 3964

JAMBON DE PORCELET EN CROÛTE,
SAUCE DUCHESSE
20,30 € / PERSONNE (À PARTIR DE 6 PERSONNES) | RÉF. 3963

RÔTI DE VEAU ORLOFF EN CROÛTE,
CRÈME AUX CHAMPIGNONS DE PARIS
28,60 € / PERSONNE (À PARTIR DE 3 PERSONNES) | RÉF. 3965



NOSTALGIE DE NOTRE ENFANCE

JAMBON DE PORCELET EN CROÛTE



FILET MIGNON DE VEAU EN PÂTE FEUILLETÉE

1 PIÈCE / 1 PERSONNE (À PARTIR DE 4 PERSONNES) | RÉF. 8159

FEUILLETÉS

Tous nos feuilletés sont accompagnés de sauces au choix :
sauce Porto, poivre ou bordelaise.

FILET MIGNON DE PORC EN PÂTE FEUILLETÉE
25,40 € / PERSONNE (À PARTIR DE 4 PERSONNES) | RÉF. 3958

FILET DE BŒUF EN PÂTE FEUILLETÉE
33,90€ / PERSONNE (À PARTIR DE 4 PERSONNES) | RÉF. 3956

FILET DE BŒUF WELLINGTON EN PÂTE FEUILLETÉE
(FARCE AUX CHAMPIGNONS)
37,10 € / PERSONNE (À PARTIR DE 4 PERSONNES) | RÉF. 3957

VEGGINGTON
VERSION VÉGÉTARIENNE DU BŒUF WELLINGTON
AVEC SON FEUILLETAGE DORÉ
23,10 € / PERSONNE | RÉF. 3960

PETITS GOURMETS

BLANC DE POULET, SAUCE DUCHESSE, POMMES DE TERRE,
HARICOTS VERTS AUX ÉCHALOTES
11,20 € / ENFANT | RÉF. 4432

GOUJONNETTE DE SOLE LIMANDE, RIZ PILAF,
BROCOLIS AUX AMANDES
13,30 € / ENFANT | RÉF. 4434

Rôtis sélectionnés par votre Boucher

La gamme de rôtis présentée dans cette brochure
n'est pas exhaustive.

Pour votre plus grand plaisir,
une sélection d'autres rôtis plus délicieux les uns que les autres
est à votre disposition dans nos boucheries.

Parlez-en à votre artisan-boucher
qui est à votre disposition pour vous conseiller
en fonction de vos envies et de vos goûts.



APPÉTISSANT

PINTADE DÉSOSSÉE AUX MORILLES

RÔTIS DE PINTADE & DINDE


RÔTI DE DINDE AUX FIGUES

PINTADE DÉSOSSÉE AUX MORILLES
PRIX AU KILO À DEMANDER AU MAGASIN SELON SAISON
RÉF. 3864

Accompagnée d'un haché aux légumes, de morilles, de pistaches, de cognac pour rehausser le goût et de lard maigre pour décorer.

RÔTI DE DINDE AUX FIGUES
PRIX AU KILO À DEMANDER AU MAGASIN SELON SAISON
RÉF. 3865

Dinde farcie aux légumes, girolles, cognac, lardons, pistaches et lard maigre fumé en décoration.

RÔTIS DE CANARD & D'AGNEAU

MAGRET DE CANARD FARCI
PRIX AU KILO À DEMANDER AU MAGASIN SELON SAISON
RÉF. 3866

Magret de canard, abricots et pruneaux coupés en petits morceaux, farce aux légumes et cognac pour rehausser le goût.

MELON D'AGNEAU AUX TOMATES SÉCHÉES
PRIX AU KILO À DEMANDER AU MAGASIN SELON SAISON
RÉF. 3867

Épaule d'agneau désossée farcie de légumes, persil, ail, tomates séchées à l'huile et de tranches de jambon cru.


MAGRET DE CANARD FARCI



UN PLAISIR TOUT SIMPLE

MELON D'AGNEAU AUX TOMATES SÉCHÉES



DÉLICIEUX

RÂBLE DE LAPIN AUX PRUNEAUX



LA POITRINE DE VEAU FORESTIÈRE

RÔTIS DE LAPIN & DE VEAU

RÂBLE DE LAPIN AUX PRUNEAUX
PRIX AU KILO À DEMANDER AU MAGASIN SELON SAISON
RÉF. 3868

Râble de lapin désossé farci aux légumes et pruneaux émincés accompagné de romarin.

POITRINE DE VEAU FORESTIÈRE
PRIX AU KILO À DEMANDER AU MAGASIN SELON SAISON
RÉF. 3869

Veau farci, morilles, girolles, cognac pour rehausser le goût.
En décoration, barde, girolles, morilles, tomates et pousses vertes.

RÔTIS DE VEAU

POITRINE DE VEAU FARCIE
PRIX AU KILO À DEMANDER AU MAGASIN SELON SAISON
RÉF. 3853

De belles tranches de veau farcies aux légumes et barde de poireau et carottes.

RÔTI DE VEAU ORLOFF
PRIX AU KILO À DEMANDER AU MAGASIN SELON SAISON
RÉF. 3856

Carré de veau désossé, emmenthal, jambon cuit braisé et fromage râpé.



POITRINE DE VEAU FARCIE



UN PLAISIR TOUT SIMPLE

RÔTI DE VEAU ORLOFF

Accompagnements



COMPOTÉE DE LENTILLES VERTES

FÉCULENTS PLEIN DE SAVEURS

MINI POMMES DE TERRE AUX LARDONS
4,80 € / PERSONNE | RÉF. 4915

ÉCRASÉE DE POMMES DE TERRE À L'HUILE D'OLIVE
4,80 € / PERSONNE | RÉF. 4955

GRATIN DAUPHINOIS
5,60 € / PERSONNE | RÉF. 4911

COMPOTÉE DE LENTILLES VERTES
5,20 € / PERSONNE | RÉF. 4957

FINGER DE POLENTA
5,50 € / PERSONNE | RÉF. 4958

ÉCRASÉE DE POMMES DE TERRE AUX TRUFFES
6,10 € / PERSONNE | RÉF. 4956



DES LÉGUMES PLEIN DE FRAÎCHEUR

CHOU-FLEUR VERT AUX FRUITS SECS

LÉGUMES

TOMATES PROVENÇALES
4,40 € / PERSONNE | RÉF. 4931

FRICASSÉE DE LÉGUMES
4,40 € / PERSONNE | RÉF. 4907

FAGOTS DE HARICOTS VERTS
5,40 € / PERSONNE (2 FAGOTS) | RÉF. 4943

CAROTTES GLACÉES
5,50 € / PERSONNE | RÉF. 4927

PIPERADE DE LÉGUMES
6,10 € / PERSONNE | RÉF. 4959

CHOU-FLEUR VERT AUX FRUITS SECS
6,30 € / PERSONNE | RÉF. 4960

POUR ACCOMPAGNER LA VIANDE

TRIO TERRE

7,90 € / PERSONNE | RÉF. 4937

Mini pommes de terre aux lardons,
tomate provençale et poêlée de légumes au beurre.

DUO CAMPAGNARD

9,10 € / PERSONNE | RÉF. 4941

Gratin dauphinois et fagots de haricots verts.

POUR ACCOMPAGNER LE POISSON

TRIO MER

9,10 € / PERSONNE | RÉF. 4938

Risotto safrané, brocolis au beurre et carottes glacées.



SAINE & COLORÉE

PIPERADE DE LÉGUMES

Fondues & Pierrades



SAVOUREUSES FONDUES

À l'achat d'un kilo de viande pour fondue ou pierrade, nous vous offrons un assortiment de nos délicieuses sauces maison en accompagnement (aïoli, cocktail, curry et bourguignonne).

FONDUE BOURGUIGNONNE

51,00 € / KG | RÉF. 3902

Viande maturée pendant 4 à 5 semaines, coupée, très tendre et savoureuse.

FONDUE, PIERRADE & BOUILLON

À PARTIR DE 2 PERSONNES

**À l'achat d'un kilo de viande pour fondue ou pierrade,
nous vous offrons un assortiment de nos délicieuses sauces maison en accompagnement
(aïoli, cocktail, curry et bourguignonne).**

PIERRADE DU CHEF
Mignon de veau, filet de bœuf
300 g / personne
3919 – Plateau 2 p. – 51,50 € pc
3920 – Plateau 4 p. – 98,20 € pc
3921 – Plateau 6 p. – 147,10 € pc

PIERRADE PRESTIGE
Bœuf, canard, suprême de caille
300 g / personne
3922 – Plateau 2 p. – 40,10 € pc
3923 – Plateau 4 p. – 76,70 € pc
3924 – Plateau 6 p. – 114,70 € pc
Disponibilité sous 72h

PIERRADE TRADITION
Bœuf, veau, dinde
300 g / personne
3910 – Plateau 2 p. – 31,90 € pc
3911 – Plateau 4 p. – 60,70 € pc
3912 – Plateau 6 p. – 90,90 € pc

PIERRADE TRADITION MARINÉE
Bœuf, veau, dinde marinés
300 g / personne
3913 – Plateau 2 p. – 32,90 € pc
3914 – Plateau 4 p. – 62,10 € pc
3915 – Plateau 6 p. – 93,30 € pc

PIERRADE MINI GOURMET
Petits cocktails
10 pièces / personne
3916 – Plateau 2 p. – 34,60 € pc
3917 – Plateau 4 p. – 65,90 € pc
3918 – Plateau 6 p. – 98,70 € pc
Disponibilité sous 72h

FONDUE CHINOISE
Bœuf, dinde, veau
300 g / personne
3925 – Plateau 2 p. – 37,20 € pc
3926 – Plateau 4 p. – 71,10 € pc
3927 – Plateau 6 p. – 106,30 € pc

Bouillon pour fondue chinoise
3901 – 17,20 € / 2,5 L

FONDUE DE LA MER
Poissons variés
3908 – 39,50 € / plateau
600 g pour 2
Disponibilité sous 72h

RACLETTE PARTY (SAISONNIER)
3 sortes de fromages
7013 – 41,20 € / plateau
800 g
Disponibilité sous 72h

FONDUE DU JARDIN
Légumes frais variés
3909 – 21,40 € / plateau
650 g pour 2
Disponibilité sous 72h



POUR UN BON MOMENT ENTRE AMIS OU EN FAMILLE

PIERRADE

Petits plats d'hiver

ENTRÉES & SOUPES HIVERNALES POUR SE RÉCHAUFFER AU COIN DU FEU

SOUPE DE POTIRON
7,20 € / POT DE 400 ML | RÉF. 5532

Crème de potiron aux éclats de marrons.

SOUPE DE LENTILLES
7,90 € / POT DE 400 ML | RÉF. 5510

Soupe gourmande, saine et réconfortante.

CRÈME DE MOULES
12,90 € / BOUTEILLE DE 500 ML | RÉF. 5509

Crème de moules au safran, brunoise de légumes.

SOUPE GOULASCH
8,70 € / POT DE 400 ML | RÉF. 5029

Fins morceaux de bœuf et coquillettes.

FOIE GRAS DE CANARD 2 TRANCHES
181,60 € / KG | RÉF. 4210

Foie gras de canard cuit au naturel.

COQUILLE SAINT-JACQUES
16,80 € / PERSONNE | RÉF. 4409

Saint-Jacques, poisson blanc, crevettes, sauce veloutée.

PETITS PLATS CUISINÉS HIVERNAUX

DINDE FERMIÈRE RÔTIE FARCIE AUX MARRONS ET SON JUS
22,90 € / PERSONNE (À PARTIR DE 6 PERSONNES) | RÉF. 4411

RÔTI DE DINDE FARCI AUX MARRONS ET SON JUS
23,50 € / PERSONNE (À PARTIR DE 3 PERSONNES) | RÉF. 4481

FILET DE CANARD RÔTI, CASSIS EN SUCRÉ-SALÉ
24,20 € / PERSONNE | RÉF. 4428

GIGUE DE CHEVREUIL RÔTIE, JUS RÉDUIT AUX AIRELLES
27,90 € / PERSONNE | RÉF. 4453

MÉDAILLONS DE MARCASSIN SAUCE POIVRADE
28,20 € / PERSONNE | RÉF. 4460

MÉDAILLONS DE BICHE AU POIVRE VERT
35,80 € / PERSONNE | RÉF. 4438

CIVET DE MARCASSIN À L'ANCIENNE
48,70 € / KG | RÉF. 4403

CIVET DE CHEVREUIL GRAND VENEUR
62,50 € / KG | RÉF. 4406



ENFIN À LA MAISON !

GIGUE DE CHEVREUIL RÔTIE, JUS RÉDUIT AUX AIRELLES

PARTAGEONS LE MÊME PLAT

CHOUCROUTE ROYALE

22,70 € / PERSONNE (À PARTIR DE 4 PERSONNES) | RÉF. 4704

Traditionnelle choucroute cuisinée, accompagnée de collet de porc, lard, saucisses, quenelle de foie et pommes de terre.

CHOUCROUTE DE LA MER

23,90 € / PERSONNE (À PARTIR DE 4 PERSONNES) | RÉF. 4482

Chou cuisiné accompagné de saumon, sandre, crevettes, moules et sauce au vin blanc.

GARNITURES HIVERNALES

1/2 POIRE ET MARMELADE D'AIRELLES

3,70 € / PERSONNE | RÉF. 4919

CHOU ROUGE BRAISÉ AU VIN ROUGE ET ÉPICES DOUCES

12,50 € / KG | RÉF. 4906

1/2 POMME ET MARMELADE D'AIRELLES

4,20 € / PERSONNE | RÉF. 4953

SPAETZLES SAUTÉES AU BEURRE

5,20 € / PERSONNE | RÉF. 4929

CHOUX DE BRUXELLES AUX LARDONS ET ANCHOIS

6,20 € / PERSONNE | RÉF. 4961

LE DUO D'AUTOMNE

7,20 € / PERSONNE | RÉF. 4935

Spaetzles sautées au beurre noisette et chou rouge braisé au vin rouge et épices douces.

Nos conditions de vente

DÉLAIS DE COMMANDE

Selon la disponibilité des produits, le délai de commande peut varier de 24 à 72 heures (jours ouvrables), sauf mention contraire.

En période de fêtes de fin d'année ou en fonction des disponibilités du marché, nous nous réservons le droit de modifier les délais de commande.

COMMENT COMMANDER ?

Vous pouvez commander par téléphone au +352 39 96 501 ou directement dans votre boucherie.

CATÉGORIE	PAGE	RÉF.	NOM DU PRODUIT	DÉLAI	MINIMUM DE COMMANDE
APÉRITIFS DE VOTRE BOUCHER	p.3	4025	TOAST RÉGAL	48h	Plateau de 20 pièces (5 variétés)
	p.3	4024	DUO DE TRANCHES PÂTÉ RIESLING	48h	Plateau de 20 pièces (2 variétés)
	p.3	4023	TOASTS GOURMETS	48h	Plateau de 20 pièces (5 variétés)
	p.4	4031	VERRINES FROIDES	48h	Boîte de 8 pièces (4 variétés)
	p.6	4003	MINI ÉCLAIRS	48h	Plateau de 20 pièces (4 variétés)
	p.6	4010	CRUDITÉS ET DIPS	48h	1 panier de 100 pièces + 2 sauces
	p.8	4021	PAIN SURPRISE CAMPAGNARD	48h	1 pain surprise de 60 palets gourmands
	p.8	4018	PAIN SURPRISE SAVEUR	48h	1 pain surprise de 60 palets gourmands
	p.8	4022	PAIN SURPRISE TOSCAN	48h	1 pain surprise de 60 palets gourmands
	p.11	4004	BRIOCHINES	48h	Plateau de 20 pièces (5 variétés)
	p.11	4017	MAURICETTES	48h	Plateau de 20 pièces (4 variétés)
	p.12	4001	PETITS FEUILLETÉS	48h	Plateau de 12 pièces (6 variétés)
	p.15	4002	AMUSE-BOUCHES	48h	Plateau de 18 pièces (6 variétés)
ARDOISES À PARTAGER	p.16	5012	ENTRE AMIS	24h	1 ardoise pour 2 – sans salade, ni féculent
	p.18	5004	ÉVENTAIL DU CHARCUTIER	24h	1 ardoise pour 2 – sans salade, ni féculent
	p.18	5011	AU COIN DE LA CHEMINÉE	24h	1 ardoise pour 2 – sans salade, ni féculent
	p.19	4204	TERROIR	48h	1 ardoise pour 2 – sans salade, ni féculent
	p.19	4203	TOSCANE	48h	1 ardoise pour 2 – sans salade, ni féculent
	p.19	4205	NORDIQUE	48h	1 ardoise pour 2 – sans salade, ni féculent
BUFFETS	p.22	5001	CRÉATION	48h	Commande à partir 4 personnes Livré sans salade d'accompagnement
	p.23	5002	HÉRITAGE	48h	Commande à partir de 4 personnes Livré sans salade d'accompagnement
	p.23	5003	MÉDITERRANÉEN	48h	Commande à partir de 4 personnes Livré sans salade d'accompagnement
POTAGES					
	p.25	5504	CONSOMMÉ DE BŒUF BRUNOISE DE LÉGUMES	48h	Bouteille de 500 ml
	p.25	5501	BISQUE ET SALPICONS DE HOMARD	48h	Bouteille de 500 ml
ENTRÉES	p.26	4229	EFFEUILLÉ DE SAINT-JACQUES	48h	Commande à partir de 2 personnes
	p.26	4230	TRILOGIE DE SAUMON	48h	Commande à partir de 2 personnes
	p.26	4231	EFFEUILLÉ DE CRABE DES NEIGES	48h	Commande à partir de 2 personnes
	p.26	4218	TOMATE CREVETTES	48h	Plateau de 6 pièces
À PARTAGER	p.29	4716	PAËLLA VALENCIANA	72h	Commande à partir de 4 personnes
PLATS CUISINÉS	p.29	4477	BOUCHÉE DE LA MER	48h	Commande à partir de 2 personnes
	p.29	4421	FILET DE BAR	48h	Commande à partir de 2 personnes
	p.29	4418	SAINT-PIERRE	48h	Commande à partir de 2 personnes
	p.29	4444	ROSACE DE SOLE LIMANDE	48h	Commande à partir de 2 personnes
	p.30	4478	ÉMINCÉ TIKKA MASSALA	48h	Commande à partir de 2 personnes

CATÉGORIE	PAGE	RÉF.	NOM DU PRODUIT	DÉLAI	MINIMUM DE COMMANDE
PLATS CUISINÉS	p.30	4479	COLUMBO DE VOLAILLE	48h	Commande à partir de 2 personnes
	p.30	4425	FILET DE POULET FERMIER	48h	Commande à partir de 2 personnes
	p.30	4426	PINTADE LABEL ROUGE	48h	Commande à partir de 2 personnes
	p.30	4472	MAGRET DE CANARD	48h	Commande à partir de 3 personnes
	p.33	4480	RAGOÛT DE PORC AUX ABRICOTS/PRUNEAUX	48h	Commande à partir de 2 personnes
	p.33	4446	RÔTI DE PORC ORLOFF	48h	Commande à partir de 2 personnes
	p.33	4447	RÔTI DE VEAU ORLOFF	48h	Commande à partir de 2 personnes
	p.33	4423	CARRÉ D'AGNEAU	48h	Commande à partir de 2 personnes
	p.34	4474	MÉDAILLONS DE VEAU	48h	Commande à partir de 2 personnes
CROÛTES	p.36	3962	NOIX DE JAMBON PRÉ-TRANCHÉE EN CROÛTE	72h	Commande à partir de 3 personnes
	p.36	3964	RÔTI DE PORC ORLOFF EN CROÛTE	72h	Commande à partir de 3 personnes
	p.36	3965	RÔTI DE VEAU ORLOFF EN CROÛTE	72h	Commande à partir de 3 personnes
	p.36	3963	JAMBON DE PORCELET EN CROÛTE	72h	Commande à partir de 6 personnes
FEUILLETÉS	p.38	3959	FILET MIGNON DE VEAU EN PÂTE FEUILLETÉE	48h	Commande à partir de 4 personnes
	p.39	3958	FILET MIGNON DE PORC EN PÂTE FEUILLETÉE	48h	Commande à partir de 4 personnes
	p.39	3956	FILET DE BŒUF EN PÂTE FEUILLETÉE	48h	Commande à partir de 4 personnes
	p.39	3957	FILET DE BŒUF WELLINGTON EN PÂTE FEUILLETÉE (FARCE CHAMPIGNONS)	48h	Commande à partir de 4 personnes
PETITS GOURMETS	p.39	4432	BLANC DE POULET	48h	Commande à partir de 2 personnes
	p.39	4434	GOUJONNETTE DE SOLE LIMANDE	48h	Commande à partir de 2 personnes
RÔTIS	p.43	3864	PINTADE DÉSOSSÉE AUX MORILLES	48h	Prix au kilo à demander au magasin selon saison
	p.43	3865	RÔTI DE DINDE AUX FIGUES	48h	Prix au kilo à demander au magasin selon saison
	p.44	3866	MAGRET DE CANARD FARCI	48h	Prix au kilo à demander au magasin selon saison
	p.44	3867	MELON D'AGNEAU AUX TOMATES SÉCHÉES	24h	Prix au kilo à demander au magasin selon saison
	p.47	3868	RÂBLE DE LAPIN AUX PRUNEAUX	24h	Prix au kilo à demander au magasin selon saison
	p.47	3869	POITRINE DE VEAU FORESTIÈRE	24h	Prix au kilo à demander au magasin selon saison
	p.48	3853	POITRINE DE VEAU FARCIE	24h	Prix au kilo à demander au magasin selon saison
	p.48	3856	RÔTI DE VEAU ORLOFF	24h	Prix au kilo à demander au magasin selon saison
FÉCULENTS	p.51	4915	MINI POMMES DE TERRE AUX LARDONS	48h	Commande à partir d'1 personne
	p.51	4955	ÉCRASÉE DE POMMES DE TERRE HUILE D'OLIVE	48h	Commande à partir d'1 personne
	p.51	4911	GRATIN DAUPHINOIS	48h	Commande à partir d'1 personne
	p.51	4957	COMPOTÉE DE LENTILLES VERTES	48h	Commande à partir d'1 personne
	p.51	4958	FINGER DE POLENTA	48h	Commande à partir d'1 personne
	p.51	4956	ÉCRASÉE DE POMMES DE TERRE AUX TRUFFES	48h	Commande à partir d'1 personne
LÉGUMES	p.53	4931	TOMATES PROVENÇALES	48h	Commande à partir d'1 personne 2 ½ tomates / personne
	p.53	4907	FRICASSÉE DE LÉGUMES	48h	Commande à partir d'1 personne

CATÉGORIE	PAGE	RÉF.	NOM DU PRODUIT	DÉLAI	MINIMUM DE COMMANDE
LÉGUMES	p.53	4943	FAGOTS DE HARICOTS VERTS	48h	Commande à partir d'1 personne 2 fagots de haricots verts / personne
	p.53	4927	CAROTTES GLACÉES	48h	Commande à partir d'1 personne
	p.53	4959	PIPERADE DE LÉGUMES	48h	Commande à partir d'1 personne
	p.53	4960	CHOU-FLEUR VERT AUX FRUITS SECS	48h	Commande à partir d'1 personne
ACCOMPAGNEMENT VIANDE ET POISSON	p.54	4937	TRIO TERRE	48h	Commande à partir d'1 personne
	p.54	4941	DUO CAMPAGNARD	48h	Commande à partir d'1 personne
	p.54	4938	TRIO MER	48h	Commande à partir d'1 personne
	p.57	3902	FONDUE BOURGUIGNONNE	24h	Commande à partir de 2 personnes
	p.58	3901	BOUILLON FONDUE CHINOISE	48h	Emballage : 2.5 L
	p.58	3919	PIERRADE DU CHEF	72h	Commande à partir de 2 personnes
ENTRÉES ET SOUPES D'HIVER	p.61	5532	SOUPE DE POTIRON	48h	Pot de 400 ml
	p.61	5031	SOUPE DE POIS CASSÉS	48h	Bouteille de 400 ml
	p.61	5509	CRÈME DE MOULES	48h	Bouteille de 500 ml
	p.61	5029	SOUPE GOULASCH	48h	Bouteille de 400 ml
	p.61	4210	FOIE GRAS DE CANARD 2 TRANCHES	72h	Commande à partir 2 tranches
	p.61	4409	COQUILLE SAINT-JACQUES	72h	Commande à partir de 2 personnes
PETITS PLATS D'HIVER	p.62	4411	DINDE FERMIÈRE RÔTIE FARCIE MARRONS ET SON JUS	72h	Commande à partir de 6 personnes
	p.62	4481	RÔTI DE DINDE FARCI AUX MARRONS ET SON JUS	72h	Commande à partir de 3 personnes
	p.62	4428	FILET CANARD RÔTI, CASSIS EN SUCRÉ-SALÉ	48h	Commande à partir de 3 personnes
	p.62	4453	GIGUE DE CHEVREUIL RÔTIE, JUS RÉDUIT AUX AIRELLES	72h	Commande à partir de 2 personnes
	p.62	4460	MÉDAILLONS DE MARCASSIN SAUCE POIVRADE	72h	Commande à partir de 2 personnes
	p.62	4438	MÉDAILLONS DE BICHE AU POIVRE VERT	72h	Commande à partir de 2 personnes
	p.62	4403	CIVET DE MARCASSIN À L'ANCIENNE	48h	Commande à partir de 2 personnes
	p.62	4406	CIVET DE CHEVREUIL GRAND VENEUR	48h	Commande à partir de 2 personnes
PLATS D'HIVER À PARTAGER	p.64	4704	CHOUCROUTE ROYALE	72h	Commande à partir de 4 personnes
	p.64	4482	CHOUCROUTE DE LA MER	72h	Commande à partir de 4 personnes
GARNITURES D'HIVER	p.64	4919	1/2 POIRE ET MARMELADE D'AIRELLES	48h	Commande à partir d'1 personne
	p.64	4906	CHOU-ROUGE BRAISÉ AU VIN ROUGE ET ÉPICES DOUCES	48h	Commande à partir d'1 personne
	p.64	4953	1/2 POMME ET MARMELADE D'AIRELLES	48h	Commande à partir d'1 personne
	p.64	4929	SPAETZLES SAUTÉES AU BEURRE	48h	Commande à partir d'1 personne
	p.64	4961	CHOUX DE BRUXELLES LARDONS ANCHOIS	48h	Commande à partir d'1 personne
	p.64	4935	DUO D'AUTOMNE	48h	Commande à partir d'1 personne

Contacts

CENTS-LUXEMBOURG
152, route de Trèves | L-2630 Cents-Luxembourg
Tél. (+352) 39 96 50 -531

DUDELANGE
39, place de l'Hôtel de Ville | L-3590 Dudelange
Tél. (+352) 26 51 41 41

ESCH-SUR-ALZETTE
8, place de l'Hôtel de Ville | L-4138 Esch-sur-Alzette
Tél. (+352) 54 26 13

PÉTANGE
13, route de Luxembourg | L-4761 Pétange
Tél. (+352) 50 12 26

STEINFORT
8, route d'Arlon | L-8410 Steinfort
Tél. (+352) 39 96 50 -1

FRISANGE
7, Lëtzebuergerstrooss | L-5752 Frisange
Tél. (+352) 26 67 14 14

WICKRANGE (DANS LE DELHAIZE GRIDX)
4-6 Rue des Trois Cantons | L-3980 Reckange-sur-Mess
Tél. (+352) 28 70 68

COMMANDEZ SUR RECEPTION@STEFFEN.LU

WWW.MAISONSTEFFEN.LU

V2011