



63, rue du Général de Gaulle - 67520 MARLENHEIM - 03 88 87 52 10 47 rue du Général de Gaulle - 67310 WASSELONNE - 03 88 87 01 48 11, rue de la Liberté - 67310 WESTHOFFEN - 03 88 50 38 11

www.boucherie-charcuterie-burg.com servicecommercial@boucherie-charcuterie-burg.fr

JOYEUX NOËL et bonne année 2025

Magasins ouverts

Tous les magasins: lundi 23 décembre de 8h00 à 12h30

récupération des commandes du 23 décembre de 15h00 à 17h30 à Marlenheim

Tous les magasins: mardi 24 décembre de 8h00 à 13h00 uniquement pour la récupération des commandes
Pierrades et fondues à partir de 10h00

<u>Tous les magasins</u>: mardi 31 décembre de 8h00 à 12h30 Pierrades et fondues à partir de 10h00

Pour nous permettre de préparer vos commandes avec un maximum de soin, nous vous remercions de bien vouloir nous les confier au plus tard : le samedi 14 décembre pour Noël et le vendredi 27 déc<mark>e</mark>mbre pour Nouvel An

Les apéritifs de fête

Le pain de campagne long :	Le petit : 3-4 pers. Le grand : 6-8 pers.	20,00 € 40,00 €
Le pain aux noix long :	Le petit : 3-4 pers. Le grand : 6-8 pers.	21,00 € 42,00 €
saumon fumé, mousse de canard, jambon fumé, fromage aux herbes Les mini bouchées de pâté en croûte, le kg Tradition, proisson Le plateau de 24 mini bouchées en croûte assorties		27,60 € 28,00 €
8 de chaque sorte Les knacks version cocktail, le kg Le plateau de mini bouchées apéritives assorties, les 25 pièces		25,90 € 18,00 €
5 mini quiches, 5 mini tartes à l'oignons, 5 mini friands, 5 mini pizzas, 5 escargotines Le plateau de 15 verrines Tartare de saumon et concombre, cocktail de crevettes, beurre de foie gras et coulis de mangue Ainsi qu'un large choix d'antipasti à découvrir en magasin!		32,00€













5,00€

Les entrées froides



Disponible uniquement pour Noël

Les poissons

Le saumon fumé par nos soins, les 100g	8,40 €
Le saumon mariné à l'aneth, les 100g	. 8,10 €
La demie langouste à la Russe, la pièce	34,00 €
La terrine de Saint-Jacques et cabillaud, les 100g	4,50 €
Nos foie gras	
Le foie gras d'oie maison, les 100g	21,00€
Le foie gras de canard maison, les 100g	19,00€
Nos terrines	
La terrine de biche aux champignons des bois, les 100g	4,00€
La terrine de canard aux girolles, les 100g	4,00 €
La terrine de chapon, ris de veau et foie gras, les 100g	5,25€
Nos pâtés en croûte	
Le pâté en croûte au mignon de porc, les 100g	2,80 €
La pâté en croûte à la mousse de foie de canard, les 100g	2,90 €

Le pâté en croûte de canard et volaille Richelieu (foie gras), les 100g

Les entrées à réchauffer

Le boudin blanc maison aux morilles, le kg
Le boudin blanc truffé 3%, le kg
Les escargots de Bourgogne à l'alsacienne maison, les 12
La coquille Saint-Jacques à la nantaise, la pièce
La garniture bouchée fruits de mer, les 500g, pour 2 personnes et les bouchées feuilletées, la pièce
La cassolette de quenelles de brochet et écrevisses

25,95 €
44,00 €
11,50 €
12,50 €
1,80 €



+ consigne de 1,50 €





Nos produits pâtissiers à réchauffer

La tourte de Saint-Jacques et brochet au cœur coulant, la pièce
La tourte de chapon aux morilles (4pers), le kg
La tourte vigneronne (4 ou 6 pers), le kg
La tourte bressane (4 ou 6 pers), le kg 29,90 €22,90 €

Le jambon en croûte, le kg

Le filet de bœuf Wellington, sauce senteur truffes, par pers.

16,00 €

Le mignon de veau Wellington, sauce senteur truffes, par pers.

16,00 €







Disponible uniquement pour Noël



Nos spécialités cuisinées à réchauffer



Nos poissons

Dos de sandre rôti au Crémant d'Alsace, écrevisses, champignons et petits oignons, nouilles, par pers. 18,00 € Pavé de saumon rôti, julienne de légumes au beurre, sauce façon beurre blanc à l'aneth, riz sauvage, par pers. 18,00 €



Nos garnitures

Garniture bouchée à la reine, la portion de 400g 8,40 €

Aiguillette de bœuf braisée aux petits oignons, lardons et champignons, sauce au Pinot Noir de Marlenheim, par pers. 11,00 €

Civet de biche aux champignons des bois, par pers. 12,90 €

Nos sauces maison

Moelleux de veau façon Orloff revisité, par pers. 16,00 €
Filet de chapon comme une poule au pot aux truffes
et jeunes légumes au bouillon, par pers. 16,00 €



In accompagnement	
•	

1105 gai filtai CS		NOS Sauces Maison	
Les galettes de pommes de terre, le kg Le gratin dauphinois, le kg	19,90 € 15,50 €	Nos sauces sont portionnées pour 300gr (2pers.) et se réchauffent dans une casserole à feu doux	
La gratin dauphinois, le kg La gratin dauphinois aux truffes 1%	19,50 €		
Le chou rouge cuisiné aux marrons	7,50 €	La sauce poisson au Crémant d'Alsace	6,00€
La barquette de 500g	7,50 €	La sauce aux morilles	7,50 €
La mousseline de céleri La barquette de 500g	7,50 €	La sauce senteur truffes	7,00 €
Spätzles, knöpfles, schupfnudeln		La sauce gibier	5,00€
Le paquet de 400g	4,50 €		

Pour finir en beauté



Nos fromages

de l'Epicerie Fine du Marlenberg

Le plateau de fin de repas à partir de 4 pers, par pers.

6,90€

La plateau raclette, 4 pers. 800g

26,50 €

La fondue savoyarde, la poche de 500g Appenzeller AOP, Abondance AOP, Emmenthal AOP 17,90 €

Nos desserts

Nos bûches en partenariat avec la boulangerie pâtisserie Jonathan et Jérémy Taille unique 5 personnes - 29,00€

<u>Miss Maple</u>

Biscuit chocolat imbibé de sirop d'érable Crémeux vanille Noix de pécan caramélisées Mousse chocolat noir 67 %

<u>Sortilège</u>

Dacquoise noisette Croustillant praliné noisette Crémeux citron/yuzu Mousse Gianduja

Mont blanc

(sans gluten)

Biscuit châtaigne Crémeux marron Confit cassis/myrtille Bavaroise vanille

<u>Azur</u>

Biscuit macaron pistache Croustillant praliné pistache Confit de fraise Bavaroise nougat

<u>Redberry</u>

Brownie aux fruits rouges Crémeux framboise Mousse fromage blanc citronnée parsemée de fruits rouges







Nos spécialités bouchères

Les viandes

Le filet de bœuf, le kg	61,50 €
Le tournedos de bœuf, le kg	61,50 €
Le filet mignon de veau, le kg	49,90 €
Le carré de veau roulé : nature / oignon persil / forestier, le kg	36,90 €
Le veau Orloff - jambon & emmental, le kg	32,00€
Le gigot d'agneau avec os, le kg	33,50 €
Le gigot d'agneau roulé Maître d'Hôtel, le kg	35,00€
Le filet d'agneau roulé, le kg	45,90 €

Les gibiers

Le rôti de cuissot de biche roulé, le kg	31,50 €
Le civet de biche coupé, mariné, le kg	26,00 €
Le gigot de chevreuil sans os, roulé, le kg	39,90 €
La selle de chevreuil sans os, le kg	68,00€
Le civet de chevreuil coupé, le kg	29,90 €

Les conviviales

La fondue bourguignonne - bœuf, le kg	
La fondue chinoise aux 3 viandes - bœuf, veau, volaille, le kg	37,50 €
La pierrade & plancha - bœuf, veau, volaille, magret de canard, le kg	37,50 €

Les fondues et pierrades sont présentées sur plat et sont à récupérer dans nos magasins le 24/12 à partir de 10h00 et le 31/12 à partir de 10h00







La volaille festive

Les natures

La dinde fermière Pac Label Rouge Alsace, le kg Le chapon fermier Pac Label Rouge Alsace, le kg Le suprême de chapon, le kg Le chapon de pintade Gretel Pac, le kg Le poulet de Bresse Pac, le kg L'oie fermière Pac Label Rouge, le kg La canette Pac, le kg Le magret de canard, le kg Pac = prêt à cuire

N'oubliez pas nos succulentes farces maison

La farce de volaille aux marrons, le kg La farce de volaille aux marrons et foie gras, le kg

Les farcies maison prêtes à mettre au four

Le chapon fermier farci aux marrons (3 - 4 kg), le kg Le chapon s/os farci aux morilles (2,5 - 3,8 kg), le kg La pintade s/os farcie forestière (1,1 - 1,3 kg), le kg La canette s/os farcie à l'orange (1,5 - 1,8 kg), le kg La caille crapaudine farcie forestière (200g), la pièce Le suprême de chapon farci aux morilles (400 - 600g), le kg 22,90 €
24,50 €
34,50 €
29,90 €
28,50 €
27,60 €
31,50 €







17,90€

27,50 €





Des idées cadeaux

Offrez des moments savoureux avec nos coffrets gourmands à composer selon vos désirs



Magasin ouvert

lundi 23 décembre de 9h00 à 18h00 en continu mardi 24 décembre de 8h00 à 13h00 mardi 31 décembre de 8h00 à 13h00

53, rue du Général de Gaulle 67520 MARLENHEIM 03 88 33 37 69 epiceriedumarlenberg@orange.fr - www.epiceriefinedumarlenberg.fr

