



Toute l'équipe de  
la boucherie Burg  
vous souhaite  
un Joyeux Noël et  
une Bonne année  
2022



Magasins ouverts  
Jeudi 23 décembre 2021  
de 8h00 à 16h en continu  
Vendredi 24 décembre  
de 8h00 à 15h00 en continu  
Vendredi 31 décembre  
de 8h00 à 15h00 en continu

63 rue du Général de Gaulle - 67520 Marlenheim  
Tél. : 03 88 87 52 10 - Fax : 03 88 87 67 66

47 rue du Général de Gaulle - 67310 Wasselonne  
Tél. : 03 88 87 01 48

11 rue de la Liberté - 67310 Westhoffen  
Tél. : 03 88 50 38 11

[servicecommercial@boucherie-charcuterie-burg.fr](mailto:servicecommercial@boucherie-charcuterie-burg.fr)

Pour nous permettre de préparer vos commandes avec un maximum de soins, nous vous remercions de bien vouloir nous les confier au plus tard : **le vendredi 17 décembre pour Noël** • **le lundi 27 décembre pour Nouvel An** [www.boucherie-charcuterie-burg.com](http://www.boucherie-charcuterie-burg.com)

## Pour agrémenter vos apéritifs de Fête



### LES PAINS GARNIS

saumon fumé, mousse de canard, jambon fumé, fromage aux herbes

Le pain de campagne long :	Le petit : 3-4 pers.	18,00 €
	Le grand : 6-8 pers.	36,00 €
Le pain aux noix long :	Le petit : 3-4 pers.	18,50 €
	Le grand : 6-8 pers.	37,00 €



### LES MINI-BOUCHEES

Les mini bouchées de pâté en croûte, le kg 24,70 €  
tradition, volaille, poisson

Les knacks version cocktail, le kg 25,20 €

Le plateau de mini bouchées apéritif assorties, env. 400g 15,00 €  
5 mini quiches, 5 mini tartes à l'oignon, 5 mini friands, 5 mini pizzas, 5 escargotines



### LES COFFRETS

L'apéribox : pour 6-8 pers. 8 produits différents 49,00 €  
gambas, olives, mini poivrons farcis, salami aux truffes, ...

Le plateau de 15 verrines 30,00 €  
Salade aux 3 lentilles et magret fumé, cocktail de crevettes,  
crème de foie gras, coulis de mangue

Ainsi qu'un large choix d'antipasti à découvrir en magasin !

## Les entrées froides

### LES POISSONS

Le saumon Bömlö fumé par nos soins, les 100g	7,30 €
Le saumon mariné à l'aneth maison, les 100g	★ 6,60 €
La ½ langouste à la Russe, la pièce	selon cours
La terrine aux deux poissons et cœur de saumon, les 100g	4,35 €
La terrine de St Jacques et homard, les 100g	4,35 €

### NOS FOIES GRAS

Le foie gras d'oie maison, les 100g	16,00 €
Le foie gras de canard maison, les 100g	14,00 €
Le marbré de canard au pain d'épices, les 100g	13,00 €

### NOS TERRINES

Le marbré de lapin au foie gras et champignons, les 100g	5,80 €
La terrine de biche aux champignons des bois, les 100g	3,65 €
La terrine de canard à l'orange ou aux girolles, les 100g	3,65 €
La terrine de chapon, ris de veau et foie gras, les 100g	4,95 €

### NOS PÂTÉS EN CROUTE

Le pâté en croûte aux mignons de porc, les 100g	2,30 €
Le pâté en croûte à la mousse de canard, les 100g	2,45 €
Le pâté en croûte de canard et volaille Richelieu (foie gras), les 100g	4,95 €

### NOS ENTREES A RECHAUFFER

Boudin blanc maison aux Morilles, le kg	★ 23,90 €
Les escargots de Bourgogne à l'alsacienne maison, les 12	11,40 €
* La cassolette de légumes et champignons à gratiner	★ 6,00 €
* La cassolette de quenelle de brochet et écrevisses	★ 7,00 €
La coquille de Saint-Jacques à la nantaise, la pièce à réchauffer 20 mn à 180°C	10,90 €
La garniture bouchée fruits de mer, le kg... et les bouchées feuilletées, la pièce	24,70 € 1,25 €
* + consigne 1,50 €	



La tourte aux St-Jacques  
et Brochet : voir page suivante

★ : DISPONIBLE UNIQUEMENT POUR NOËL



## NOS SPECIALITES CUISINEES A RECHAUFFER

### LES POISSONS

- Le dos de sandre rôti aux écrevisses,  
champignons, sauce Crémant, nouilles d'Alsace, par pers. 16,00 €
- La raviole ouverte de cabillaud sauce américaine,  
crevettes, légumes primeurs et rattes du Touquet, par pers. 16,00 €
- Pavé de saumon crème aux herbes,  
julienne de légumes, riz sauvage, par pers. 16,00 €

### LES VIANDES

(tarif par personne sauf indication contraire)

- La garniture bouchée à la Reine, le kg 19,50 €
- L'aiguillette de bœuf braisée au Pinot noir de Marlenheim, par pers. 10,50 €
- Le civet de biche aux champignons forestiers, par pers. 12,50 €
- Le moelleux de veau, crème de girolles et févettes, par pers. 15,50 €
- La poêlée de Sot l'y laisse aux girolles et pleurotes,  
crème de ciboulette, par pers. ★ 14,50 €
- Suprême de pintade farcie aux foie gras, sauce forestière, par pers. 15,90 €

### NOS PRODUITS PATISSIERS A RECHAUFFER

(tarif par personne sauf indication contraire)

- Le filet de bœuf Wellington, sauce aux senteurs de truffes, par pers. 16,00 €
- Le mignon de veau façon Wellington, sauce aux senteurs de truffes, par pers. 16,00 €
- La tourte bressane (4 ou 6 pers.), le kg 24,30 €
- La tourte de Saint-Jacques et brochet au cœur coulant, la pièce 8,50 €
- La tourte de canard, pommes et foie gras (4 pers.), le kg ★ 28,90 €
- Le jambon en croûte **Incontournable!** le kg 19,50 €

★ : DISPONIBLE UNIQUEMENT POUR NOËL

# NOS SPECIALITES BOUCHERES

## LES VIANDES

Le filet de bœuf, le kg	49,90 €
Le tournedos de bœuf, le kg	49,90 €
Le filet mignon de veau, le kg	49,90 €
Le carré de veau roulé : Nature / Oignon persil / Forestier, le kg	34,90 €
Le veau Orloff - jambon & emmental, le kg	29,50 €
Le gigot d'agneau avec os, le kg	28,90 €
Le gigot d'agneau roulé Maître d'Hôtel, le kg	29,90 €
Le filet d'agneau roulé, le kg	39,00 €



## LES GIBIERS

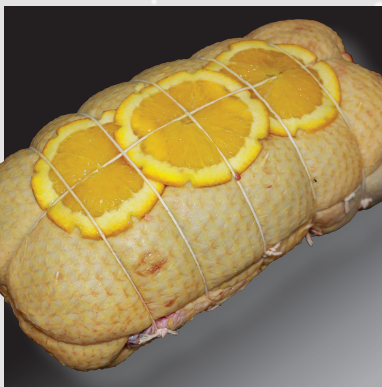
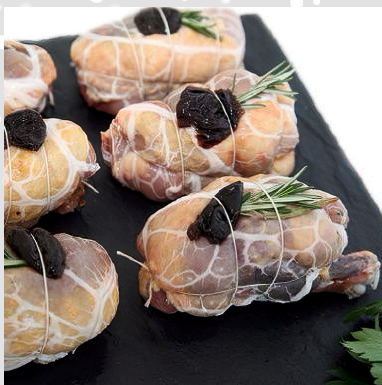
Le rôti de cuissot de biche roulé, le kg	29,90 €
Le civet de biche coupé, mariné, le kg	24,00 €
Le gigot de chevreuil sans os, roulé, le kg	39,90 €
La selle de chevreuil sans os, le kg	68,00 €
Le civet de chevreuil coupé, le kg	27,90 €



## LES CONVIVIALES

La fondue bourguignonne - bœuf, le kg	35,50 €
La fondue chinoise aux 3 viandes - bœuf, veau, volaille, le kg	35,50 €
La pierrade & plancha - bœuf, veau, volaille, magret de canard, le kg	32,50 €
Supplément pour mise sur plat	5,00 €
A récupérer dans nos magasins le 24/12 et le 31/12 à partir de 10h	





## LA VOLAILLE FESTIVE

### LES NATURE

La dinde fermière Pac Label Rouge Alsace	18,40 €
Le chapon fermier Pac Label Rouge Alsace	★ 18,95 €
Le suprême de chapon	★ 29,15 €
Le chapon de pintade Gretel Pac	★ 22,95 €
Le poulet de Bresse Pac	25,95 €
L'oie fermière Pac Label Rouge	★ 28,50 €
La canette Pac	11,20 €
Le magret de canard	27,90 €
Volailles de Bresse sur commande	prix au cours du jour

\* Pac = prêt à cuire

### N'OUBLIEZ PAS NOS SUCCULENTES FARCES MAISON

La farce de volaille aux marrons, le kg	★ 17,50 €
La farce de volaille aux marrons et foie gras, le kg	★ 26,50 €

### LES FARCIES MAISON PRÊTES À METTRE AU FOUR

Le chapon fermier farci aux marrons (3 - 4 kg)	★ 18,95 €
Le chapon s/os farci aux morilles (2,5 - 3,8kg)	★ 27,30 €
La pintade s/os farcie forestière (1,1 - 1,3 kg)	25,15 €
La canette s/os farcie à l'orange (1,5 - 1,8 kg)	24,75 €
La caille crapaudine farcie forestière (200g), la pièce	8,90 €
Le suprême de pintade farci aux morilles (300g)	28,50 €
Le suprême de chapon farci aux morilles (400 - 600g)	★ 30,20 €

★ : DISPONIBLE UNIQUEMENT POUR NOËL

## EN ACCOMPAGNEMENT

### NOS GARNITURES

Les galettes de pommes de terre, le kg	19,90 €
Le gratin dauphinois, le kg	13,90 €
Le chou rouge cuisiné aux marrons La barquette de 500g	6,75 €
La mousseline de légumes d'antan La barquette de 500g	6,75 €
Spätzles, knöpfles, schupfnudeln Le paquet de 400g	3,55 €

### NOS SAUCES MAISON

Nos sauces sont portionnées pour 300 gr. (2 pers.)  
et se réchauffent dans une casserole à feu doux.

#### Sauce pour poissons

La sauce homardine	6,00 €
La sauce au Crémant d'Alsace	6,00 €

#### Sauce pour viandes

La sauce aux morilles	7,00 €
La sauce senteur truffe	6,75 €
La sauce Grand Veneur	4,50 €

## MENU DU NOUVEL AN **Nouveau**

La planchette festive et son bouquet du marché

Cocotte noix de Saint-Jacques, crevettes  
et risotto façon paëlla

Moelleux de veau, crème aux pleurotes,  
poêlée de légumes et écrasé de pommes de terre  
pour 2 pers. 56,00 €

## LES PLATEAUX DE FROMAGE DE L'ÉPICERIE FINE DU MARLENBERG

en partenariat avec La Cloche à Fromage,



**La Cloche à Fromage**  
LES SENS DU FROMAGE

*René Tourrière*

### Le plateau de fin de repas \*

L'Affine Fleur, sélection de fromages de saison  
pour 6 pers. 39,90 €  
pour 8-10 pers. 54,90 €

\* plateaux présentés sur support bois avec couvercle réutilisables



## IDEES CADEAUX

Les cartes cadeau  
10 € - 20 € - 50 €  
Durée de validité 6 mois

## NOS PETITS EXTRAS

POUR LE PLAISIR DES YEUX ET DES PAPILLES

Huîtres creuses et plates Prix au cours du jour

Caviar d'Aquitaine Baeri  
la boîte de 30g, à partir de 59.90 €



**Bon d'achat  
d'une valeur  
de 20 €**

valable jusqu'au  
30 juin 2022

MARLENHEIM  
WASSEBONNE  
WESTHOFFEN

Carte N° 272

# Epicerie fine du Marlenberg

53 rue du Général de Gaulle  
67520 Marlenheim  
Tél : 03 88 33 37 69  
epiceriedumarlenberg@orange.fr

**Magasin ouvert**  
Vendredi 24 décembre  
de 8h00 à 15h00 en continu  
Vendredi 31 décembre  
de 8h00 à 15h00 en continu

## DES IDEES CADEAUX

Les cartes cadeau 10 € - 20 € - 50€  
Durée de validité 6 mois



### Nous vous proposons : Nos fromages à la coupe et nos plateaux



*René Tourrette*

#### Le plateau de fin de repas \*

L'Affine Fleur, sélection de fromages de saison  
pour 6 pers. 39,90 €  
pour 8-10 pers. 54,90 €

**Le plateau raclette \*, 4 pers. 800g 24,90 €**

\* plateaux présentés sur support bois avec couvercle réutilisables

**Le plateau de charcuterie pour raclette,**  
à partir de 4 pers., par pers. 6,00 €

**La fondue savoyarde, la poche de 400g 14,50 €**

### Nos charcuteries françaises, espagnoles et italiennes :

Jambons, saucissons, coppa, lomo, bressaola, ceccina...

Foies gras Burg et Bruck

Caviar d'Aquitaine Baeri

Fruits et légumes : ainsi que tous fruits et légumes  
spéciaux sur commande.

### Notre gamme épicerie fine :

Thés Dammann, Café Reck, Domaine des terres rouges,  
Chocolats Weiss, Médicis, Maxim's et Fortwenger

La perle des Dieux, spécialités basques,  
italiennes et espagnoles ...

Nos sélections de vins, Muscat de Noël et bières locales.

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

Pour nous permettre de préparer vos commandes avec un maximum de soins, nous vous remercions de bien vouloir nous les confier  
au plus tard : **le vendredi 17 décembre pour Noël** • **le lundi 27 décembre pour Nouvel An** [www.epiceriefinedumarlenberg.fr](http://www.epiceriefinedumarlenberg.fr)