



3 adresses pour vous accueillir :

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 & BONNE ANNÉE 2026



Horaires d'ouverture de nos magasins :

Mardi 23 décembre de 8h00 à 12h30

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

Mercredi 24 décembre de 8h00 à 13h00

uniquement pour la récupération des commandes
Pierrades et fondues à partir de 11h00

Mercredi 31 décembre de 8h00 à 12h30

Pour nous permettre de préparer vos commandes avec un maximum de soin, nous vous remercions de bien vouloir nous les confier au plus tard :
samedi 13 décembre pour Noël et samedi 27 décembre pour Nouvel An

LES APÉRITIFS DE FÊTE



Le pain de campagne long :	Le petit : 3-4 pers.	20,00 €
	Le grand : 6-8 pers.	40,00 €



Le pain aux noix long :	Le petit : 3-4 pers.	21,00 €
	Le grand : 6-8 pers.	42,00 €

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



Les mini bouchées de pâté en croûte, le kg	27,60 €
Tradition, volaille, poisson	

Les knacks version cocktail, le kg

Le plateau de mini bouchées apéritives assorties, les 25 pièces
5 mini quiches, 5 mini tartelettes à l'oignon, 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

	25,90 €
	18,00 €

	32,00 €
--	---------

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

LES ENTRÉES FROIDES

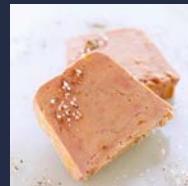
LES POISSONS

Le saumon fumé par nos soins, les 100g	8,40 €
Le saumon mariné à l'aneth, les 100g	8,10 €
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 €
La marbré de foie gras au pain d'épice, les 100g	15,00 €



NOS TERRINES

Le pressé de joues et queues de bœuf au foie gras et légumes, les 100g	5,25 €
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 campagne périgourdine (foie gras), les 100g	3,50 €



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	5,25 €



LES ENTRÉES ET PRODUITS PÂTISSIERS À RÉCHAUFFER

Le boudin blanc maison aux morilles, le kg	29,95 €
Le boudin blanc truffé 3%, le kg	44,00 €
Les escargots de Bourgogne à l'alsacienne maison, les 12	11,50 €
La coquille Saint-Jacques à la nantaise, la pièce	11,50 €
La garniture bouchée fruits de mer, les 500g et les bouchées feuilletées, la pièce	12,50 €
La cassolette de quenelles de brochet et écrevisses + consigne de 1,50 €	1,80 €
La tourte de Saint-Jacques et brochet au cœur coulant, la pièce	8,00 €
La timbale feuilletée d'escargots aux champignons des bois, la pièce	8,90 €
	8,90 €



La tourte de chapon aux morilles (4pers), le kg	29,90 €
La tourte vigneronne (4 ou 6 pers), le kg	24,00 €
La tourte bressane (4 ou 6 pers), le kg	25,90 €
Le jambon en croûte, le kg	21,00 €
Le filet de bœuf Wellington, sauce senteurs truffes, par pers.	16,00 €
Le mignon de veau Wellington, sauce senteurs truffes, par pers.	16,00 €



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 €

Paupiette de saumon aux crevettes maison,
sauce façon beurre blanc à l'aneth, choucroute et ratten au beurre salé, par pers. 18,00 €



NOS VIANDES

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. 13,00 €



Civet de biche aux champignons des bois, par pers. 13,50 €

Moelleux de veau, poêlée de légumes et morilles, par pers. 16,00 €



La suggestion du chef :

Filet de poulet jaune label rouge Alsace façon Orloff, jeunes légumes,
sauce au Muscat de Noël, par pers. 14,90 €

EN ACCOMPAGNEMENT

NOS GARNITURES

Les galettes de pommes de terre, le kg	19,90 €
Le gratin dauphinois, le kg	15,50 €
La gratin dauphinois aux truffes 1%	19,50 €
Le chou rouge cuisiné aux marrons	7,50 €
La barquette de 500g	
La mousseline de céleri	7,50 €
La barquette de 500g	
Spätzles, knöpfles, schupfnudeln	
Le paquet de 400g	4,50 €

NOS SAUCES MAISON

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

La sauce poisson au Crémant d'Alsace	6,00 €
La sauce aux morilles	7,50 €
La sauce senteur truffe	7,00 €
La sauce gibier	5,00 €

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.	7,50 €
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 TAILE UNIQUE 5 PERSONNES - 30,00 €

Roussillon

Biscuit pain de Gênes à l'huile d'olive
Compotée d'abricots
Pignons de pins caramélisés
Bavaroise au lait d'amande

Mont blanc

(sans gluten)

Biscuit châtaigne
Crèmeux marron
Poires à la vanille
Bavaroise vanille

Blackberry

Biscuit chocolat
Crèmeux cassis
Confit cassis
Mousse chocolat noir 67%

Sortilège

Dacquoise noisette
Croustillant riz soufflé
Crème brûlée pistache
Mousse Gianduja

Wizz

Biscuit madeleine
Crèmeux citron/yuzu
Gel yuzu, mandarine et citron vert
Bavaroise au fromage blanc



NOS SPÉCIALITÉS BOUCHÈRES

LES VIANDES

Le filet de bœuf, le kg	61,50 €
Le tournedos de bœuf ficelé et bardé, 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 €
L'agneau Label Rouge français et sa découpe	Prix selon cours



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, mariné, le kg	29,90 €



LES CONVIVIALES

La fondue bourguignonne – bœuf, le kg	38,50 €
La fondue chinoise aux 3 viandes – bœuf, veau, volaille, le kg	38,50 €
La pierrade & plancha – bœuf, veau, volaille, magret de canard, le kg	38,50 €



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	22,90 €
Le chapon fermier Pac Label Rouge Alsace, le kg	24,50 €
Le suprême de chapon, le kg	34,50 €
Le chapon de pintade Gretel Pac, le kg	29,90 €
Le poulet de Bresse Pac, le kg	28,50 €
L'oie fermière Pac Label Rouge, le kg	27,60 €
La canette Pac, le kg	18,40 €
Le magret de canard, le kg	31,50 €

Pac = prêt à cuire



N'OUBLIEZ PAS NOS SUCCULENTES FARCES MAISON



La farce de volaille aux marrons, le kg	17,90 €
La farce de volaille aux morilles et foie gras, le kg	32,00 €



LES FARCIÉS MAISON PRÊTES À METTRE AU FOUR

Le chapon fermier farci aux marrons (3 – 4 kg), le kg	24,50 €
Le chapon s/os farci aux morilles (2,5 – 3,8 kg), le kg	32,50 €
La pintade s/os farcie forestière (1,1 – 1,3 kg), le kg	27,50 €
La canette s/os farcie à l'orange (1,5 – 1,8 kg), le kg	26,90 €
La caille crapaudine farcie forestière (200g), la pièce	9,40 €
Le suprême de chapon farci aux morilles (400 – 600g), le kg	32,50 €



Disponible uniquement pour Noël

DES IDÉES CADEAUX

OFFREZ DES MOMENTS SAVOUREUX AVEC NOS COFFRETS GOURMANDS
À COMPOSER SELON VOS DÉSIRS

Epicerie fine
du
Marlenberg



Magasin ouvert

mardi 23 décembre de 9h00 à 18h00 en continu

mercredi 24 décembre de 8h00 à 13h00

mercredi 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

Ne pas jeter sur la voie publique