



63, rue du Général de Gaulle

67520 Marlenheim

Tel. : 03 88 87 52 10

Fax : 03 88 87 67 66

www.boucherie-charcuterie-burg.com

info@boucherie-charcuterie-burg.com

47, rue du Général de Gaulle

67310 Wasselonne

Tel.: 03 88 87 01 48

11, rue de la Liberté

67310 Westhoffen

Tel.: 03 88 50 38 11

**Michèle et Michel Burg ainsi que leur équipe
vous proposent des moments d'exception
pour vos repas gourmands**

Les apéritifs

Les pains garnis

| | |
|-------------------------------------------------------|---------|
| Pain surprise rond 60 pièces, grand, la pièce : | 46,50 € |
| Pain surprise rond 30 pièces, petit, la pièce : | 30,00 € |
| Pain aux noix long, grand, la pièce : | 36,00 € |
| Pain aux noix long, petit, la pièce : | 17,00 € |

Les canapés

| | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Tartines au fromage blanc, lardons, ciboulette (A partir de 20 pièces), la pièce : | 1,20 € |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|--------|

Les Bretzels

| | | |
|----------------------------------------------------------------------------|------------------|--------|
| Bretzel, la pièce | Standard : | 1,05 € |
| | Mini : | 0,70 € |
| Mini mauricettes fourrées maison, (minimum 15 pièces), la pièce : | | 1,80 € |

N'hésitez pas à nous consulter pour vos demandes particulières (Bretzels farcis, kougelhoph salés ou sucrés ainsi que mignardises)

Les gourmandes :

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Le panier de légumes frais à croquer et fromage blanc aux fines herbes (à partir de 6 pers.), par pers..... | 4,50 € |
| L'Apéribox 6 à 8 pers.(assortiment d'antipasti et bouchées raffinées) | 49,00 € |

Les charcutières :

| | |
|------------------------------------------------|---------|
| Mini bouchées de pâté en croûte, le kg : | 24,00 € |
| Mini knacks, le kg : | 18,50 € |
| Knacks version cocktail, le kg : | 24,50 € |

Agrémentez vos réceptions d'un plateau de fromage de Christelle et Cyrille LORHO*

| | |
|------------------------------------------------------|--------|
| La Surprise du Fromager (7 fromages, 6-8 pers.)..... | 45,00€ |
| La Ronde des Plaisirs (8 fromages, 8-10 pers.)..... | 55,00€ |
| L'Ecrin Gourmand (10 fromages, 10-12 pers.)..... | 65,00€ |
| Le Must (sur demande) | |

*Meilleur Ouvrier de France



Les entrées froides (par pers.)

Le saumon fumé maison..... 10,00 €

Le foie gras de canard maison, chutney du moment ou gelée :..... 10,50 €

La terrine de viande ou de poisson, sauce et crudités :8,50 €

La salade mixte (cervelas, emmenthal Suisse, œuf, tomate) :

Petite portion.....8 € Grande portion 10,00 €

La salade gourmande (saumon, foie gras, magret fumé) 14,00 €

Supplément Gambas 2 €

Les entrées chaudes et poissons (par pers.)

Le strudel de foie gras poêlé aux pommes, sauce porto, salade de jeunes pousses 14,50 €

La bouchée fruits de mer, riz ou pâtes d'Alsace :..... 12,00 €

Le dos de sandre au Riesling et champignons, pâtes d'Alsace :

Entrée 12,00 € Plat..... 16,00 €

La raviole de cabillaud aux moules et safran d'Alsace

Entrée 12,00 € Plat..... 18,00 €

Le pavé de saumon rôti, cocotte de légumes vert et lard paysan, crème à l'ail des Ours

Entrée 12,00 € Plat..... 18,00 €

Les traditionnels (par pers.)

| | |
|--------------------------------------------------------------------------|---------|
| Bouchée à la Reine, riz, nouilles ou spätzles : | 10,00 € |
| Le civet de biche, riz, nouilles ou spätzles : | 13,50 € |
| Aiguillette de bœuf à l'ancienne, nouilles ou spätzles : | 12,00 € |
| Blanquette de veau à l'ancienne, riz, nouilles ou spätzles : | 12,50 € |
| Bœuf bourguignon, riz, nouilles ou spätzles : | 10,00 € |
| Goulasch hongrois, riz, nouilles ou pommes vapeur : | 10,00 € |
| Paleron braisé à la bière, riz, nouilles ou spätzles : | 12,50 € |
| Le mignon de porc aux champignons des bois, nouilles ou spätzles : | 13,50 € |
| La selle de veau aux girolles, 3 garnitures : | 19,50 € |
| Le filet de bœuf Wellington, sauce aux truffes, 3 garnitures : | 22,00 € |
| Le mignon de veau façon Wellington, sauce aux truffes, 3 garnitures | 22,00 € |

Les classiques Alsaciens (par pers.)

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| La baeckeoffe aux 3 viandes, salade (à partir de 10 pers) : | 12,95 € |
| La choucroute garnie Suzel, (Lard salé, lard fumé, kassler, lorraine, knack, quenelle de foie, +1,50 € par garniture supplémentaire) par pers : | 13,90 € |
| Le rossbif de cheval, spätzles ou salade de pommes de terre : | 11,50 € |
| Le pot au feu à l'ancienne, crudités, pommes sautées : | 13,75 € |
| (en supplément bouillon aux quenelles) | 3,00 € |
| Le porcelet farci façon Joseph, gratin dauphinois, salade verte : | 14,50 € |
| (Minimum 25 pers.) | |
| Jambon en croûte, 3 salades traditionnelles : | 11,00 € |
| Le coq au Riesling à notre façon, nouilles ou spätzles : | 10,00 € |

Les émincés (par pers.)

| | |
|-------------------------------------------------------------------------------|---------|
| De porc chasseur, riz, nouilles ou spätzles : | 10,00 € |
| De poulet ou bœuf à l'asiatique, riz cantonnais ou nouilles chinoises : | 9,00 € |
| De dinde à la crème et champignons riz, nouilles ou spätzles : | 9,00 € |
| De veau et volaille Zurichois riz, nouilles ou spätzles : | 10,50 € |

Les conviviales

| | |
|--------------------------------------|---------|
| Couscous royal (mini 15 pers.) | 14,50 € |
| Paella royale (mini 15 pers.) | 14,50 € |
| Cassoulet (mini 15 pers.) | 12,00 € |

Les buffets

(à partir de 15 personnes)

Le campagnard

Pâté en croûte

Jambon cuit et fumé

Rosette

Pâté de campagne à l'ancienne

Presskopf

Pilon de poulet

Longe de porc rôtie

Assortiment de charcuteries

Cinq salades traditionnelles

Cornichons, beurre, sauce cocktail, moutarde.

17,50 € par pers

L'Ami Fritz

Le saumon fumé

La terrine de poisson du moment ou le suprême de saumon

La mignonette de pâté en croûte

L'assortiment de viandes froides

(Bœuf, veau, agneau, pilon de poulet)

La terrine du chef

Le jambon d'Auvergne

Six sortes de salades au choix

Cornichons, beurre, sauce fines herbes et cocktail, moutarde

25,00 € par pers

Nos salades traditionnelles :

Salade de carottes crues, céleri, concombre, betteraves rouges, coleslaw, pommes de terre, macédoine de légumes, taboulé, salade verte.

Nos salades composées :

Salade occidentale, carottes cuites, haricots verts aux lardons, chou blanc au lard, de riz au maïs et jambon ou crevettes, tomate mozzarella, œuf mimosa, tomate macédoine

En supplément selon saison (1,50 € par sorte) :

Carpaccio de bœuf, melon au jambon, vitello tonato

Conditions générales de vente :

Article 1

Un devis ou une commande orale ne peuvent être considérés comme un engagement définitif. Une commande ne prend un caractère ferme et un devis est considéré comme accepté, qu'après l'avoir signé, portant la mention : bon pour accord, le nombre approximatif de convives, et après paiement d'un acompte calculé sur la base de 30 % du montant total.

Article 2

Sauf indication contraire, tous nos plats sont disponibles à partir de 10 personnes et nos menus et buffets à partir de 15 personnes. Nous vous demandons de passer et confirmer le nombre de convives au plus tard huit jours avant la date de votre événement.

Article 3

Depuis le 01/01/2014, nous sommes tenus de facturer les menus, cocktails, buffets ainsi que l'ensemble des prestations au taux réduit de 10 % dès lors que nous fournissons du personnel de service

Article 4

Tarif des livraisons :

Nos prix s'entendent TTC départ Marlenheim sur la base de l'option N°1

Option 1 : Départ magasin, récupéré froid, prêt à réchauffer avec décoration d'assiette.

Option 2 (À partir de 20 pers, selon disponibilité) : A récupérer chaud le jour même, prêt à servir avec décoration d'assiette. Supplément de 38 €, avec livraison (10 km) 45 €

Option 3 (À partir de 30 pers, selon disponibilité) Chaud, livré et mis sur assiette, forfait à convenir, environ 100€, prévoir un supplément sur tarif pour changement de TVA (Article 3).

Cocktail et buffet : veuillez nous consulter

Prestation non comprise : le pain

Article 5

Nous mettons à votre disposition une certaine quantité de matériel. A partir de la livraison, vous êtes responsable du matériel confié ou loué, et vous vous engagez à nous le restituer dans sa totalité, dans un délai de 2 jours. Tout matériel endommagé sera facturé au prix de remplacement.

Article 6

La facture est payable à réception, net et sans escompte, sauf conditions particulières négociées au préalable. La loi du n° 92.1442 du 31 12 1992 limite à 30 jours le délai maximum de paiement des produits alimentaires. Passé ce délai, tout retard de règlement entraînera une majoration de 2,5 fois le taux d'intérêts légal.

Article 7

En cas de litige, seul le Tribunal de Commerce de Saverne sera compétent.

Article 8

Tout changement effectué dans une composition définie engendre un coût supplémentaire.

Article 9

Le fait de passer une commande implique l'acceptation sans conditions de l'ensemble de ces articles.

Article 10

Cette carte au 25 juin 2019 annule et remplace la précédente.