



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, grand, la pièce :	36,00 €
Pain aux noix, petit, la pièce :	17,00 €

Les canapés

Canapés variés, le plateau de 40 pièces :	50,00 €
---	---------

(Jambon fumé, mousse de foie de canard, saumon fumé, presskopf)

Tartines au fromage blanc, lardons, ciboulette, (A partir de 20 pièces), la pièce :	0,95 €
--	--------

Les Bretzels

Bretzel, la pièce	Standard :	0,95 €
	Mini :	0,70 €
Mini mauricettes ou boules fourrées maison, (minimum 15 pièces), la pièce :		1,80 €

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

Les gourmandes :

Le plateau de 15 verrines	30,00 €
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 raffinés).	48,00 €

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 €

Les entrées froides (par pers.)

Le saumon fumé maison.....	9,80 €
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.....	7 €
Grande portion	8,50 €
La salade gourmande (saumon, foie gras, magret fumé)	14,00 €
Supplément Gambas tiède	1 €

Les entrées chaudes et poissons (par pers.)

La brioche garnie d'une américaine de fruits de mer ou fricassée de légumes et girolles, mesclun en salade.....	7,95 €
Le strudel de foie gras poêlé aux pommes, sauce porto, salade de jeunes pousses	14,50 €
La bouchée fruits de mer :	12,00 €
Le dos de sandre rôti, étuvé de poireaux et sauce au Crémant d'Alsace :	
en entrée 12,00 €.....	en plat
	16,00 €
La véritable matelote de nos rivières (sandre, saumon, brochet, truite, champignons) en plat uniquement :	18,00 €
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 €

Accompagnement au choix : riz, pâtes, pommes de terre vapeur

Les classiques Alsaciens

- La baeckeoffe aux 3 viandes, salade (à partir de 4 pers) : 12,95 €
La choucroute garnie Suzel, (Lard salé, lard fumé, kassler, lorraine, knack, quenelle de foie, +1 € 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.)
Le mignon de porc rôti, crème de bière et fondue de munster : 12,50 €
Le coq au Riesling à notre façon : 9,95 €
Le boudin (Médaille d'Or) aux pommes et oignons, purée, (en saison) : 8,50 €

Les viandes en croûte

(à partir de 4 pers.)

- Jambon en croûte, 3 salades traditionnelles : 11,00 €
Le filet de bœuf Wellington, sauce aux truffes : 22,00 €
Le mignon de veau façon Wellington, sauce aux truffes : 22,00 €
Le mignon de porc façon Wellington, sauce aux truffes : 14,50 €

Les émincés

- De porc chasseur : 8,50 €
De poulet ou bœuf à l'asiatique : 9,00 €
De dinde à la crème et champignons : 8,50 €
De veau et volaille Zurichois : 10,50 €

Les traditionnels

- Le mignon de porc
aux champignons des bois : 13,50 €
Le civet de biche : 12,85 €
La selle de veau aux giroles : 19,50 €

Les conviviales

- Couscous royal (mini 10 pers) 13,90 €
Paella royale (mini 10 pers) 13,90 €
Bouchée à la Reine 9,50 €
Cassoulet (mini 10 pers) 12,00 €

Les mijotés en sauce

- Bœuf bourguignon : 9,00 €
Goulasch hongrois : 9,00 €
Aiguillette de bœuf à l'ancienne : 11,50 €
Paleron braisé à la bière : 12,50 €
Blanquette de veau à l'ancienne : 12,50 €

Tous nos plats sont servis avec 2 garnitures au choix

- Spätzles, knepfles, kasknepfles, riz, pâtes, pommes vapeur,
purée de carottes, poêlée de légumes de saison,
flan de carottes et petits pois, gratin dauphinois,
écrasé de pomme de terre à l'échalote, riz cantonnais, nouilles chinoises

Nos menus

(à partir de 15 pers)

Menu à 29 €

Entrée :

Foie gras de canard maison, gelée au muscat et brioche
ou

Salade gourmande

(foie gras, saumon fumé maison, magret de canard et gambas)

ou

Bouchée fruits de mer, riz pilaf

ou

Feuilleté de sot l'y laisse et pleurotes aux fines herbes, bouquet du marché

Plat :

Paleron de bœuf braisé, confit d'oignons et moelle,
purée de céleri et galette de pommes de terre

ou

Mignon de porc en manteau de champignons des bois, son jus,
gratin de pommes de terre et salade verte.

ou

Civet de biche aux champignons forestiers, knepfles maison.

ou

Emincé de veau zurichois, légumes de saison et spätzles,
nouilles ou knepfles maison.



Menu à 34 €

Entrée :

Opéra de foie gras aux fruits de saison, mesclun aux copeaux de légumes

ou

Pavé de sandre sur choucroute, lard croustillant et pommes vapeur

ou

Filets de rouget poêlés, lasagne de fenouil à la crème
et de jus de bouillabaisse

ou

Raviole de cabillaud, étuvée de poireaux et oignons rouges,
crème à l'américaine et riz sauvage

ou

Foie gras de canard maison, chutney de saison et brioche

Plat :

Moelleux de carré de veau, crème aux champignons des bois,
légumes de saison et gratin de pommes de terre.

ou

Magret de canard aux framboises, carottes au miel et kasknepfles maison

ou

Gigot d'agneau en basse température, cocotte de légumes printaniers
et rattes du Touquet.

ou

Paleron de veau braisé et son escalope de foie gras poêlée,
fèves au lard et écrasée de pommes de terre à l'échalote.

Menu à 42 €

Menu à 3 plats à composer selon vos envies

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



La Surprise du Fromager (7 fromages, 6-8 pers.).....	43.00€
La Ronde des Plaisirs (8 fromages, 8-10 pers.).....	57.00€
L'Ecrin Gourmand (10 fromages, 10-12 pers.).....	63.00€

*Meilleur Ouvrier de France

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.

16,50 € 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

24,00 € 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, piémontaise, penne aux légumes de saison ou aux écrevisses Louisiane, 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 8 personnes et nos menus et buffets à partir de 15 personnes. Nous vous demandons de 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.) : 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.) Chaud, livré et mis sur assiette, forfait à convenir, environ 100€, prévoir un supplément sur tarif pour changement de TVA (Article3).

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 20 mars 2017 annule et remplace la précédente.