

# BOUCHERIE CHARCUTERIE TRAITEUR

## Patrick GANGLOFF

*A votre service depuis 1932*

**SARRE UNION**

**☎ 03 88 710 710**

Joyeux Noël et  
Bonne Année 2023

Recevez nos meilleurs vœux  
à l'aube de cette nouvelle année



### *A court d'idée pour Noël ?*

Pensez à nos **BONS « CADEAU »**

d'une valeur de votre choix : 20 €, 25 €, 30 €, 50 €...

#### L'APERU

Les pains « surprise »	<b>Le pain de campagne long garni</b>	<u>Garniture</u> : saumon fumé, mousse de foie gras, rosette, jambon fumé,	<b>25,50</b> €/pce
	<b>Le pain « surprise » rond garni</b>	jambon cuit, fromage	<b>28,50</b> €/pce
	<b>Le Kougelhopf aux trois jambons :</b>		<b>32,90</b> €/pce
	jambon cuit à l'os, jambon séché, jambon fumé		
	<b>Le plateau de 10 petites malicettes fourrées</b>		<b>11,90</b> €/pce
	<b>Le plateau festif</b> (à déguster froid) 20 pièces		
	Mini malicette fourrée, navette garnie, opéra de foie gras, Focaccia césar, mini chou fourré, caroline de la mer, cannelé salé, lingot briochée de foie gras et mangue, mini wrap, mini bagel au saumon fumé.		<b>27,00</b> €/pce
Les cocktails	<b>Le coffret Noël</b> (à déguster chaud) 20 pièces		
	Mini black burger « CHAROLAIS », mikado de petits légumes, mini croqu monsieur Tartufo, feuilleté à la Strasbourgeoise et son mini knack, croquette d'escargots, mini vol au vent chapon «Maître d'Hôtel», mini nem de canard, .....		<b>29,50</b> €/pce

#### EN ENTREE

La sélection d'entrées	<b>Feuilleté « gourmand » de chapon et morilles</b>	<b>14,00</b> €/pers
	<b>Croustade de poissons</b>	<b>13,00</b> €/pers
	<b>Assiette « gourmande de Noël »</b>	<b>14,90</b> €/pers
	<b>Plat « festif de Noël »</b> (à partir de 6 pers)	<b>16,90</b> €/pers
	Filet de saumon en « Bellevue », pâté en croûte gourmand, noix de jambon braisé au miel, rosbif « CHAROLAIS », terrine de canard au foie gras, petite salade, garniture	

#### LES SPECIALITES

Les feuilletages	<b>Tourte gourmande aux trois suprêmes et foie gras</b>	<b>7,60</b> €/pers	
	<b>Tourte océane</b> saumon, poissons et petits légumes	<b>5,00</b> €/pers	
	<b>Tourte « Forum »</b>	<b>5,00</b> €/pers	
	<b>Tourte poulet fermier au vin jaune</b>	<b>5,00</b> €/pers	
	<b>Pithiviers de sanglier aux cèpes</b> (uniquement en version 4 pers)	<b>29,50</b> €/pce	
	<b>Cœur de filet de bœuf Wellington</b>	<b>38,50</b> €/kg	
	<b>Filet mignon à l'Emmental</b>	<b>19,00</b> €/kg	
	<b>Noix de jambon en croûte « Recette de notre Grand-Père Fritz »</b>	<b>14,90</b> €/kg	
	Spécial festif au foie gras	<b>Ravioles de confit de canard au foie gras</b>	<b>29,90</b> €/kg
		<b>Foie gras d'oie</b>	<b>16,50</b> €/100 g
<b>Foie gras de canard</b>		<b>14,50</b> €/100 g	
<b>Foie gras de canard aux figes</b>		<b>14,50</b> €/100 g	
Les délicatesses de la Maison	<b>Cœur de saumon d'Islande</b> , fumé par nos soins	<b>5,80</b> €/100 g	
	<b>Filet de saumon d'Island « Grawlax »</b>	<b>5,80</b> €/100 g	
	<b>Boudin blanc au foie gras</b>	<b>29,90</b> €/kg	
	<b>Escargots de bourgogne</b> pur beurre	<b>7,90</b> €/dz	



**Foie gras de canard  
français**

**VOTRE BOUCHER**

Préparations  
« Spéciales  
à cuisiner »

<b>Chapon d'ALSACE désossé farci aux morilles</b> (demi ou entier)	<b>24,50</b> €/kg
<b>Dinde de Noël farcie aux marrons</b> (demi ou entier)	<b>17,90</b> €/kg
<b>Pintade gourmande s/os</b> - foie gras – cèpes	<b>19,90</b> €/kg
<b>Mignon de porc forestier</b>	<b>21,50</b> €/kg
<b>Pierrade</b> 300 g/pers aux 6 viandes	<b>9,00</b> €/pers
<b>Fondue bourguignonne</b> : 300 g rumsteck	<b>8,50</b> €/pers
<b>Fondue chinoise</b> (nous consulter)	



**LES CUISINES**

Les poissons

<b>Baeckeoffe aux trois poissons</b>	<b>14,00</b> €/pers
<b>Coquille Saint Jacques</b> française à la normande	<b>8,00</b> €/pce
<b>Cassolette de poissons nobles</b> : Saumon, loup, rouget, c, sauce safranée	<b>10,50</b> €/pers

Les viandes

<b>Noix de jambon</b> braisée à la bière de Noël	<b>8,00</b> €/pers
<b>Aiguillette de bœuf</b> au Pinot Noir « grande réserve », garniture bourgeoise	<b>8,50</b> €/pers
<b>Médallions de veau aux girolles</b>	<b>9,90</b> €/pers
<b>Millefeuille de filet de bœuf au foie gras</b>	<b>13,00</b> €/pers
<b>Civet de biche aux cèpes</b>	<b>9,50</b> €/pers
<b>Médallions de biche aux chanterelles, sauce venaison</b>	<b>11,50</b> €/pers
<b>Chapon farci</b> façon « Grand-Mère », sauce forestière	<b>9,90</b> €/pers

Les accompagnements  
« Fait Maison »

<b>Croquettes de potimarron</b> aux graines de courges	<b>2,40</b> €/pce
<b>Risotto au Parmesan</b>	<b>3,90</b> €/pers
<b>Gratin de Charlottes « Festif » en feuilletage</b>	<b>4,90</b> €/pers
<b>Spätzle « MAISON »</b>	<b>3,80</b> €/pers
<b>Garniture de légumes de saison</b>	<b>3,80</b> €/pers



Les sauces  
« Fait Maison »

<b>Farce aux marrons</b>	<b>9,40</b> €/500 g
<b>Farce forestière</b>	<b>9,20</b> €/500g
<b>Farce aux morilles et foie gras</b>	<b>9,90</b> €/500g
<b>Sauce Madère</b>	<b>9,80</b> €/1/2 litre
<b>Sauce viande</b>	<b>9,80</b> €/1/2 litre
<b>Sauce poisson</b>	<b>9,90</b> €/1/2 litre

**LES DESSERTS**

Les bûches  
mousses

<b>La Bûche « l'Amérique »</b> : biscuit brownies, croustillant cacahuète, crémeux vanille-caramel, caramel beurre salé, parfait au chocolat.	<b>MOUSSE ET GLACÉE</b> 4/5 parts <b>18,50</b> €/pce
<b>La Bûche « Tiramisu aux fruits rouges »</b> : biscuit Joconde framboise, confit de cassis, crémeux fruits rouges, crème mascarpone vanille.	

Les bûches  
glacées

<b>La bûche glacée vanille - fraise</b> : meringue, glace vanille, sorbet fraise	<b>8/10 parts</b> <b>30,50</b> €/pce
<b>La bûche glacée vanille - café</b> : meringue, glace vanille, glace café	
<b>La bûche glacée vanille - chocolat</b> : meringue, glace vanille, glace chocolat	

Toutes nos glaces et bûches sont « FAIT MAISON »

Les bûches  
traditionnelles

<b>Parfums au choix entre vanille, café, praliné, chocolat</b>	<b>6/8 parts</b> <b>27,50</b> €/pce
<b>Le roulé crème mousseline</b> : biscuit génoise, crème mousseline, glaçage façon rocher	
<b>Le roulé crème au beurre</b> : biscuit génoise, crème au beurre, finition crème au beurre	



<b>Le véritable Stolle « MAISON »</b>	<b>12,00</b> €/pce
---------------------------------------	--------------------

Le plateau festif

<b>Les mignardises sucrées</b> : le plateau de 20 pièces : Eclair vanille, macaron, tartelette au chocolat, succès praliné, financier pistache, tartelette citron chou café, dôme framboise.	<b>26,50</b> €/pce
--	--------------------

Les desserts  
individuels

<b>Le rocher praliné et kalamansi</b>	<b>5,00</b> €/pce
<b>La bûchette douceur aux framboises</b> : biscuit Joconde au zeste de citron, confit de framboises, mousse fromage blanc et éclat de framboises	<b>5,00</b> €/pce

Afin de pleinement vous satisfaire, merci de nous confier vos commandes au plus tard

**POUR NOEL MERCREDI 14 DECEMBRE 2022 INCLUS**

Après cette date, nous ne pouvons plus vous garantir l'approvisionnement de notre matière première