

## Aperitif

Pain surprise rond	La pièce	38,00€
Pain aux Noix 4 pers.	La pièce	18,00€
Pain aux Noix 6-8 pers.	La pièce	28,00€
Pain aux Noix 12 pers.	La pièce	38,00€
Crocodile (15 pers.)	La pièce	52,00€
Mini boule breizzel fourrée	La pièce	1,50€
Mini pâté en croûte	Le kilo	22,00€
Mini pâté en croûte foie gras	Le kilo	28,40€
Saucisses cocktail	Le kilo	18,90€
Assortiment de feuilletés salés	Le kilo	31,00€



## Entrées froides

1/2 langouste garnie	La pièce	28,00€
Plat de poissons (à partir de 3p)	La pers.	11,50€
Assiette de foie gras	La pers.	15,00€
Pâté en croûte maison « Noël » sans foie gras	Le kilo	22,50€
avec foie gras	Le kilo	28,50€

## Nos produits de fêtes

Foie gras de canard maison 100% pur foie	les kilo Verrine 150g Verrine 200g	140,00€ 21,00€ 28,00€
Saumon fumé	le kilo	59,80€
Mille feuilles de foie gras	le kilo	170,00€
Foie gras d'oie	le kilo	180,00€

## Nos entrées de poissons à chauffer

Coquille St Jacques	La pièce	7,90€
Filet de Sandre au Riesling*	La pers.	14,30€
Poêle de noix de St Jacques, aux petits légumes*	La pers.	14,50€
Blanquette de cabillaud*	La pers.	14,30€
Filet de saumon rôti *	La pers.	14,70€
Bouchées aux fruits de mer*	La pers.	10,00€
Panaché de poissons*	La pers.	16,00€
Filet de St Pierre, sauce champagne*	La pers.	16,50€

Les poissons marqués d'un \*  
sont accompagnés de riz et garniture.

## Diverses entrées à chauffer

Escargots de Bourgogne maison	La dz.	10,50€
Tourte au foie gras et pommes flambées	Le kilo	38,00€
Tourte aux cuisses de grenouilles	Le kilo	26,00€
Tourte aux fruits de mer	Le kilo	29,50€
Tourte au Riesling	Le kilo	19,50€
Feuilleté de St Jacques	La pièce	4,50€
Feuilleté de saumon à l'oseille	La pièce	4,50€
Feuilleté "Naf-Naf"	La pièce	4,50€
Feuilleté au reblochon	La pièce	3,50€
Feuilleté aux quatre fromages	La pièce	3,70€



## Nos petites pièces de viandes farcies à rôtir

Berlingot de canard à l'orange	le kg	23,50€
Filet de dinde aux giroilles	le kg	20,60€
Carré de porc aux marrons	le kg	20,60€
Ballotin de veau aux 5 légumes	le kg	21,90€
Bûchette de veau à la parmesane	le kg	24,30€

## Nos viandes de 1<sup>er</sup> choix

Filet et faux-filet de bœuf	
Filet mignon de porc et veau	
Rôti de bœuf bardé	
Gigot et épaule d'agneau	
Rognonnade de veau	
Roulé de porc et veau	
Palette à la diable et provençale	
Poitrine de veau farcie	
Brasserade et pierrade	
Fondue bourguignonne et chinoise	
Rôti savoyard	
Veau Orloff	
Filet mignon de porc « savoyard »	
Filet mignon de porc farci « forestier »	
Langue de bœuf fraîche, salée ou fumée	

## Nos sauces

Sauce crème aux champignons
Sauce giroilles - Sauce cèpes - Sauce morilles
Sauce poisson - Sauce giblier

## Les volailles

Poulet - Chapon - Pintade - Dinde - Canard -  
Canette - Caille  
(peuvent être farcis sur commande)

## Les gibiers

Épaule, selle, gigot ou ragoût de Chevreuil -  
Cerf - Biche - Marcassin - Sanglier



## Plats de viandes cuisinées à chauffer

Cuisse de canard périgourdine	La pers.	10,00€
Magret de canard au poivre	La pers.	13,00€
Mignon de porc aux champignons	La pers.	11,00€
Savoyard de veau aux cèpes	La pers.	11,80€
Médailillon de veau aux giroilles	La pers.	15,50€
Dos de biche aux airelles	La pers.	15,90€
Carré de cerf rôti, farci au foie gras	La pers.	16,50€
Civet de biche aux giroilles	La pers.	10,50€
Gigot de chevreuil Grand Veneur	La pers.	11,00€
Rosbif de cheval en sauce	Le kilo	18,20€
Rognons de veau flambés au cognac	La pers.	10,50€
Suprême de pintade farci aux morilles	La pers.	12,00€

## Nos spécialités

Filet mignon de porc en croûte	Le kilo	24,00€
Filet de bœuf « Wellington »	Le kilo	38,50€
Jambon en croûte	Le kilo	19,00€
Jambon au Riesling	Le kilo	19,00€
Kassler en croûte	Le kilo	18,00€
Feuilleté de choucroute	Le kilo	16,50€
Poulet farci désossé	Le kilo	16,90€
Cochon de lait farci (à partir de 5 pers.)	Le kilo	18,30€

## Nos garnitures

Garniture classique :	La pers.	4,00€
Carottes - Choux fleur - Petits pois - Gratin dauphinois		
Garniture forestière :	La pers.	3,90€
Fagot de haricots - Tomate provençale - Brocolis - Spätzles		

## Menu de St-Sylvestre à réchauffer

Menu à 27,00 €

Mise en bouche  
Petits canapés variés

Entrée  
Duo de saumon fumé et foie gras  
et sa garniture

Plat  
Suprême de pintade farci  
Méli mélo de légumes  
Pommes dauphine

Dessert  
Mousse aux trois chocolats



Menu à 29,00 €

Mise en bouche

Entrée  
Trilogie de poisson  
Riz

Plat  
Selle de veau aux girolles  
Trio de légumes  
Gratin dauphinois

Dessert  
Chou crème à la framboise

L'ensemble  
du personnel  
de la Boucherie  
**DIEBOLD  
& FILS**  
vous souhaite  
un Joyeux Noël  
et une Bonne  
et Heureuse  
Année 2024

Pour mieux vous servir et satisfaire

à vos besoins,

veuillez passer vos commandes

Avant le 20 DECEMBRE

Imprimerie MODERN GRAPHIC - Soufflenheim • Ne pas jeter sur la voie publique

# POUR LES FÊTES de fin d'année

La boucherie charcuterie

# DIEBOLD & FILS

vous propose...

4, Avenue Jean Moulin  
67410 DRUSENHEIM  
Tél.: 03.88.53.30.42  
Fax: 03.88.53.46.55