

## Menu de St-Sylvestre à réchauffer

Menu à 26,90 €

*Mise en bouche*  
Canapés variés

*Entrée*  
L'assiette de foie gras  
et sa garniture

*Plat*  
Ballotin de pintade farci  
Poêlée d'hiver de légumes  
Gaufrette de röstli  
de pommes de terre

*Dessert*  
Le délice chocolat



Menu à 28,90 €

*Mise en bouche*  
Mini éclairs salés

*Entrée*  
Duo de Bar et St Jacques  
Riz

*Plat*

Rôti de carré de veau  
Mélange de légumes anciens  
Pomme de terre éventail

*Dessert*  
Tourbillon de fruits rouges



*L'ensemble  
du personnel  
de la Boucherie  
**DIEBOLD  
& FILS**  
vous souhaite  
un Joyeux Noël  
et une Bonne  
Année 2021*



Pour mieux vous servir et satisfaire  
à vos besoins,  
veuillez passer vos commandes  
Avant le 20 DECEMBRE

# 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



## Aperitif

Pain surprise rond	La pièce	35,00€
Pain aux Noix 4 pers.	La pièce	14,00€
Pain aux Noix 6-8 pers.	La pièce	24,50€
Pain aux Noix 12 pers.	La pièce	35,00€
Crocodile (15 pers.)	La pièce	48,00€
Mini boule bretzel fourrée	La pièce	1,00€
Mini pâté en croûte	Le kilo	17,50€
Mini pâté en croûte foie gras	Le kilo	25,00€
Saucisses cocktail	Le kilo	15,00€
Assortiment de feuilletés salés	Le kilo	26,90€

## Entrées froides

1/2 langouste garnie	La pièce	23,60€
Plat de poissons (à partir de 3p)	La pers.	9,00€
Assiette de foie gras	La pers.	11,00€
Pâté en croûte maison « Noël » sans foie gras	Le kilo	18,10€
avec foie gras	Le kilo	24,10€
Aspics		
mousse - jambon	La pièce	2,60€-2,50€
crevette - presskopf		2,40€-2,20€

## Nos produits de fêtes

Foie gras de canard maison	les 100g	12,00€
100% pur foie	Verrine 150g	18,00€
	Verrine 200g	24,00€
Magret de canard rôti farci au foie gras	le kilo	52,00€
Saumon fumé	le kilo	45,00€

## Nos entrées de poissons à chauffer

Coquille St Jacques	La pièce	6,60€
Filet de Sandre au Riesling*	La pers.	11,60€
Poêlé de noix de St. Jacques, aux petits légumes*	La pers.	11,90€
Potée de cabillaud et rouget* Paupiette de saumon	La pers.	12,30€
aux asperges*	La pers.	12,10€
Bouchées aux fruits de mer*	La pers.	8,00€
Méli malo de poissons*	La pers.	12,60€
Pavé de bar en écaillés de pommes de terre*	La pers.	13,90€

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

## Diverses entrées à chauffer

L'escalope de foie gras poêlée au pain d'épices perdu	La pers.	13,60€
Escargots de Bourgogne maison	La dz.	8,50€
Tourte au foie gras et pommes flambées	Le kilo	28,90€
Tourte aux cuisses de grenouilles	Le kilo	21,50€
Tourte aux fruits de mer	Le kilo	23,00€
Tourte au Riesling	Le kilo	16,50€
Feuilleté de St Jacques	La pièce	3,10€
Feuilleté de saumon à l'oseille	La pièce	3,20€
Feuilleté "Naf-Naf"	La pièce	3,20€
Feuilleté au reblochon	La pièce	2,50€
Feuilleté aux quatre fromages	La pièce	2,20€
Croustade de volaille et champignons	La pièce	3,00€

## Nos petites pièces de viandes farcies à rôtir

Berlingot de canard à l'orange	le kg	19,90€
Filet de dinde aux giroilles	le kg	17,10€
Carré de porc aux marrons	le kg	17,10€
Ballotin de veau aux 5 légumes	le kg	18,20€
Bûchette de veau à la parmesane	le kg	20,50€

## 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	
Brassarde 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 gibier

## Les volailles

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

## Les gibiers

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

## Plats de viandes cuisinées à chauffer

Cuisse de canard périgourdine	La pers.	8,00€
Magret de canard au poivre	La pers.	11,00€
Mignon de porc aux champignons	La pers.	9,20€
Savoyard de veau aux cépes	La pers.	9,70€
Médailon de veau aux giroilles	La pers.	13,50€
Dos de biche aux airelles	La pers.	13,80€
Carré de cerf rôti, farci au foie gras	La pers.	13,90€
Civet de biche aux giroilles	La pers.	8,00€
Gigot de chevreuil Grand Veneur	La pers.	9,50€
Rosbif de cheval en sauce	Le kilo	14,70€
Rognons de veau flambés au cognac	La pers.	9,00€
Suprême de pintade farci aux morilles	La pers.	10,00€

## Nos spécialités

Filet mignon de porc en croûte	Le kilo	20,00€
Filet de bœuf « Wellington »	Le kilo	35,00€
Jambon en croûte	Le kilo	15,20€
Jambon au Riesling	Le kilo	15,60€
Kassler en croûte	Le kilo	14,50€
Feuilleté de choucroute	Le kilo	14,00€
Poulet farci désossé	Le kilo	13,80€
Cochon de lait farci (à partir de 5 pers.)	Le kilo	15,00€

## Nos garnitures

Garniture classique : La pers. 3,40€  
Carottes - Choux fleur - Petits pois - Gratin dauphinois  
Garniture forestière : La pers. 3,20€  
Fagot de haricots - Tomate provençale - Brocolis - Spätzles