

## 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 brezel 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 €
Aspics		
mousse - jambon	La pièce	4,00 € - 3,50 €
crevette - presskopf		3,00 € - 3,40 €



## Nos produits de fêtes

Foie gras de canard maison 100% pur foie	les kilo	140,00 €
	Verrine 150g	21,00 €
	Verrine 200g	28,00 €
Magret de canard rôti farci au foie gras	le kilo	60,00 €
Saumon fumé	le kilo	51,60 €
Foie gras d'oie	le kilo	180,00 €
Mille feuilles de foie gras	le kilo	170,00 €

## Nos entrées de poissons à chauffer

Coquille St Jacques	La pièce	7,90 €
Filet de Sandre au Riesling*	La pers.	14,30 €
Poêlé 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

L'escalope de foie gras poêlée au pain d'épices perdu	La pers.	18,00 €
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 €
Croustade de volaille et champignons	La pièce	4,00 €



## 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 €
Balloin 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 cépes - Sauce morilles	
Sauce poisson - Sauce gibier	

## Les volailles

Poulet - Chapon - Pintade - Dinde - Canard - Canette - Caille	
(peuvent être farcis sur commande)	
Épaule, selle, gigot ou ragout de Chevreuil - Cerf - Biche - Marçassin - Sanglier	

## Les gibiers



## 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 cépes	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 tapas sur pain

Entrée

Assiette de foie gras  
et sa garniture

Plat

Filet de canette farci  
Trio de carottes confites  
Gratin Dauphinois

Dessert

Douceur chocolatée



Menu à 29,00 €

Mise en bouche

Assortiment cocktail salés

Entrée

Panaché de poissons

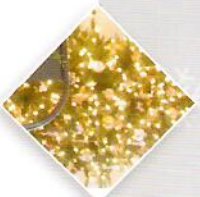
Riz

Plat

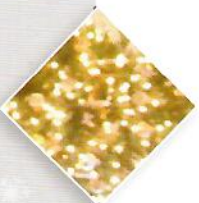
Tranches de carré de veau  
Poêlée de légumes Automnale  
Pomme de terre Eventail

Dessert

Délice fruité



*L'ensemble  
du personnel  
de la Boucherie  
**DIEBOLD  
& FILS**  
vous souhaite  
un Joyeux Noël  
et une Bonne  
Année 2023*



**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