

Hoffmann

noël
&
nouvel
an

L'apéritif

- Le mini pâté en croûte **22,80 €** le kg

- Les saucisses cocktail **16,50 €** le kg

- Les minis burgers Rossini
Plateau de 15 pièces **25,00 €**

- Les bouchées «Surprise»
Froides

- Plateau de 20 pièces **25,00 €**

- Les bouchées «Surprise»
à chauffer

- Plateau de 20 pièces **25,00 €**

Les poissons froids

- Le saumon fumé « Maison »
Label Rouge Écosse **62,80 €** le kg

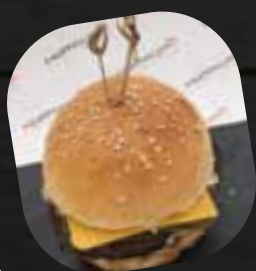
- Le cœur de saumon fumé
Label Rouge Écosse
idéal pour couper des cubes
env. 200g sous vide **62,80 €** le kg

- La terrine aux 3 poissons **28,50 €** le kg

- Le bavaois de saumon fumé
et Saint-Jacques aux 2 pommes **41,80 €** le kg

- Le cocktail de scampis
et sa sauce Aurore **38,80 €** le kg

- Les harengs marinés
à l'ancienne **23,00 €** le kg



Le pain surprise

Pain de chez Francis
Fabrication Maison
Saumon fumé, jambon cuit,
jambon fumé, rosette,
mousse de canard maison, fromage

- Pain de campagne
30 parts **22,80 €** pièce
60 parts **39,80 €** pièce

- Pain aux noix long
30 parts **23,80 €** pièce
60 parts **40,80 €** pièce



La fu⁶⁶maison⁶⁶

- Le jambon fumé
Label Rouge **34,80 €** le kg

- Le jambon de sanglier
aux arômes de pain d'épices **34,80 €** le kg

- Le magret de canard fumé **49,80 €** le kg

- Le filet de Saxe à l'ancienne **28,80 €** le kg

Les charcuteries fines

- Le pâté en croûte
à l'alsacienne
«Médaille d'argent 2015 & 2016»
20,80 € le kg

- Le pâté en croûte
avec foie gras
de canard «maison» **27,80 €** le kg

- Le pâté en croûte
de volaille **22,50 €** le kg

- Le pâté en croûte
de volaille au foie gras
de canard «maison» **31,80 €** le kg

- Le cochon de lait farci
à l'alsacienne **28,80 €** le kg

- Le boudin blanc
de Noël **17,80 €** le kg

- Le boudin blanc
de Noël truffé 3% **26,80 €** le kg

- La galantine avec
mousse de foie d'oie **26,80 €** le kg

- La terrine de gibier
aux noisettes **32,80 €** le kg

- La bûche de chapon
au foie gras,
pruneaux et pommes **38,80 €** le kg

- La terrine Maître Brasseur
au foie gras de canard **35,80 €** le kg

- La terrine de pintade
aux ris de veau
et morilles **39,80 €** le kg



Les Bouchées

- La garniture pour bouchées
aux fruits de mer **19,80 €** le kg
- La garniture pour bouchées
à la reine **16,00 €** le kg
- Le vol-au-vent
de chez Francis **1,00 €** la pièce

Pour votre santé, éviter de manger trop gras, trop sucré, trop salé - www.mangerbouger.fr



Pour une dégustation optimale de notre foie gras, sortez-le du réfrigérateur une demie heure avant de le servir !

Les Foies Gras du Boss

Pour une dégustation optimale de notre foie gras, sortez-le du réfrigérateur une demie heure avant de le servir !

- Le foie gras d'oie **148,00 €** le kg
- Le foie gras de canard **142,00 €** le kg
- L'entremet de foie gras de canard aux fruits secs et épices de Noël (env. 80g) **59,80 €** le kg
- La tranche de foie gras d'oie frais prête à poêler **90,00 €** le kg
- Le lobe de foie d'oie frais **64,00 €** le kg
- Le lobe de foie de canard frais **59,00 €** le kg
- La porcelaine de foie gras d'oie « Maison » (DLC 2 mois) **38,80 €** 250 g
72,00 € 500 g
- La porcelaine de foie gras de canard « Maison » (DLC 2 mois) **34,50 €** 250 g
66,00 € 500 g
- La verrine de foie gras d'oie en semi-conserve de 60 g **11,50 €** la pièce
de 120 g **19,00 €** la pièce
de 200 g **31,50 €** la pièce
- La verrine de foie gras de canard en semi-conserve de 60 g **9,90 €** la pièce
de 120 g **18,00 €** la pièce
de 200 g **29,00 €** la pièce



Toutes les pâtes feuilletées et brisées sont faites « maison ». **Nous vous suggérons de retirer le cerclage en bois de votre tourte avant de la réchauffer à l'aide d'un couteau afin de ne pas abîmer le feuilletage**

Les spécialités en croûte

- La tourte de Noël au foie gras et aux saveurs de pains d'épices (40 min à 150°) **26,80 €** le kg **Allergènes A-B-D-E-I**
- La tourte aux trois suprêmes à la fleur de bière (40 min à 150°) **20,50 €** le kg **Allergènes A-B-D-E-I**
- La tourte vigneronne (40 min à 150°) **16,50 €** le kg **Allergènes A-B-D-E-I**
- La tourte de volailles aux morilles (40 min à 150°) **18,80 €** le kg **Allergènes B-I**
- La tourte aux fruits de mer (40 min à 150°) **23,50 €** le kg **Allergènes A-B-D-I-K-L**
- La tourte à la reine (40 min à 150°) **19,50 €** le kg **Allergènes A-B-D-I**
- Le feuilleté de poissons et sa sauce à la crème de cerfeuil (40 min à 150°) **25,80 €** le kg **Allergènes A-B-D-I-K**
- Le filet de bœuf Wellington et sa sauce périgourdine (60 min à 170°, TC 48°) **39,80 €** le kg **Allergènes A-B-D**
- Le filet mignon de veau en croûte et sa sauce (60 min à 160°) **40,80 €** le kg **Allergènes A-B-D**
- Le filet mignon de porc en croûte et sa sauce (60 min à 160°) **28,80 €** le kg **Allergènes A-B-D**
- Le fameux jambon en croûte sans os élaboré à partir du « Jambon d'Or 2018 » (à partir de 4 pers.) (2 à 3 heures à 130° selon taille) **16,00 €** le kg **Allergènes A-B**
- Le kassler en croûte (1h30 à 140°) **16,00 €** le kg **Allergènes A-B**

Pour une cuisson bien maîtrisée, nous préconisons l'emploi d'une sonde à cœur. Elle vous permettra de réussir toutes nos spécialités en croûte. La température à cœur doit être de 48° à 52° pour les filets de bœuf. Les autres pièces en croûte pourront être réchauffées entre 50° et 60° à cœur. Vous pourrez trouver une sonde dans nos magasins.

Les poissons à chauffer

préparés par l'équipe de la cuisine

- La coquille Saint-Jacques (20 min à 150°) **7,90 €** la pièce 
- Le filet de sandre, poêlée de gambas et sauce au champagne (30 min à 150°) **15,20 €** la pers. 



- Le filet d'empereur, sauce homardine au Noilly Prat, étuvée de panais et noix de pécan (30 min à 150°) **16,20 €** la pers. 
- Le soufflé de dos de saumon cuit en papillote avec mousse de poissons, julienne de légumes et sauce à la crème de cerfeuil (30 min à 150°) **12,50 €** la pers. 
- La potée du pêcheur et son couvercle en feuilletage St-Jacques, lotte, empereur, sole, scampis (30 min à 150°) **18,00 €** la pers. 

En coquille

- Les escargots de Bourgogne « Maison » de la Maison Jacot Billey fournisseur officiel de l'Élysée **8,50 €** la dz 



Les accompagnements

NOS GARNITURES

- Le gratin dauphinois **8,20 €** le kg 
- La compotée de potimarrons **10,50 €** le kg 
- Les galettes de pommes de terre « Maison » **13,80 €** le kg 
- Le chou rouge aux pommes et aux marrons **11,50 €** le kg 
- Les spaetzle **6,80 €** le kg 
- Le riz aux petits légumes **6,00 €** le kg
- Le flan d'épinards ou le flan de légumes (carotte, céleri, brocoli) **11,50 €** le kg 

NOS SAUCES

prêtes à être réchauffées

- La sauce à la crème de cerfeuil **15,80 €** le kg 
- La sauce homardine **15,80 €** le kg
- La sauce poisson au champagne **15,80 €** le kg
- La sauce gibier **15,80 €** le kg
- La sauce de veau à la crème **15,80 €** le kg
- La sauce de volaille à la crème **15,80 €** le kg
- La sauce périgourdine (avec pépites de foie gras) **22,80 €** le kg

NOTRE GRANDE VARIÉTÉ DE CRUDITÉS ASSAISONNÉES :

Carottes, céleri, radis, choux, pommes de terre, etc...

6

Les viandes façon traiteur



- Le carré de veau aux girolles et sa sauce (30 min à 150°) **13,00 €** la pers. 
- Les médaillons de veau et sa sauce aux morilles (20 min à 150°) **16,80 €** la pers. 
- La caille farcie à la strasbourgeoise, son jus et ses abricots confits au vinaigre de Banyuls (30 min à 150°) **13,80 €** la pers. 
- Le suprême de pintade, sa farce de volaille aux morilles et sa sauce (30 min à 150°) **13,80 €** la pers. 
- Le civet de marcassin de nos forêts et sa sauce aux champignons des bois (30 min à 150°) **13,80 €** la pers. 
- Le civet de biche de nos forêts et sa sauce aux champignons (30 min à 150°) **14,50 €** la pers. 
- La noisette de biche en croûte de sésame et sa sauce (30 min à 150°) **16,50 €** la pers. 
- Le gigot d'agneau de 7 heures, ses rattes du Touquet et ses légumes à partir de 6 pers. **11,00 €** la pers. 
Préparé par nos soins dans **votre plat à baeckeofe** (que vous nous aurez préalablement confié), il vous suffira d'enfourner pendant 7 heures à 100° et de servir directement sur la table

La convivialité du lendemain

- Le rosbif de bœuf mariné (30 min à 150°) **7,20 €** la pers. 
- La langue de bœuf sauce Madère (30 min à 150°) **7,00 €** la pers. 
- La choucroute garnie Maison (30 min à 150°) **7,50 €** la pers. 

La pierrade, fondue, braserade ou raclette

un maximum de convivialité avec un minimum de préparation

- La viande pour pierrade et braserade (sur plat) mélange bœuf, veau, dinde, magret de canard **9,00 €** la pers. 
- La fondue bourguignonne bœuf ou mélange de viandes **9,00 €** la pers. 
- La fondue chinoise (sur plat) bœuf, veau, volaille **9,80 €** la pers. 
- Le plateau de charcuteries pour raclette (sur plat) **8,00 €** la pers. 

Hoffmann

7



Notre sélection
de viandes de fêtes
élaborées par
nos bouchers
à partir de carcasses
maturées

Une équipe de bouchers
et d'étaliers bouchers,
hautement qualifiés
et passionnés
de viande,
qui sauront
vous conseiller
afin de ravir
les papilles
de vos convives.

Le bœuf

Oberroedern - Surbourg - Haguenau
Weitbruch - Hoerd - Betschdorf

- Filet de bœuf **47,80 €** le kg
- Tournedos **48,80 €** le kg
- Faux-filet **29,90 €** le kg
- Rosbif à mettre au four **24,80 €** le kg
- Cœur de rumsteck **27,50 €** le kg
- Filet de rumsteck **29,50 €** le kg

L'agneau

- Preuschdorf

- Cœur de filet s/os **37,50 €** le kg
- Selle **23,50 €** le kg
- Épaule avec os **17,20 €** le kg
- Gigot sans os **28,50 €** le kg
- Gigot F.M. semi-désossé **27,00 €** le kg
- Gigot en tranche « Nature » ou
« Maître d'hôtel » **27,20 €** le kg
- Rognonnade **29,80 €** le kg

L'agneau de lait

des Pyrénées AXURIA

- Gigot (0,9 à 1,2 kg) **37,80 €** le kg
- Selle avec poitrine
(env. 2 kg) **31,20 €** le kg
- Épaule
(par 2 - env 0,9 kg) **29,70 €** le kg
- Agneau entier **21,80 €** le kg

Le veau

Roanne - Jeterswiller - Betschdorf
Batzenndorf - Haguenau

- Filet mignon **48,80 €** le kg
- Carré sans os **33,80 €** le kg
- Roulé farci
à la périgourdine **33,80 €** le kg
- Chausson farci **18,00 €** le kg
- Poitrine farcie **16,00 €** le kg
- Rôti bardé filet **31,80 €** le kg
- Escalope « cordon bleu » **27,50 €** le kg
- Rognonnade **31,80 €** le kg
- Osso Bucco **15,80 €** le kg
- Veau à la parisienne **33,80 €** le kg

Le porc

Fermier Label Rouge - Auvergne

- Rouleau chasseur **17,00 €** le kg
- Rouleau aux pruneaux **17,00 €** le kg
- Rouleau helvétien **17,00 €** le kg
- Filet mignon **24,00 €** le kg
- Filet mignon farci **24,00 €** le kg

Le gibier

Chasse fraîche (origine Alsace)

Chevreuil avec os

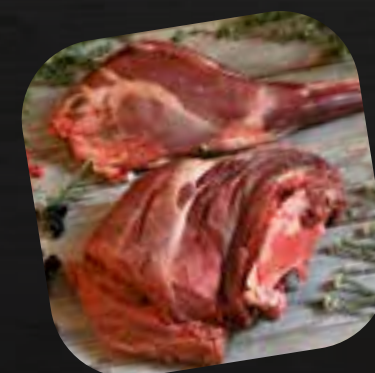
- Gigot **29,80 €** le kg
- Épaule **22,80 €** le kg
- Selle entière **49,00 €** le kg

Sanglier sans os

- Gigot **21,80 €** le kg
- Épaule **18,80 €** le kg
- Goulasch **16,80 €** le kg
- Dos **29,50 €** le kg

Biche sans os

- Gigot **23,50 €** le kg
- Épaule **18,50 €** le kg
- Filet **48,50 €** le kg
- Goulasch **18,50 €** le kg



Les races de viandes maturées



Charolais
Label Rouge



Bœuf
de Coutance



Aubrac

- | | Charolais
Label Rouge | Bœuf
de Coutance | Aubrac |
|---------------------|--------------------------|----------------------|----------------------|
| • Filet | 51,80 € le kg | 51,80 € le kg | 51,80 € le kg |
| • Faux-filet | 35,80 € le kg | 35,80 € le kg | 35,80 € le kg |
| • Rumsteck | 28,80 € le kg | 29,80 € le kg | 29,80 € le kg |
| • Filet de Rumsteck | 31,80 € le kg | 31,80 € le kg | 31,80 € le kg |
| • Rosbif | 28,80 € le kg | 28,80 € le kg | 28,80 € le kg |
| • Côte de bœuf | 34,80 € le kg | 34,80 € le kg | 34,80 € le kg |
| • Pièce à rôtir | 20,80 € le kg | 21,80 € le kg | 21,80 € le kg |
| • Pot-au-feu | 19,80 € le kg | | 19,80 € le kg |

Pour votre santé, éviter de manger trop
gras, trop sucré, trop salé
www.mangerbouger.fr

Hoffmann
maître boucher charcutier traiteur

Les volailles festives landaises

- Chapon fermier
PAC  (PM 2,9 kg) **16,90 €** le kg
- Chapon fermier farci avec os **17,80 €** le kg
- Mini-chapon fermier
PAC  (PM 2 à 2,5 kg) **17,80 €** le kg
- Chapon de pintade fermier
 (PM 1,9 kg) **20,50 €** le kg
- Dinde fermière
PAC  (PM 3,2 kg) **18,50 €** le kg
- Dinde fermière farcie **18,50 €** le kg
- Poularde fermière
PAC  (PM 1,8 kg) **14,50 €** le kg
- Poulet fermier
PAC  **10,20 €** le kg
- Poulet fermier «LE MARENSIN» **10,50 €** le kg
- Pintade fermière
PAC  **11,50 €** le kg
- Coquelet landais
PAC  **10,50 €** le kg
- Caille fermière jaune
PAC  **3,80 €** pièce
- Cuisse de chapon fermier
PAC **16,90 €** le kg
- Suprême de chapon fermier
PAC **23,60 €** le kg

PAC = prêt à cuire

 = Label Rouge

PM = poids moyen

Les volailles d'ici et d'ailleurs festives et préparées

- Chapon fermier d'Alsace
PAC  **17,20 €** le kg
- Dinde fermière
PAC  **19,00 €** le kg
- Dinde blanche
PAC  **11,40 €** le kg
- Chapon fermier farci sans os entier
 **26,00 €** le kg
- Dinde fermière farcie avec os
 **19,00 €** le kg
- Rôti de chapon fermier farci désossé PAC **26,00 €** le kg
- Rôti de dinde fermière farcie désossée PAC **26,00 €** le kg
- Magret de canard **29,40 €** le kg
- Cuisse de dinde farcie
PAC **16,00 €** le kg
- Poitrine de dinde farcie
PAC **16,50 €** le kg
- Rôti de dinde «Orloff» **16,00 €** le kg
- Oie fermière à rôtir PAC **29,90 €** le kg
- Poulet de Bresse PAC **25,80 €** le kg
- Poulet BIO PAC **16,20 €** le kg
- Caille désossée et farcie au foie gras **39,90 €** le kg
- Farce aux marrons pour volaille **15,50 €** le kg

Pour votre santé, éviter de manger trop gras, trop sucré, trop salé - www.mangerbouger.fr

Le menu de Noël De notre chef Luc Riegert

L'entremet de foie gras de canard aux fruits secs et épices de Noël

Le cannelloni de saumon farci, pois gourmands, fèves et amandes torréfiées, sauce au gingembre

Le médaillon de veau, sauce aux morilles gratin dauphinois et chou rouge confit aux pommes

37,80 € la pers.

Allergènes
A-B-C-D-
E-I-K-M



Le coup de cœur de la cuisine

- La raviole de foie gras poêlé, potimarrons et champignons des bois, sauce à la truffe

(30 min à 120°)

12,50 € La pers.

Allergènes
A-B-D-I

Tableau des allergènes

bocherie Hoffmann s'engage dans l'information approfondie du consommateur. Vous trouverez ci-dessous le tableau des 14 allergènes alimentaires majeurs que nos produits traiteur contiennent.

Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales	A
Œufs et produits à base d'œufs	B
Arachides et produits à base d'arachide	C
Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)	D
Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits	E
Moutarde et produits à base de moutarde	F
Céleri et produits à base de céleri	G
Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	H
Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimés en SO ₂)	I
Lupin et produits à base de lupin	J
Poissons et produits à base de poissons	K
Mollusques et produits à base de mollusques	L
Crustacés et produits à base de crustacés	M
Soja et produits à base de soja	N

Nous restons bien entendu à votre disposition pour toutes informations complémentaires.

Les vins – La sélection de David Constancio

Sommelier
L'ÉCRIN DU SOMMELIER
2 rue Ettore Bugatti
67201 ECKBOLSHEIM



IGP CÔTES DE GASCOGNE DOMAINE UBY N°4 MOELLEUX

Un véritable concentré de fruits exotiques! Pour arriver à un tel résultat, la vendange se fait à la lueur de la lune. Velouté, onctueux, ce vin vous étonnera par son élégance et son incroyable fraîcheur. Apéritif, foie gras, fromages persillés autant de choix pour le mettre en valeur. Température idéale proche de 10°.

14,00 € la bouteille

AOP LIMOUX CHÂTEAU MARTINOLLES VIEILLES VIGNES

Mon coup de cœur du moment! Laissez-vous envoûter par cette petite pépite. Un vin généreux, riche et élégant doté d'une longueur remarquable. Température de service 12°, il accompagnera vos feuilletés, volailles et viandes blanches à merveille.

18,00 € la bouteille

AOP MONTAGNY 1^{er} CRU CAVE DE BUXY

D'une grande complexité aromatique, le chardonnay dans toute sa splendeur. Les arômes de fruit, floral et minéral se succèdent. Il impressionne par la finesse et la délicatesse de ses arômes. Escargots, volailles et fromages lui convient. Température de service 12°.

22,00 € la bouteille

AOP PIC SAINT LOUP

DOMAINE GÉRARD BERTRAND

«Les bouteilles les plus prestigieuses

commencent à exister au moment où on les vide entre amis» (Mr Paul Bocuse 1926-2018). Tant de chose à dire sur ce vin. Autant du vigneron, Gérard Bertrand, personne généreuse et icône de la région Occitanie, que de ce breuvage qui ne demande qu'à être partagé. Laissez-vous transporter!

Température 18°, ouvrir 2-3 heures avant de savourer.

16,00 € la bouteille

AOP MÉDOC CHÂTEAU LE MONGE

On se souvient d'une année 2015 généreuse en ensoleillement, et nous la retrouvons dans le flacon. Une intensité de fruits rouges bien mûrs, d'un soupçon d'épices et d'une finale sur de beaux tannins bien fondus. Excellent mariage avec le canard, l'agneau et le gibier. Température de service 19°.

15,00 € la bouteille

AOP GIGONDAS FAMILLE PERRIN «LA GILLE»

Appellation reconnue en 1971! Surprenant n'est-ce pas? On ne l'imagine pas si jeune. Un vin «Rustique» comme je les apprécie, un charisme, robuste, pas étonnant avec la richesse qui le constitue. Les belles pièces de bœufs, les gibiers se marieront à merveille au vin. Température de service 18°, ouvrir 2 heures avant.

22,00 € la bouteille

AOP COTES DE BEAUNE VILLAGE VINCENT BACHELET

Voici une des régions où mon exigence est au summum. Il existe parfois des souvenirs d'une dégustation inoubliable. Nous y sommes! La finesse, la délicatesse de ce vin vous enchantera aussi bien que moi. Des arômes de fruits tel que la Griotte, le tout bercé par des tannins très fins. Idéal pour accompagner les volailles et viandes blanches. Température de service 14°.

23,00 € la bouteille

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération

Les fromages Le plateau de Christelle & Cyril Lorho



Les Meilleurs Ouvriers de France,
vous propose des fromages de fêtes

• la surprise du fromager

6-8 pers. (env. 1 kg) **45,00 €** le coffret

• la ronde des plaisirs

8-10 pers. (env. 1,8 kg) **55,00 €** le coffret

• l'écrin gourmand

10-12 pers. (env. 2,2 kg) **65,00 €** le coffret

L'apéritif

- Le mini pâté en croûte **22,80 €** le kg
- Les saucisses cocktail **16,50 €** le kg
- Les minis burgers Rossini
Plateau de 15 pièces **25,00 €**
- Les bouchées «Surprise» froides
Plateau de 20 pièces **25,00 €**
- Les bouchées «Surprise» à chauffer
Plateau de 20 pièces **25,00 €**

Le pain surprise - Pain de chez Francis Fabrication Maison

Saumon fumé, jambon cuit, jambon fumé, rosette, mousse de canard maison, fromage

- Pain de campagne
30 parts **22,80 €** pièce - 60 parts **39,80 €** pièce
- Pain aux noix long
30 parts **23,80 €** pièce - 60 parts **40,80 €** pièce

Nos entrées

- Le pâté en croûte à l'alsacienne
«Médaille d'argent 2015 & 2016» **20,80 €** le kg
- Le pâté en croûte avec foie gras de canard «maison» **27,80 €** le kg
- Le pâté en croûte de volaille **22,50 €** le kg
- Le pâté en croûte de volaille au foie gras de canard «maison» **31,80 €** le kg
- Les escargots de Bourgogne «Maison» de la Maison Jacot Billy, fournisseur officiel de l'Élysée **8,50 €** la dz
- Le saumon fumé «Maison» Label Rouge Écosse **62,80 €** le kg
- Le cœur de saumon fumé Label Rouge Écosse **62,80 €** le kg
- La terrine aux 3 poissons **28,50 €** le kg
- Le cocktail de scampis et sa sauce Aurore **38,80 €** le kg
- Les harengs marinés à l'ancienne **23,00 €** le kg

new



Les foies gras Maison

- Le foie gras d'oie **148,00 €** le kg
- Le foie gras de canard **142,00 €** le kg
- La tranche de foie gras d'oie frais prête à poêler **90,00 €** le kg

- La porcelaine de foie gras d'oie « Maison » (DLC 2 mois) **38,80 €** 250 g **72,00 €** 500 g
- La porcelaine de foie gras de canard « Maison » (DLC 2 mois) **34,50 €** 250 g **66,00 €** 500 g
- La verrine de foie gras d'oie en semi-conservé de 60 g **11,50 €** la pièce de 120 g **19,00 €** la pièce de 200 g **31,50 €** la pièce
- La verrine de foie gras de canard en semi-conservé de 60 g **9,90 €** la pièce de 120 g **18,00 €** la pièce de 200 g **29,00 €** la pièce

Nos spécialités en croûte

Toutes les pâtes feuilletées et brisées sont faites « maison »

- La tourte de Noël au foie gras et aux saveurs de pain d'épices (40 min à 150°) **26,80 €** le kg
- La tourte aux trois suprêmes à la fleur de bière (40 min à 150°) **20,50 €** le kg
- La tourte vigneronne (40 min à 150°) **16,50 €** le kg
- Le filet de bœuf Wellington et sa sauce périgourdine (60 min à 180°) **39,80 €** le kg
- Le filet mignon de veau en croûte et sa sauce (60 min à 180°) **40,80 €** le kg
- Le filet mignon de porc en croûte et sa sauce (60 min à 150°) **28,80 €** le kg
- Le fameux jambon en croûte sans os élaboré à partir du « Jambon d'Or 2018 » (à partir de 4 pers.) (2 à 3 heures à 130° selon taille) **16,00 €** le kg
- Le kassler en croûte (1h30 à 140°) **16,00 €** le kg

Les poissons

- La garniture pour bouchées aux fruits de mer **19,80 €** le kg
- La coquille Saint-Jacques (20 min à 150°) **7,90 €** la pièce
- Le filet de sandre, poêlée de gambas et sauce au champagne (30 min à 150°) **15,20 €** la pers.

Les viandes façon traiteur

- Le carré de veau aux girolles (30 min à 150°) **13,00 €** la pers.
- Les médaillons de veau sauce aux morilles (30 min à 150°) **16,80 €** la pers.
- La caille farcie à la strasbourgeoise, son jus et ses abricots confits au vinaigre de Banyuls (30 min à 150°) **13,80 €** la pers.

- Le suprême de pintade, sa farce de volaille aux morilles et sa sauce (30 min à 150°) **13,80 €** la pers.
- Le civet de marcassin de nos forêts et sa sauce aux champignons des bois (30 min à 150°) **13,80 €** la pers.
- Le civet de biche de nos forêts et sa sauce aux champignons (30 min à 150°) **14,50 €** la pers.
- Le rosbif de bœuf mariné (30 min à 150°) **7,20 €** la pers.

Pierrade, fondue braserade et raclette

- La viande pour pierrade et braserade (sur plat) **9,00 €** la pers. mélange bœuf, veau, dinde, magret de canard
- La fondue bourguignonne **9,00 €** la pers. bœuf ou mélange de viandes
- La fondue chinoise (sur plat) bœuf, veau, volaille **9,80 €** la pers.
- Le plateau de charcuteries pour raclette (sur plat) **8,00 €** la pers.

Pour les accompagnements, garnitures, crudités et sauces
voir page 7

GRAND JEU DE L'ÉPIPHANIE

Dès le Jeudi 2 janvier 2020, réservez votre **TOURTE DES ROIS**
Une recette élaborée conjointement par la Fédération des artisans bouchers-charcutiers traiteurs d'Alsace et la maison WOLFBERGER garnie d'une très jolie fève collector dans la série des fèves imaginées par les artisans bouchers charcutiers traiteurs d'Alsace



Pour passer vos commandes

CÔTÉ SIMPLE & PRATIQUE

Vous pouvez passer votre commande dans le magasin de votre choix.
Pour nous faciliter la distribution lors du retrait, nous vous remercions
de bien vouloir vous munir du bon de commande
dans le magasin où vous avez passé cette commande.

Vous pouvez aussi passer commande par mail :
commandes@boucherie-hoffmann.fr

Une confirmation de commande vous sera transmise.

POUR LES FÊTES DE NOËL

Commandez **au plus tard le lundi 16 décembre 2019**

Ces commandes pourront être retirées

Route de Soufflenheim : le lundi 23 décembre de 8h à 19h
et le mardi 24 décembre de 8h à 14h
Magasin du Centre : le lundi 23 décembre de 8h à 19h
et le mardi 24 décembre de 8h à 14h

POUR LES FÊTES DE NOUVEL AN

Commandez **au plus tard le samedi 21 décembre 2019**

Ces commandes pourront être retirées

Route de Soufflenheim : le mardi 31 décembre de 8h à 14h
Magasin du Centre : le mardi 31 décembre de 8h à 14h

Passez d'agréables et joyeuses fêtes de fin d'année !
Acceptez nos meilleurs vœux pour la nouvelle année !



Suivez-nous sur



MAGASIN

5, route de Soufflenheim
67500 Haguenau
Tél. 03 88 73 21 14

MAGASIN DU CENTRE

98, Grand'Rue
67500 Haguenau
Tél. 03 88 93 66 52

commandes@boucherie-hoffmann.fr

www.boucherie-hoffmann.fr