



Hoffmann

maître boucher charcutier traiteur

Les Fêtes  
de Pâques



## Pour l'Apéritif

950. Le mini pâté en croûte **22,80 €** le kg  
 451. Les saucisses cocktail **16,50 €** le kg  
 925. Les minis burgers Rossini **25,00 €**  
 plateau de 15 pièces

### Le pain surprise - Fabrication Maison

- Saumon fumé, jambon cuit, jambon fumé, rosette, saucisse de foie, fromage
922. Pain de campagne - 30 parts **22,80 €** pièce  
 924. Pain de campagne long - 60 parts **39,80 €** pièce  
 921. Pain aux noix long - 30 parts **23,80 €** pièce  
 923. Pain aux noix long - 60 parts **40,80 €** pièce

## Nos entrées froides

987. Le foie gras de canard « Maison » **142,00 €** le kg  
 986. Le foie gras d'oie « Maison » **148,00 €** le kg  
 529. Le saumon fumé « Maison » **62,80 €** le kg  
 974. Le saumon mariné à l'aneth (plaque d'env. 200g) **58,00 €** le kg  
 538. La terrine aux trois poissons **28,50 €** le kg  
 639. Le bavarois de saumon et Saint-Jacques aux deux pommes **41,80 €** le kg

## Nos poissons

971. La coquille Saint-Jacques **7,90 €** la pièce  
 cuisson : 20 min à 150 °  
 967. Le feuilleté de poisson, sauce à la crème de cerfeuil **25,80 €** le kg  
 cuisson : 40 min à 150 °  
 970. La garniture pour bouchées aux fruits de mer **19,80 €** le kg  
 998. Le Filet d'empereur en chapelure de chorizo et pignons de pin, sauce au cumbawa **15,20 €** la pers

## Pierrades, fondues et brasérades

La viande mélangée (bœuf, porc, veau, dinde, magret de canard)  
 Présentée sur plat

050. Pour pierrade, brasérade **9,00 €** la pers.  
 049. Pour fondue chinoise coupée **9,80 €** la pers.

## Nos Spécialités en croûte

991. La tourte aux trois suprêmes à la fleur de bière® **20,50 €** le kg  
 cuisson : 40 min à 150 °  
 515. La tourte vigneronne **14,50 €** le kg  
**PROMO** cuisson : 40 min à 150 °  
 977. Le filet de bœuf « Wellington » **39,80 €** le kg  
 cuisson : 80 min à 180 °  
 935. Le filet mignon de veau en croûte **40,80 €** le kg  
 cuisson : 30 min à 150 °  
 978. Le filet mignon de porc en croûte **28,80 €** le kg  
 cuisson : 60 min à 150 °  
 517. Le jambon en croûte sans os **16,00 €** le kg  
 cuisson : selon le poids

## Nos viandes cuisinées

990. Le carré de veau sauce aux giroles **13,00 €** la pers.  
 cuisson : 30 min à 150 °  
 1019. Les médaillons de filet mignon de veau sauce aux giroles **16,80 €** la pers.  
 cuisson : 80 min à 180 °  
 992. Le suprême de volaille fermière farcie, sauce aux morilles **13,80 €** la pers.  
 cuisson : selon le poids  
 1008. La souris d'agneau en cuisson de 7 heures rattes du Touquet, tomates fraîches et sauce au cognac **11,80 €** la pers.  
 1163. Le gigot d'agneau de lait en deux cuissons  
 • le cannelloni d'effiloché et jus corsé  
 • la noix rosée aromatisée au thym et tomates confites **15,80 €** la pers.

## Spécial Agneau

### L'agneau de chez Stéphane HUCHOT - Preuschedorf

304. Gigot d'agneau préparé avec le manche FM **27,00 €** le kg  
 8298. Rôti de gigot d'agneau nature à partir de 2 pers. **29,80 €** le kg  
 8297. Rôti de gigot d'agneau farci au chorizo et au Ossau-Iraty à partir de 2 pers. **31,80 €** le kg  
 8299. Navarin d'agneau (Collet et poitrine s/os) **13,20 €** le kg  
 321. Gigot en tranche « Nature » ou « Maître d'hôtel » **29,80 €** le kg  
 836. Selle d'agneau **23,50 €** le kg  
 314. Épaule d'agneau avec os **17,20 €** le kg  
 302. Épaule d'agneau sans os **21,50 €** le kg  
 312. Épaule d'agneau sans os **21,50 €** le kg  
 308. Rognonnade d'agneau **29,80 €** le kg

## AGNEAU DE LAIT

307. Gigot raccourci avec os (0,6 à 0,7 kg env.) **37,80 €** le kg

## Nos garnitures

526. La garniture pour bouchées à la reine **16,00 €** le kg  
 1037. Purée de patates douces **10,80 €** le kg  
 525. Gratin Dauphinois **8,20 €** le kg  
 562. Riz aux petits légumes **6,00 €** le kg  
 558. Flan d'épinards **11,50 €** le kg  
 583. Flan de légumes (carotte, céleri, chou fleur, brocoli) **11,50 €** le kg  
 557. Spaetzle **6,80 €** le kg

Une grande variété de crudités en salade : Carottes, céleri, radis, pommes de terre, etc...

## Nouveauté



1163. Le gigot d'agneau de lait en deux cuissons  
 • le cannelloni d'effiloché et jus corsé  
 • la noix rosée aromatisée au thym et tomates confites **15,80 €** la pers.

## Tableau des allergènes

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

<b>Céréales contenant du gluten</b> (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales	<b>A</b>
<b>Œufs</b> et produits à base d'œufs	<b>B</b>
<b>Arachides</b> et produits à base d'arachide	<b>C</b>
<b>Lait</b> et produits à base de lait (y compris de lactose)	<b>D</b>
<b>Fruits à coques</b> (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits	<b>E</b>
<b>Moutarde</b> et produits à base de moutarde	<b>F</b>
<b>Céleri</b> et produits à base de céleri	<b>G</b>
<b>Graines de sésame</b> et produits à base de graines de sésame	<b>H</b>
<b>Anhydride sulfureux et sulfites</b> en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/L (exprimés en SO2)	<b>I</b>
<b>Lupin</b> et produits à base de lupin	<b>J</b>
<b>Poissons</b> et produits à base de poissons	<b>K</b>
<b>Mollusques</b> et produits à base de mollusques	<b>L</b>
<b>Crustacés</b> et produits à base de crustacés	<b>M</b>
<b>Soja</b> et produits à base de soja	<b>N</b>

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



## Le gigot de 7 heures

Pour 6 à 8 personnes :

Ingrédients :

1 gigot d'agneau FM  
4 tomates  
2 oignons  
2 carottes  
Thym  
4 feuilles de laurier

Romarin  
½ l de fond d'agneau ou de veau  
¼ cognac  
Sel et poivre  
Huile d'olives

Prenez un gigot de 2.5 à 3 kg que votre boucher préféré aura préalablement préparé. Il y aura « fait le manche ».

Badigeonnez votre gigot et faites-le revenir dans une poêle de façon à bien le dorer.

Puis mettez-le dans un moule à bœckeffe ou toute autre marmite avec couvercle.

Rajoutez les ingrédients autour du gigot et mouillez avec le fond d'agneau ou de veau jusqu'à mi hauteur.

Refermez votre moule et enfournez.

Pour la cuisson : au four pendant 1 heure à 160 degrés et 6 heures à 100 degrés..

À mi-cuisson, retournez le gigot.

Mettez le plat directement sur la table. Le gigot se déguste à la cuillère.

**Hoffmann**

Bon appétit !

MERCI DE PASSER  
COMMANDE

AVANT LE  
SAMEDI 27  
MARS 2021

Vous pouvez aussi  
commander par mail :  
[commandes@boucherie-hoffmann.fr](mailto:commandes@boucherie-hoffmann.fr)

Toutes vos commandes  
vous seront confirmées  
par retour de messagerie

Les commandes  
pourront être retirées :  
5 route de Soufflenheim  
le 3 avril de 8 h à 14 h  
sans interruption

98, Grand'Rue  
le 3 avril de 8 h à 14 h  
sans interruption

MERCI DE BIEN  
VOULOIR RETIRER  
VOS COMMANDES  
DANS LA BOUTIQUE  
OÙ VOUS LES AVEZ  
COMMANDÉES