



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 - Preusdorf

- 304 ·
 323 · 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 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 SO2)	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.



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 bœckeoëffe 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

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