

Les fêtes de Pâques

Pour l'Apéritif

Le pain surprise

Pain de notre boulanger - Fabrication Maison

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

Pain de campagne :

922 • 5 pers. **23,80 €** pièce

924 • 8 pers. **39,80 €** pièce

926 • **Pain de campagne rond** 6 pers. **29,80 €** pièce

Pain aux noix long :

921 • 5 pers. **24,80 €** pièce

923 • 8 pers. **40,80 €** pièce

950 • **Le mini pâté en croûte**

29,80 € le kg

451 • **Les saucisses cocktail**

18,80 € le kg

• **Les mini-burgers Rossini :**

925 • 10 pièces **19,00 €**

928 • 20 pièces **38,00 €**

Nos entrées froides

987 • **Le foie gras de canard « Maison »** **170,00 €** le kg

986 • **Le foie gras d'oie « Maison »** **168,00 €** le kg

529 • **Le saumon fumé « Maison »** **69,80 €** le kg

974 • **Le saumon mariné à l'aneth** (plaque d'env. 200g) **69,80 €** le kg

538 • **La terrine aux trois poissons** **38,80 €** le kg

639 • **Le bavarois de saumon et Saint-Jacques aux deux pommes** **43,80 €** le kg

Nos poissons

526 • **La garniture pour bouchées à la reine** **20,50 €** le kg

971 • **La coquille Saint-Jacques** **9,50 €** la pièce
réchauffer 20 min à 150°

967 • **Le feuilleté de poisson, sauce à la crème de cerfeuil** **27,80 €** le kg
réchauffer 40 min à 150° - TC 68°

970 • **La garniture pour bouchées aux fruits de mer** **24,50 €** le kg

998 • **Le filet de sandre en chapelure d'herbes, légumes à la provençale, sauce à la citronnelle** **16,50 €** la pers
réchauffer 40 min à 150°

968 • **Le soufflé de dos de saumon cuit en papillote avec mousseline de poissons, julienne de légumes et sauce à la crème de cerfeuil** **14,80 €** la pers
réchauffer 40 min à 150°

Pierrades, fondues et braséades

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

060 • **Pierrade, braséade** **10,50 €** la pers.

074 • **Fondue chinoise** **12,50 €** la pers.

Nos Spécialités en croûte

991 • **La tourte aux trois suprêmes à la fleur de bière®** **24,50 €** le kg
réchauffer 40 min à 150° - TC 68°

515 • **La tourte vigneronne PROMO** **17,20 €** le kg
réchauffer 40 min à 150° - TC 68°

977 • **Le filet de bœuf « Wellington »** **46,80 €** le kg
réchauffer 60 min à 170° - TC 58°

935 • **Le filet mignon de veau en croûte** **48,80 €** le kg
réchauffer 35 min à 160° - TC 60°

978 • **Le filet mignon de porc en croûte** **33,80 €** le kg
réchauffer 30 min à 160° - TC 68°

517 • **Le jambon en croûte sans os** **19,00 €** le kg
réchauffer selon le poids - TC 68°

Consignes pour bien réchauffer vos tourtes dans un four traditionnel

1 heure avant, sortez votre tourte du réfrigérateur et déposez-la sur un plat à mettre au four. Préchauffez à 180° puis baissez à 150° au moment de glisser la tourte dans le four.

Les temps de chauffe sont en fonction de la taille de votre tourte.

1 pers. : 35 min à 150° - 3 pers. : 45 min à 150° - 4 pers. : 50 min à 150°

- 6 pers. : 1 h à 150° - 8 pers. : 1 h 20 à 150°

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 (TC) 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.

Nos viandes cuisinées

990 • **Le carré de veau sauce aux girolles** **15,50 €** la pers.
réchauffer 30 min à 150° - TC 68°

1019 • **Les médaillons de filet mignon de veau sauce aux morilles** **17,80 €** la pers.
réchauffer 30 min à 150° - TC 68°

880 • **La raviole de ris de veau poêlée, morilles en persillade et sauce suprême** **14,80 €** la pers.
réchauffer 30 min à 150° - TC 68°

1008 • **La souris d'agneau en cuisson de 7 heures rattes du Touquet, tomates fraîches et sauce au cognac** **14,00 €** la pers.
réchauffer 40 min à 150° - TC 68°

1163 • **L'agneau en deux cuissons**
• le cannelloni d'effiloché et jus corsé
• Gigot rosé à l'ail des ours **16,50 €** la pers
réchauffer 30 min à 150° - TC 68°



Spécial Agneau

L'agneau de chez Stéphane HUCHOT - Preuschorf

- 323 • Gigot d'agneau préparé avec le manche 30,80 € le kg
- 320 • Gigot d'agneau entier s/os en papillote préparé avec tomates, ail, sauge, romarin 35,80 € le kg
- 305 • Gigot d'agneau s/os nature ou roulé avec épices 33,00 € le kg
- 298 • Rôti de gigot d'agneau épicé, ail, sauge, tomates à partir de 2 pers. 35,80 € le kg
- 299 • Navarin d'agneau (Collet et poitrine avec os) **PROMO** 13,50 € le kg
- 321 • Gigot en tranche « Nature »
- 836 • ou « Maître d'hôtel » 38,50 € le kg
- 314 • Selle d'agneau 26,80 € le kg
- 301 • Côtelettes d'agneau 26,80 € le kg
- 302 • Épaule d'agneau avec os 18,50 € le kg
- 312 • Épaule d'agneau sans os nature ou roulé avec épices 23,80 € le kg
- 308 • Rognonnade d'agneau 31,80 € le kg

AGNEAU DE LAIT

- 307 • Gigot avec os (env. 1 kg) 37,80 € le kg

Nos garnitures

- 1037 • Purée de patates douces 16,80 € le kg (B-D)
- 525 • Gratin dauphinois 8,80 € le kg (D)
- 562 • Riz aux petits légumes 8,80 € le kg (B-D)
- 558 • Flan d'épinards 12,90 € le kg (B-D)
- 583 • Flan de légumes (carotte, céleri, chou fleur, brocoli) 12,90 € le kg (A-B-D)
- 557 • Spaetzle 7,80 € le kg (A-B-D)

Notre variété de crudités assaisonnées : Carottes, céleri, radis, pommes de terre, etc...



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

AUX MARCHÉS
Souffelweyersheim : Jeudi 8h/12h
Ostwald : Vendredi 13h/17h
Bischwiller : Samedi 7h15/12h

www.boucherie-hoffmann.fr



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.

TC : signifie Température à cœur - Se mesure à l'aide d'une sonde de four en vente dans nos boutiques

MERCI DE PASSER
COMMANDE AVANT LE

SAMEDI 1^{er} avril 2023

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 8 avril de 8 h à 14 h
sans interruption

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

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



Suivez-nous sur

