

• Viande à Pot-au-feu	18,90 € Le kg
• Saucisse de jambon	14,50 € Le kg
• Salade de céleri	8,50 € Le kg
• Calada da garattag	7 00 5 7 . 1

3 tranches de pâté en croûte achetées = La 4e offerte



Rôti de dinde Orloff	15,80 € Le kg
• Tranche de gigot d'agneau	
Maître d'Hôtel	27,80 € Le kg
• Saucisse à croquer	13,20 € Le kg
• Saucisse de foie de campagne	12,80 € Le kg

3 paires de knacks achetées = La 4º offerte



• Hachis mélange 15,20 € Le kg

• Promo surprise



Côte de porc cuite	15,80 € Le kg
Cordon bleu de dinde	15,50 € Le kg
Saucisse à tartiner	12,20 € Le kg
Pâté de viande nature ou pizza	14.50 € Le ka

3 tranches de jambon cuit achetées = La 4º offerte



SPÉCIAL COUSCOUS

3 paires de merquez acheté	7,50 € Le kg
Gratin dauphinois	,
• Boulettes d'agneau	16,80 € Le kg
Cuisse de poulet	8,50 € Le kg
Bœuf bourguignon	18,80 € Le kg







ATELIERS « FOIES GRAS »

Venez découvrir les secrets de fabrication de notre foie gras et repartez avec 1 kilo de 🛪 foie gras de canard ou d'oie à consommer sur votre table de Noël

Vendredi 5 décembre à 15h ou Samedi 6 décembre à 10h.
Sur inscription et selon disponibilité



onception graphique : Atelier du SEL, Berstheim - Imprimé en France (67) - Ne pas jeter sur la