



Hoffmann

magasin boucher partenaire

## L'apéritif

### Le pain surprise

Pain de notre boulanger - Fabrication Maison

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

Allergènes  
A-B-C-D-E-F-H-I-K-M

### Pain de campagne

922 • 5 pers. **25,00 €** pièce    924 • 8 pers. **41,00 €** pièce

### Pain aux noix long

921 • 5 pers. **26,00 €** pièce    923 • 8 pers. **42,00 €** pièce

### 912 • Les mini-nuggets de poulet à chauffer

**28,80 €** le kg

### 779 • Le mini-pâté en croûte

**33,50 €** le kg

### 451 • Les saucisses cocktail à chauffer

**20,80 €** le kg

### • Les mini-burgers Rossini à chauffer

925 • plateau de 10 pièces **22,00 €**

928 • plateau de 20 pièces **44,00 €**

Allergènes  
A-B-D-H-I

## Les poissons froids

### 529 • Le saumon fumé « Maison »

**71,80 €** le kg

Allergènes  
K

### 538 • La terrine aux 3 poissons

**41,80 €** le kg

Allergènes  
B-D-K

### 639 • Le bavarois de saumon fumé et Saint-Jacques aux 2 pommes

**45,80 €** le kg

Allergènes  
B-D-K-L

### 775 • Le cocktail de scampis et sa sauce Aurore

**41,80 €** le kg

Allergènes  
B-F-M

### 549 • Les harengs marinés à l'ancienne

**32,00 €** le kg

Allergènes  
D-K

## La fumaison

### 610 • Le jambon fumé - Alsace

**34,80 €** le kg

### 605 • Le jambon de sanglier aux arômes de pain d'épices

**38,50 €** le kg

### 617 • Le filet mignon de porc fumé

**41,80 €** le kg

### 614 • Le magret de canard fumé

**58,80 €** le kg

### 615 • Le filet de Saxe à l'ancienne

**38,50 €** le kg

## Les charcuteries fines

### 797 • L'oreiller de la Belle Aurore

**44,50 €**

le kg

### 781 • Le pâté en croûte de gibier

**38,80 €**

le kg

### 783 • Le pâté en croûte à l'alsacienne

**29,50 €**

le kg

### 795 • Le pâté en croûte avec foie gras de canard « maison »

**34,80 €**

le kg

### 776 • Le pâté en croûte de volaille

**31,80 €**

le kg

### 796 • Le pâté en croûte de volaille « Richelieu »

**41,80 €**

le kg

### 490 • Le cochon de lait farci à l'alsacienne

**33,80 €**

le kg

### 999 • Le boudin blanc de Noël

**23,50 €**

le kg

### 998 • Le boudin blanc de Noël truffé 3%

**32,80 €**

le kg

### 569 • La bûche de chapon au foie gras, pruneaux et pommes

**41,80 €**

le kg

### 561 • La terrine Maître Brasseur au foie gras de canard

**41,80 €**

le kg

### 491 • La terrine de gibier aux noisettes

**38,80 €**

le kg

## Les Bouchées

### 970 • La garniture pour bouchées aux fruits de mer

**28,50 €**

le kg

### 526 • La garniture pour bouchées à la reine

**22,50 €**

le kg

### 568 • Le vol-au-vent pour bouchées

**1,80 €**

la pièce

## Pour ceux qui ne veulent pas de viande

### 880 • La raviole de légumes oubliés accompagnée de sa fricassée de morilles, sauce aux champignons

**15,80 €**

la pers.

### 879 • Le risotto crémeux à la truffe et sa ribambelle de légumes

**15,80 €**

la pers.

Pour votre santé, évitez de manger trop gras, trop sucré, trop salé - [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)

# Les Foies Gras Hoffmann

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



- 986 • **Le foie gras d'oie**
- 987 • **Le foie gras de canard**
- 983 • **La tranche de foie gras de canard** - prête à poêler
- 985 • **Le lobe de foie d'oie éveiné**
- 984 • **Le lobe de foie de canard éveiné**
- 980 • **Le magret de canard fourré au foie gras** pièce de 350 g env.

## La porcelaine de foie gras d'oie « Maison »

993 • 40,80 € les 250 g

994 • 74,00 € les 500 g

## La porcelaine de foie gras de canard « Maison »

981 • 38,50 € les 250 g

982 • 72,00 € les 500 g



## Les secrets d'un bon foie gras

Participez à un cours spécial pour fabriquer votre propre foie gras

**Vendredi 5 décembre à 15 h**  
**Samedi 6 décembre à 10 h**

Inscrivez-vous en magasin le vendredi 25 novembre au plus tard sous couvert des dispositions sanitaires en vigueur.

Séance d'environ 2 heures (hors cuisson). Vous cuisinez votre foie gras de canard ou d'oie (1 kg) dans notre laboratoire route de Soufflenheim.

La cuisson est assurée par la Boucherie Hoffmann.

1 kg de foie gras  
110 €  
Par personne



## Les spécialités en croûte

### 949 • La tourte de Noël au foie gras et aux saveurs de pain d'épices

(40 min à 150°)

29,90 € le kg

Allergènes  
A-B-D-E-I

### 991 • La tourte aux trois suprêmes à la fleur de bière

(40 min à 150°)

26,50 € le kg

Allergènes  
A-B-D-E-I

### 515 • La tourte vigneronne (40 min à 150°)

### 514 • La tourte de volailles aux morilles (40 min à 150°)

### 969 • La tourte aux fruits de mer (40 min à 150°)

Taille unique 2 ou 4 pers.

28,80 € le kg

Allergènes  
A-B-D-I-K

### 964 • La tourte Reine (40 min à 150°) - Taille unique 2 ou 4 pers.

### 967 • Le feuilleté de poissons et sa sauce à la crème de cerfeuil\*\*

(45 min à 150°)

24,80 € le kg

Allergènes  
A-B-D-E-I

### 977 • Le filet de bœuf Wellington et sa sauce périgourdine

(60 min à 160°, TC 54°)

52,80 € le kg

Allergènes  
A-B-D

### 976 • Le filet mignon de veau en croûte et sa sauce (60 min à 160°)

56,80 € le kg

Allergènes  
A-B-D-I

### 978 • Le filet mignon de porc en croûte et sa sauce (60 min à 160°)

38,80 € le kg

Allergènes  
A-B-D-I

### 517 • Le fameux jambon en croûte sans os

(2 à 3 heures à 130° selon taille)

21,00 € le kg

Allergènes  
A-B

### 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 baisser 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.

# Les poissons à chauffer

préparés par l'équipe de la cuisine

## 971 • La coquille Saint-Jacques (20 min à 150°)

Noix de St-Jacques, sauce, saumon, empereur, crevettes, champignons, emmental

**10,50 €** la pièce

Allergènes  
A-B-D-K-L-M

**16,80 €** la pers.

Allergènes  
A-B-D-E-K-M

**15,80 €** la pers.

Allergènes  
A-B-D-E-G-H-I-K-M

**23,00 €** la pers.

Allergènes  
A-B-D-I-K-L-M

## 966 • La potée du pêcheur

St-Jacques, empereur, saumon, lotte, sole, scampis, et couvercle en feuillettage (30 min à 150°)

donc **5€ de consigne**



# En coquille

965 • Les escargots de Bourgogne Maison **10,50 €** la douzaine

Allergènes  
D



# Les viandes façon traiteur

## 788 • Les médaillons de veau et sa sauce aux morilles

(30 min à 150°)

**19,90 €** la pers.

Allergènes  
A-D-I

## 990 • Le carré de veau aux girolles et sa sauce

(30 min à 150°)

**18,80 €** la pers.

Allergènes  
A-B-D-I

## 992 • Le suprême de chapon d'Alsace, farce de volaille aux morilles et sa sauce

(30 min à 150°)

**16,80 €** la pers.

Allergènes  
A-B-D-I

## 995 • Le civet de marcassin de nos forêts et sa sauce aux champignons des bois

(30 min à 150°)

**16,80 €** la pers.

Allergènes  
A-B-D-I

## 996 • Le civet de biche de nos forêts et sa sauce aux champignons des bois

(30 min à 150°)

**16,80 €** la pers.

Allergènes  
A-D-I

## 875 • La souris d'agneau de 7 heures, ses pommes grenailles et légumes (Plat cuisiné - 30 min à 150°)

**15,50 €** la pers.

Allergènes  
A-B-D-I

## 758 • La bouchée à la reine façon Marie Leszczynska

aux ris de veau, quenelles de volaille, viande de veau, champignons des bois, légumes et croûte (à réchauffer au four - 30 min à 150°)

**19,00 €** la pers.

Allergènes  
A-B-D-E-I

## 989 • La caille farcie à la strasbourgeoise (30 min à 150°)

**16,50 €** la pers.

Allergènes  
A-B-D-E-I

# La convivialité du lendemain

## 533 • Le rosbif de bœuf mariné (30 min à 150°)

**9,50 €** la pers.

Allergènes  
A-D-I

## 555 • La langue de bœuf sauce Madère (30 min à 150°)

**9,50 €** la pers.

Allergènes  
A-D-I

## 580 • La choucroute garnie Maison (30 min à 150°)

**9,90 €** la pers.

Allergènes  
A-D-I

Les accompagnements se trouvent en page 8



# Les accompagnements

## NOS GARNITURES

525 • Le gratin dauphinois	9,50 € le kg	D
9009 • La compotée de potimarrons	14,80 € le kg	D
737 • Les galettes de pommes de terre Maison	15,80 € le kg	B-D
9010 • Le chou rouge aux pommes et aux marrons	13,90 € le kg	D-I
557 • Les spaetzle	8,50 € le kg	A-B-D
562 • Le riz aux petits légumes	8,80 € le kg	B-D
558 • Le flan d'épinards	14,80 € le kg	B-D
559 • Le flan de légumes (carottes, céleri, brocoli)	14,80 € le kg	B-D

## NOTRE GRANDE VARIÉTÉ DE CRUDITÉS ASSAISONNÉES : CAROTTES, CÉLERI, POMMES DE TERRE, etc.

## NOS SAUCES prêtes à être réchauffées

	A-D-K-M
929 • La sauce à la crème de cerfeuil	19,80 € le kg
926 • La sauce homardine	19,80 € le kg
927 • La sauce poisson au champagne	19,80 € le kg
930 • La sauce gibier	19,80 € le kg
931 • La sauce de veau à la crème	19,80 € le kg
933 • La sauce de volaille à la crème	19,80 € le kg
932 • La sauce périgourdine (avec pépites de foie gras)	29,80 € le kg

# Les volailles festives

## Les volailles landaises

399 • <b>Chapon fermier</b> 	PAC (PM 2,9 kg)	<b>20,80 € le kg</b>	391 • <b>Pintade fermière</b> 	PAC	<b>17,00 € le kg</b>
398 • <b>Mini-chapon fermier</b> 	PAC (PM 2 à 2,5 kg)	<b>22,80 € le kg</b>	390 • <b>Coquelet landais</b> 	PAC	<b>14,90 € le kg</b>
393 • <b>Chapon de pintade fermier</b> 	(PM 1,9 kg)	<b>27,00 € le kg</b>	395 • <b>Caille fermière jaune</b> 	PAC	<b>5,20 € pièce</b>
397 • <b>Dinde fermière</b> 	PAC (PM 3,2 kg)	<b>25,10 € le kg</b>	350 • <b>Cuisse de chapon fermier</b>	PAC	<b>24,20 € le kg</b>
396 • <b>Poularde fermière</b> 	PAC (PM 1,8 kg)	<b>18,30 € le kg</b>	349 • <b>Suprême de chapon fermier</b>	PAC	<b>32,80 € le kg</b>
389 • <b>Poulet fermier</b> 	PAC	<b>15,50 € le kg</b>			

## Les volailles d'ici et d'ailleurs

380 • <b>Chapon fermier d'Alsace</b> 	PAC	<b>22,50 € le kg</b>	337 • <b>Rôti de dinde « Orloff »</b>	PAC	<b>18,50 € le kg</b>
381 • <b>Dinde fermière d'Alsace</b> 	PAC	<b>23,00 € le kg</b>	331 • <b>Oie fermière à rôtir</b>	PAC	<b>34,50 € le kg</b>
382 • <b>Dinde blanche</b> 	PAC	<b>13,65 € le kg</b>	346 • <b>Poulet de Bresse</b>	PAC	<b>32,80 € le kg</b>
368 • <b>Magret de canard</b>	<b>41,80 € le kg</b>		333 • <b>Poulet BIO</b>	PAC	<b>19,90 € le kg</b>
354 • <b>Cuisse de dinde farcie</b>	PAC	<b>21,00 € le kg</b>			

## Les volailles fermières farcies

383 • <b>Chapon entier avec os farci*</b>		<b>23,50 € le kg</b>	386 • <b>Rôti de dinde sans os farci*</b>		<b>35,80 € le kg</b>
384 • <b>Dinde entière avec os farcie*</b>		<b>24,50 € le kg</b>	388 • <b>Caille désossée et farcie au foie gras</b>		<b>44,80 € le kg</b>
385 • <b>Rôti de chapon sans os farci*</b>		<b>35,80 € le kg</b>	387 • <b>Farce aux marrons pour volaille</b>		<b>21,80 € le kg</b>

\* Ces volailles sont farcies avec notre farce aux marrons

PAC = prêt à cuire

 = Label Rouge

PM = poids moyen

Notre sélection de viandes de fêtes est élaborée par nos bouchers auprès de nos partenaires éleveurs. Toutes les pièces de viande sont soigneusement maturées dans nos chambres froides.  
Une équipe de bouchers et d'ateliers bouchers, hautement qualifiés et passionnés de viande, sauront vous conseiller afin de ravir les papilles de vos convives.

## Le bœuf

Oberroedern - Surbourg - Haguenau - Dambach Weitbruch - Hoerdt - Betschdorf	
<b>001 • Filet de bœuf</b>	<b>69,80 € le kg</b>
<b>042 • Tournedos bardé</b>	<b>69,80 € le kg</b>
<b>002 • Faux-filet</b>	<b>49,80 € le kg</b>
<b>021 • Rosbif à mettre au four</b>	<b>32,00 € le kg</b>
<b>024 • Cœur de rumsteck</b>	<b>35,80 € le kg</b>
<b>026 • Rumsteck</b>	<b>35,80 € le kg</b>

## Le veau

Roanne - Jeterswiller - Betschdorf Batzendorf - Haguenau	
<b>106 • Filet mignon</b>	<b>68,80 € le kg</b>
<b>101 • Carré sans os</b>	<b>47,00 € le kg</b>
<b>128 • Roulé farci à la périgourdine</b>	<b>52,00 € le kg</b>
<b>102 • Chausson farci</b>	<b>25,50 € le kg</b>
<b>110 • Poitrine farcie</b>	<b>25,00 € le kg</b>
<b>124 • Rôti bardé filet</b>	<b>48,00 € le kg</b>
<b>117 • Escalope Cordon bleu</b>	<b>36,80 € le kg</b>
<b>119 • Rognonnade</b>	<b>48,00 € le kg</b>
<b>108 • Osso Bucco</b>	<b>25,50 € le kg</b>
<b>118 • Veau à la parisienne</b>	<b>48,00 € le kg</b>

## Alsace

<b>220 • Rouleau chasseur</b>	<b>18,50 € le kg</b>
<b>221 • Rouleau aux pruneaux</b>	<b>18,50 € le kg</b>
<b>219 • Rouleau helvétique</b>	<b>18,50 € le kg</b>
<b>207 • Filet mignon</b>	<b>24,80 € le kg</b>
<b>224 • Filet mignon farci</b>	<b>25,50 € le kg</b>

## Le porc

**Hoffmann**  
maître boucher charcutier traiteur

## L'agneau

### Preuschdorf

<b>319 • Cœur de filet s/os</b>	<b>66,50 € le kg</b>
<b>314 • Selle</b>	<b>39,80 € le kg</b>
<b>302 • Épaule avec os</b>	<b>28,00 € le kg</b>
<b>312 • Épaule sans os</b>	<b>35,00 € le kg</b>
<b>305 • Gigot sans os</b>	<b>44,50 € le kg</b>
<b>323 • Gigot F.M. semi-désossé</b>	<b>38,50 € le kg</b>
<b>321 • Gigot en tranche Nature</b>	
<b>836 • ou « Maître d'hôtel »</b>	<b>46,50 € le kg</b>
<b>308 • Rognonnade</b>	<b>44,50 € le kg</b>



## Le gibier

Chasse fraîche (origine France)

### Chevreuil avec os

<b>942 • Gigot</b>	<b>39,00 € le kg</b>
<b>943 • Épaule</b>	<b>29,80 € le kg</b>
<b>944 • Selle entière</b>	<b>69,80 € le kg</b>

### Sanglier sans os

<b>934 • Gigot</b>	<b>31,80 € le kg</b>
<b>935 • Épaule</b>	<b>28,80 € le kg</b>
<b>936 • Goulasch</b>	<b>29,00 € le kg</b>
<b>937 • Dos</b>	<b>41,50 € le kg</b>

### Biche sans os

<b>939 • Gigot</b>	<b>36,00 € le kg</b>
<b>940 • Épaule</b>	<b>27,00 € le kg</b>
<b>941 • Filet</b>	<b>59,00 € le kg</b>
<b>938 • Goulasch</b>	<b>27,00 € le kg</b>

# Pierrade, fondue, braserade

Un maximum  
de convivialité  
avec un minimum  
de préparation



## 060 • La viande pour pierrade et braserade (sur plat)

mélange bœuf, veau, dinde, magret de canard **12,50 €** la pers.

## 068 • La fondue bourguignonne

bœuf, veau, dinde

**12,50 €** la pers.

## 074 • La fondue chinoise

(sur plat) bœuf, veau, volaille

**13,80 €** la pers.



**Hoffmann**

# 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.

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

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

# Les fromages



## Les coffrets de Christelle & Cyril Lorho

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

- 905 • **la surprise du fromager**  
6-8 pers. (env. 1 kg) **49,90 €** le coffret
- 906 • **la ronde des plaisirs**  
8-10 pers. (env. 1,8 kg) **65,00 €** le coffret
- 907 • **l'écrin gourmand**  
10-12 pers. (env. 2,2 kg) **75,00 €** le coffret



Pour les fêtes de Noël  
Commandez au plus tard  
le 15 décembre 2025

Pour les fêtes de Nouvel An  
Commandez au plus tard  
le 24 décembre 2025

## La tourte des Rois



Dès le mardi 6 janvier 2026, réservez votre TOURTE DES ROIS.

La Fédération des Bouchers Charcutiers Traiteurs d'Alsace vous présente de « L'Épiphanie 2026 avec la tourte des rois bouchers charcutiers d'Alsace » et une nouvelle collection de fèves spécialement décorées pour la 11<sup>e</sup> édition.

Toute l'équipe  
de la  
Boucherie Hoffmann  
vous souhaite  
d'excellentes fêtes

**MAGASIN**  
5, route de Soufflenheim - Haguenau  
Tél. 03 88 73 21 14

**MAGASIN DU CENTRE**  
98, Grand'Rue • Haguenau  
Tél. 03 88 93 66 52

Suivez-nous sur



**Hoffmann**  
maître boucher charcutier traiteur

commandes@boucherie-hoffmann.fr

**www.boucherie-hoffmann.fr**