

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. **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

779 • **Le mini pâté en croûte**

29,50 € le kg

Allergènes
A-B-D-E-I

451 • **Les saucisses cocktail**

18,80 € le kg

Allergènes
A-B-D-H-I

• **Les mini-burgers Rossini :**

925 • 10 pièces **22,00 €**

928 • 20 pièces **42,00 €**

Nos entrées froides

987 • **Le foie gras de canard « Maison »** **162,00 €** le kg

529 • **Le saumon fumé « Maison »** **71,80 €** le kg

538 • **La terrine aux trois poissons** **41,80 €** le kg

639 • **Le bavarois de saumon et Saint-Jacques aux deux pommes** **46,80 €** le kg

Nos poissons

526 • **La garniture pour bouchées à la reine** **22,50 €** le kg

971 • **La coquille Saint-Jacques** **10,50 €** la pièce
réchauffer 20 min à 150°

967 • **Le feuilleté de poisson, sauce à la crème de cerfeuil** **29,90 €** le kg
réchauffer 40 min à 150° - TC 68°

970 • **La garniture pour bouchées aux fruits de mer** **28,50 €** le kg

997 • **Filet d'empereur en sauce, tombée de légumes printaniers**
réchauffer 40 min à 150° **16,80 €** la pers.

968 • **Le soufflé de dos de saumon cuit en papillote avec mousseline de poissons, julienne de légumes et sauce à la crème de cerfeuil**
réchauffer 40 min à 150° **15,80 €** la pers.

Pierrades, fondues et brasérades

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

060 • **Pierrade, brasérade** **12,50 €** la pers.

074 • **Fondue chinoise** **13,80 €** la pers.

Nos Spécialités en croûte

991 • **La tourte aux trois suprêmes à la fleur de bière**® **26,50 €** le kg
réchauffer 40 min à 150° - TC 68°

515 • **La tourte vigneronne** **23,00 €** le kg
réchauffer 40 min à 150° - TC 68°

528 • **La tourte volailles et morilles** **27,50 €** le kg
réchauffer 40 min à 150° - TC 68°

977 • **Le filet de bœuf « Wellington » et sa sauce** **52,80 €** le kg
réchauffer 60 min à 170° - TC 58°

976 • **Le filet mignon de veau en croûte et sa sauce** **56,80 €** le kg
réchauffer 35 min à 160° - TC 60°

978 • **Le filet mignon de porc en croûte et sa sauce** **38,80 €** le kg
réchauffer 30 min à 160° - TC 68°

517 • **Le jambon en croûte sans os** **21,00 €** 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** **18,50 €** la pers.
réchauffer 30 min à 150° - TC 68°

788 • **Les médaillons de filet mignon de veau sauce aux morilles** **19,90 €** la pers.
réchauffer 30 min à 150° - TC 68°

875 • **La souris d'agneau en cuisson de 7 heures pommes grenaille, tomates fraîches et sauce au cognac** **15,80 €** la pers.
réchauffer 40 min à 150° - TC 68°

770 • **L'agneau en deux cuissons**
• le cannelloni d'effiloché et jus corsé
• Gigot rosé à l'ail des ours **18,50 €** la pers.
réchauffer 30 min à 150° - TC 68°

Côté végétarien

785 • **La raviole ouverte d'asperges et champignons (Paris, Shitake, pleurote)** **15,80 €** la pers.
réchauffer 30 min à 150° - TC 68°

Spécial Agneau

L'agneau Origine France / frais ou congelé selon disponibilités

307 •	Gigot d'agneau de lait des Pyrénées - Label Rouge/IGP env. 1 à 1,2 kg avec os	48,50 €	le kg
323 •	Gigot d'agneau préparé avec le manche	38,50 €	le kg
305 •	Gigot d'agneau s/os nature ou roulé avec épices	44,50 €	le kg
298 •	Rôti de gigot d'agneau nature à partir de 2 pers.	44,50 €	le kg
297 •	Rôti de gigot d'agneau farci à partir de 2 pers.	44,50 €	le kg
299 •	Navarin d'agneau (Collet et poitrine avec os)	19,90 €	le kg
321 •	Gigot en tranche « Nature »	46,50 €	le kg
836 •	ou « Maître d'hôtel »	46,50 €	le kg
314 •	Selle d'agneau	39,80 €	le kg
301 •	Côtelettes d'agneau	39,80 €	le kg
302 •	Épaule d'agneau avec os	28,00 €	le kg
312 •	Épaule d'agneau sans os nature ou roulé avec épices	35,00 €	le kg
308 •	Rognonnade d'agneau	44,50 €	le kg
1149 •	Sauce pour l'agneau	18,50 €	le kg

Nos garnitures

1037 •	Purée de patates douces	16,80 €	le kg	B-D
525 •	Gratin dauphinois	9,50 €	le kg	D
562 •	Riz Thaï aux légumes	9,50 €	le kg	B-D
558 •	Flan d'épinards	14,80 €	le kg	B-D
559 •	Flan de légumes (carotte, céleri, chou fleur, brocoli)	14,80 €	le kg	A-B-D
557 •	Spaetzle	8,50 €	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 13h30/16h
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 28 mars 2026**

Vous pouvez aussi commander par mail :
commandes@boucherie-hoffmann.fr
 Vos commandes vous seront confirmées
 par retour de messagerie

Les commandes pourront être retirées :
5 route de Soufflenheim
le 4 avril de 8 h à 14 h sans interruption

98, Grand'Rue
le 4 avril de 8 h à 14 h sans interruption

Aux marchés :
Souffelweyersheim jeudi 2 avril entre 8h et 12h
Ostwald le jeudi 2 avril entre 13h30 et 16h
Bischwiller le samedi 4 avril entre 8h et 12h

**MERCI DE BIEN VOULOIR
PRÉCISER LE MAGASIN DE RETRAIT
DE VOTRE COMMANDE**



Suivez-nous sur

