



BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR MAECHLING

CARTE DES FÊTES 2024

NOËL ET NOUVEL AN

MISES EN BOUCHES, FOIE GRAS, SAUMONS FUMÉS, VOLAILLES FESTIVES, VIANDES DE TER CHOIX, PLATS CUISINÉS, PRODUITS EN CROUTE ET FONDUES ...
ARTISAN DE PÈRE EN FILS DEPUIS 1900



Maitre Boucher Charcutier Traiteur Maechling - 34 rue du Général de Gaulle - Reichstett

 direction_eva@yahoo.com

 www.bouchერიemaechling.com

 [boucherie_maechling](https://www.instagram.com/boucherie_maechling)

 03.88.20.06.79

LES ENTRÉES

METTEZ VOS CONVIVES EN APPÉTIT AVEC DES PIÈCES PRODUITES ET PRÉPARÉES AVEC SOIN PAR NOS CHEFS TRAITEURS

LES MISES EN BOUCHE

ON PARTAGE, ON PICORE ET ON SE RÉGALE. METTEZ VOS CONVIVES EN APPÉTIT AVEC DES PIÈCES PRODUITES ET PRÉPARÉES AVEC SOINS PAR NOS CHEFS TRAITEURS.

01 - LE PAIN AU NOIX FOURRÉ 8 PERSONNES 35.80€ ★

GARNIS DE SAUMON FUMÉ MAISON, JAMBON CUIT MAISON, JAMBON CRU FUMÉ MAISON, MOUSSERELLE DE CANARD, RILLETES PUR PORC MAISON, ROSETTE DE LYON.

02 - LA BRETZEL DE NOËL FOURRÉE 60 TOASTS 49.50€ ★

GARNIS DE SAUMON FUMÉ, JAMBON CUIT, JAMBON CRU FUMÉ, MOUSSE DE CANARD, ROSETTE DE LYON, FROMAGE FRAIS AUX FINES HERBES

03 - LA PLANCHETTE APÉRITIVE POUR 6 PERSONNES 34.40€ ★

CHIFFONNADE DE JAMBON SEC AOC SERRANO, SAUCISSON SEC MAIGRE DE PORC, JAMBON DE BOURGOGNE PERSILLÉ, JAMBON SEC AUX TRUFFES BLANCHE D'ÉTÉ, SAUCISSE À CROQUER MAISON, RILLETES DE CANARD "TRADITION", TERRINE DE CHEVREUIL AU MADIRAN, PAVÉ D'ANTOINE AU PIMENT D'ESPELETTE.

04 - LES BOUCHÉES TAPAS VÉGÉTARIENS 16 PIÈCES 37.40€

FOCACCIA AU GUACAMOLE ET PICKLES D'OIGNON, FOCACCIA À LA CRÈME FROMAGÈRE AU CHÈVRE ET POIVRONS, FOCACCIA HOUMOUS CAROTTE ET CURRY, FOCACCIA À LA SAUCE PESTO ROSSO ET OLIVES

05 - LE PLATEAU MINI BURGERS 24 PIÈCES 24.80€ ★

BUN À L'OIGNON/STEACK HACHÉ/CONFIT D'OIGNONS/FOIE GRAS DE CANARD, BUN CURCUMA/CHORIZO/POIVRONS VERT ET TOMATES CONFITES, BUN À L'ENCRE DE SEICHE/TRUITE FUMÉE/ANETH ET MOUTARDE AUX ÉPICES, BUN AU PESTO/GRAINES DE LIN/COURGETTES GRILLÉS ET POIVRONS CONFITS

UNE FICHE RECETTE AVEC LES TEMPS DE CUISSON VOUS SERA GLISSÉE DANS VOTRE COMMANDE, HISTOIRE DE FAIRE BRILLER NOS DÉLICIES DANS VOTRE CUISINE !

★ ATTENTION UNIQUEMENT LES PRODUITS AVEC LA PETITE ÉTOILE DORÉE SERONT DISPONIBLE POUR LE NOUVEL AN.



LES FOIES GRAS MAISON

MIS AU POINT ET FABRIQUÉS DANS NOTRE LABORATOIRE AVEC DES FOIES GRAS IGP EXTRA DES LANDES.

06 - LE FOIE GRAS DE CANARD AU GEWURTZTRAMINER ET POIVRE NOIR SAUVAGE "VOATSIPERIFERY" DE MADAGASCAR 21.40€/100GRS ★

07 - LE FOIE GRAS DE CANARD AU SAUTERNES CUIT AU TORCHON 22.40€/100GRS ★

08 - LE MARBRÉ DE VOLAILLES AU FOIE GRAS DE CANARD ET SAUTERNES 4.80€/100GRS ★

LES TERRINES DE POISSON

12 - LA BÛCHE HOMARDINE DE CABILLAUD AU CHAMPAGNE 2.60€/100GRS

13 - LA BÛCHE GENOISE DE CRABE ET HOMARD 3.20€/100GRS

14 - LE MÉDAILLON DE LANGOUSTE EN TERRINE D'ÉCREVISSE 3.20€/100GRS

15 - LA TERRINE DE DOS DE SAUMON À L'OSEILLE .. 3.70€/100GRS

LES SAUMONS FUMÉS MAISON

DES SAUMONS ÉLEVÉS DANS LES FJORDS NORVÉGIENS, SALÉS AU SEL DE GUÉRAUDE, FUMÉS À LA VERTICALE DANS NOTRE FUMOIR À L'ANCIENNE AU BOIS DE HÊTRE ET TRANCHÉS À LA MAIN.

10 - LE SAUMON DES FJORDS FUMÉ AU BOIS DE HÊTRE 8.80€/100GRS ★

11 - LE GRAVLAX DE SAUMON DE NORVÈGE MARINÉ VODKA, ANETH ET BAIES ROSES..... 8.90€/100GRS ★

LES ENTREMETS GOURMANDS

DES PETITES ENTRÉES TRAITEUR PRÉSENTÉES DE FAÇON INDIVIDUELLES, À DRESSER SIMPLEMENT SUR ASSIETTE OU À DÉPOSER SUR VOTRE BUFFET.

16 - L'OPÉRA AU SAUMON FUMÉ, CRÈME DE MASCARPONE, FROMAGE FRAIS ET FÈVES DE SOJA 4.50 €/PIÈCE ★

17 - LE PARFAIT À LA TRUITE FUMÉE ET BAVAROIS D'ASPERGES VERTES 3.50€/PIÈCE ★

18 - LE TARTARE DE SAINT-JACQUES AU CITRON ET BASILIC SUR LIT DE CRÈME AUX POIS ET MENTHE 5.80€/PIÈCE ★

LES TERRINES DE POISSONS SONT LÀ POUR ÉGAYER TOUT LE MOIS DE DÉCEMBRE ! ET TENEZ-VOUS BIEN, VOUS POUVEZ AUSSI LES COMMANDER POUR LE 23 ET 24 DÉCEMBRE, JUSTE À TEMPS POUR LE GRAND FESTIN !



LE PARFAIT ACCORD, METS ET VIN !
- MUSCAT DE NOËL CHÂTEAU PEZILLA 2023 13.80 €
- CHAMPAGNE BRUT MAISON CASTELNAU 46.80 €



LES PLAISIRS D'ANTAN MAISON

CES QUELQUES RECETTES GOURMANDES, CONFECTIONNÉES DANS NOS ATELIERS, RESTENT LES MÊMES DEPUIS LEUR CRÉATION PAR NOTRE GRAND-PÈRE DANS LES ANNÉES 1960.

- 20 - LES BOUDINS BLANC À L'ALSACIENNE "GOURMAND" AU KIRSCH 19.80€/kg
- 21 - LES BOUDINS BLANC À L'ANCIENNE AUX MORILLES 24.20€/kg
- 22 - LES ESCARGOTS DE BOURGOGNE IGP FARCIS AU BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL 14.80€/DOUZ ★



LES PÂTÉS EN CROÛTE

FABRIQUÉS PAR NOS MAGICIENS EN CUISINE, DES CRÉATIONS DÉLICIEUSES ET PLEINES DE FOLIE !

- 23 - PÂTÉ EN CROÛTE PISTACHÉ "RICHELIEU" 2.50€/100GRS ★
- 24 - PÂTÉ EN CROÛTE AU FOIE GRAS DE CANARD IGP 3.60€/100GRS ★
- 25 - PÂTÉ EN CROÛTE DE CANARD AUX FRUITS SECS 3.40€/100GRS
- 26 - PÂTÉ EN CROÛTE DE POULET FERMIER À LA CRÈME D'ISIGNY ET AUX MORILLES 3.20€/100GRS



LES PETITES TOURTES INDIVIDUELLES

SIMPLES, INDIVIDUELLES ET ORIGINALES...

- 27 - LA TOURTE AU RIS DE VEAU ET FOIE GRAS 5.40€/PIÈCE ★
- 28 - LA TOURTE AUX ESCARGOTS ET ÉPINARDS À LA CRÈME D'ISIGNY SAINTE-MÈRE 4.20€/PIÈCE ★
- 29 - LA TOURTE AUX FRUITS DE MER ET ST-JACQUES 4.90€/PIÈCE ★

LES PLATEAUX DE FÊTES

PRÉPARÉ POUR VOUS SUR PLATEAUX, ACCOMPAGNÉ DE NOS MIGNONNETTES DE CHUTNEY DE FIGES ET CONFIT D'OIGNONS ROUGES, POUR UN SERVICE DIRECTEMENT SUR TABLE.

LE PLATEAU DE FOIE GRAS DE CANARD AU GEWURZTRAMINER ET POIVRE NOIR SAUVAGE "VOATSIPERIFERY" DE MADAGASCAR

- 30 - 4 PERSONNES ... 54.80€ ★
- 31 - 6 PERSONNES 82.20€ ★

LE PLATEAU DE SAUMON DES FJORDS FUMÉ MAISON AU BOIS DE HÊTRE

- 32 - 4 PERSONNES .. 32.80€ ★
- 33 - 6 PERSONNES 49.20€ ★

LES PLATEAUX DE FROMAGES

35 - LE PLATEAU "MONTAGNARD" POUR 6 PERSONNES 32.80€/PIÈCE ★
COMPOSITION : COMTÉ PRESTIGE AOP, MUNSTER AOP GÉROMÉ, CRÉMEUX DE BOURGOGNE FOURRÉ À LA TRUFFE, TOMME AUX FLEURS, ROQUEFORT AOP, CROTTIN DE CHAVIGNOL AOP.

36 - LE PLATEAU "MONTAGNARD" POUR 10 PERSONNES 54.80€/PIÈCE ★
COMPOSITION : COMTÉ PRESTIGE AOP, MUNSTER AOP GÉROMÉ, CRÉMEUX DE BOURGOGNE FOURRÉ À LA TRUFFE, DÉLICE AUX CRANBERRIES, ROQUEFORT AOP, SAINT MARCELIN IGP.

LES PLATEAUX DE BOUCHÉES SUCRÉES

38 - LE PLATEAU "GOURMAND" 24 PIÈCES 32.80€ ★

MINI TROPÉZIENNE, MINI TARTE TATIN, MINI FONDANT AU CHOCOLAT CŒUR FRAMBOISE, MINI FONDANT À LA CHÂTAIGNE, MINI BABA BOUCHON AU RHUM, MINI MUFFIN CHOCOLAT-NOISSETTES.

39 - LE PLATEAU DE MINI-CHOUX 27 PIÈCES 39.80€ ★

CHOUX CHOCOLAT, CHOUX VANILLE, CHOUX CITRON-YUZU, CHOUX CHOCOLAT-PASSION, CHOUX NOISSETTE, CHOUX CARAMEL AU BEURRE SALÉ



34 - LA PROMO DE NOËL.
POUR 3 TRANCHES DE PÂTÉ EN CROÛTE AU FOIE GRAS IGP ACHETÉES, LA 4ÈME TRANCHE EST OFFRTE !
SEULEMENT LES 23 ET 24 DÉCEMBRE.



LE PARFAIT ACCORD, METS ET VIN !
- CRÉMANT "CHARDONNAY" BRUT HUBERT BLUMSTEIN BIO 14.80€
- RIESLING "CARPE DIEM" BIO 2023 16.80€

LES VIANDES ET VOLAILLES FESTIVES

NOTRE MAÎTRE BOUCHER STÉPHANE MET LES PETITS PLATS DANS LES GRANDS POUR CHOISIR NOS VIANDES ET VOLAILLES IGP ET LABEL ROUGE LES PLUS SAVOUREUSES. TOUT EN PRIVILÉGIANT LES CIRCUITS COURTS ! PAS DE CONSERVATEUR NI D'ADDITIF ICI, JUSTE UNE CHAIR ULTRA TENDRE ET MOELLEUSE QUI VA FAIRE DANSER VOS PAPILLES !



LE PETIT PLUS DE STÉPHANE : POUR FAIRE DANSER VOS VOLAILLES DE FÊTE, PENSEZ À NOS GARNITURES TRAITEUR PAGE 7, À SAVOURER EN SOLO OU À PARTAGER EN FESTIN !

LA GRANDE STAR DE NOËL

40 - CHAPON FERMIER DES LANDES LABEL ROUGE PRÊT À CUIRE (8 À 10 PERSONNES) 20,80€/kg

41 - CHAPON FERMIER D'ALSACE LABEL ROUGE PRÊT À CUIRE (8 À 10 PERSONNES) 19,80€/kg

LE VRAI CHAPON, MAIS DE PETITE TAILLE

42 - CHAPON DE NOËL FERMIER LABEL ROUGE DES LANDES PRÊT À CUIRE (6 PERSONNES) 21,90€/kg

LA PLUS NOBLE

43 - CHAPON DE PINTADE FERMIER DES LANDES LABEL ROUGE PRÊT À CUIRE (6 PERSONNES) . 26,80€/kg

LA TRADITIONNELLE DE NOËL

44 - DINDE FERMÈRE DES LANDES LABEL ROUGE PRÊT À CUIRE (8 PERSONNES) 24,50€/kg

LA PETITE SOEUR DU CHAPON

45 - POULARDE FERMÈRE DES LANDES LABEL ROUGE PRÊT À CUIRE (5 À 6 PERSONNES) 19,80€/kg

LA PLUS PETITE

46 - PINTADE FERMÈRE DES LANDES LABEL ROUGE PRÊT À CUIRE (4 PERSONNES) 16,80€/kg ★

LA SPECIALE DE NOËL

47 - CANETTE DE BARBARIE FERMÈRE PRÊT À CUIRE (4 À 5 PERSONNES) 18,80€/kg ★

LES DÉCOUPES DE VOLAILLES FESTIVES

48 - CUISSE DE CHAPON FERMIER LABEL ROUGE DES LANDES (500 GRS) 18,90€/kg

49 - SUPRÊME DE POULARDE FERMÈRE LABEL ROUGE DES LANDES (400 GRS) 26,90€/kg

LES VOLAILLES DÉSOSSÉES ET FARCIES

50 - CHAPON FERMIER LABEL ROUGE FARCÉ AU FOIE GRAS ET MORILLES..... 30,80€/kg

51 - CHAPON DE PINTADE LABEL ROUGE FARCÉ AU FOIE GRAS ET MORILLES . 34,50€/kg

52 - POULARDE FERMÈRE LABEL ROUGE FARCÉ AU FOIE GRAS ET MORILLES 28,50€/kg

53 - PINTADE FERMÈRE LABEL ROUGE FARCIE AUX FIGES ET PAIN D'ÉPICES 25,80€/kg ★

54 - CANETTE FERMÈRE FARCIE AUX ORANGES ET AU MIEL 23,80€/kg ★

55 - PAUPIETTE DE CHAPON FERMIER FARCIE FOIE GRAS ET MORILLES 32,80€/kg



★ ATTENTION UNIQUEMENT LES PRODUITS AVEC LA PETITE ÉTOILE DORÉE SERONT DISPONIBLE POUR LE NOUVEL AN.

LES VIANDES ET RÔTIS DE FÊTES

60 - LE FILET DE BOEUF PRÉPARÉ SANS CHAINETTE 56,80€/kg ★

61 - LES TOURNEDOS DE FILET DE BOEUF BARDÉS 54,80€/kg ★

62 - LE RÔTI DE FILET DE BOEUF MIKADO FOURRÉ FOIE GRAS ET MORILLES 58,80€/kg ★

63 - LE RÔTI DE FILET DE VEAU FOURRÉ ORLOFF 34,80€/kg ★

64 - LE RÔTI DE FILET DE PORC FOURRÉ ORLOFF 22,80€/kg ★

65 - LE RÔTI DE MAGRET DE CANARD AUX ÉPICES FINES D'ALSACE 32,80€/kg ★

LE PARFAIT ACCORD, METS ET VIN !

- SAINT JOSEPH LES 7 LIEUX 2021 19,80 €

- PINOT NOIR ELEVÉ EN BARRIQUE HUBERT BLUMSTEIN BIO 15,80 €

LES SAUCES DU CHEF

66 - LA SAUCE MORILLES DU CHEF 19,50€/LITRE ★

67 - LA SAUCE PÉRIGOURDINE AU JUS DE TRUFFE DU PÉRIGORD. 19,50€/LITRE ★

68 - LA SAUCE FOIE GRAS "ROSSINI" 18,50€/LITRE ★



LES FONDUES

La FONDUE CHINOISE ou vigneronne TRADITION.

DRESSÉES SUR PLAT DE SERVICE AVEC SOIN PAR NOS CHEFS BOUCHER

COMPOSITION : RUMSTECK DE BOEUF, NOIX DE VEAU, FILET DE POULET FERMIER, FILET DE PORC, FILET DE DINDONNEAU, AIGUILLETTE DE CANARD, 200GRS/PERS

70 - 4 PERSONNES 25,80€ ★ 71 - 6 PERSONNES 38,70€ ★
72 - 8 PERSONNES 51,60€ ★



La FONDUE CHINOISE ou vigneronne de LUXE

COMPOSITION : RUMSTECK DE BOEUF, NOIX DE VEAU, FILET DE POULET FERMIER, AIGUILLETTE DE CANARD, FILET DE CAILLE MARINÉS 200GRS/PERS

73 - 4 PERSONNES 30,80€ ★
74 - 6 PERSONNES 46,20€ ★
75 - 8 PERSONNES 61,60€ ★

Le + nous réalisons vos BOUILLONS POUR VOS FONDUES

82 - BOUILLON FONDUE CHINOISE 9,80€/L ★
83 - BOUILLON FONDUE VIGNERONNE AU RIESLING 15,80€/L ★

La FONDUE BOURGUIGNONNE

COMPOSITION : FILET DE BOEUF, 200GRS/PERS

76 - 4 PERSONNES 29,80€ ★ 77 - 6 PERSONNES 44,70€ ★
78 - 8 PERSONNES 59,60€ ★

La PIERRADE ou La PLANCHA

COMPOSITION : RUMSTECK DE BOEUF, NOIX DE VEAU, FILET DE POULET FERMIER, FILET DE PORC, FILET DE DINDONNEAU, AIGUILLETTE DE CANARD, 200GRS/PERS

79 - 4 PERSONNES 25,80€ ★ 80 - 6 PERSONNES 38,70€ ★
81 - 8 PERSONNES 51,60€ ★

LE PARFAIT ACCORD, METS ET VIN !

- VACQUEYRAS CROUS ST MARTIN 2022 19,80 €
- PINOT NOIR VIEILLES VIGNES BIO DOMAINE EDELWEISS 13,80 €

LES PRODUITS EN CROÛTE MAISON

Tous les produits en croûte ci-dessous sont préparés dans notre laboratoire par nos chefs cuisiniers.



Les Jambons en croûte

84 - LE JAMBON POUR 4 PERSONNES 32,80€ ★
85 - LE JAMBON POUR 6 PERSONNES 49,20€ ★
86 - LE JAMBON POUR 8 PERSONNES 65,60€ ★

LES FILETS DE BOEUF

"WELLINGTON"

87 - LA PIÈCE POUR 4 PERSONNES 44,80€ ★
88 - LA PIÈCE POUR 6 PERSONNES 67,20€ ★
89 - LA PIÈCE POUR 8 PERSONNES 89,60€ ★

La TOURTE au canard, FOIE GRAS et BIÈRE DE NOËL

93 - LA PIÈCE POUR 4 PERSONNES 32,80€
94 - LA PIÈCE POUR 6 PERSONNES 49,20€



La TOURTE FEUILLETÉE au veau, GIROLLES et GEWURTZ

95 - LA PIÈCE POUR 4 PERSONNES 32,80€ ★
96 - LA PIÈCE POUR 6 PERSONNES 49,20€ ★

LES FILETS

"WELLINGTON" DE PORC

90 - LA PIÈCE POUR 4 PERSONNES 32,80€ ★
91 - LA PIÈCE POUR 6 PERSONNES 49,20€ ★
92 - LA PIÈCE POUR 8 PERSONNES 65,60€ ★

LA PROMO DE NOËL, La TOURTE au RIESLING

97 - LA PIÈCE POUR 4 PERSONNES 22,80€ 98 - LA PIÈCE POUR 6 PERSONNES 34,20€
99 - LA PIÈCE POUR 8 PERSONNES 45,60€



LES PLATS CUISINÉS

Tous les produits traiteur ci-dessous sont cuisinés dans notre laboratoire par nos chefs cuisiniers.



LES ENTRÉES

- 100 - LA COQUILLE AUX NOIX DE ST-JACQUES ET SAUCE CRÉMEUSE AU RIESLING 7,40€/PIÈCE ★
- 101 - LA CASSOLETTA DE BAR, ST-JACQUES ET CREVETTES, CRÈME GINGEMBRE 7,85€/PIÈCE
- 102 - LA COCOTTE LUTÉE DE SAINT-JACQUES AU VIN BLANC ET PETITS LÉGUMES 7,10€/PIÈCE
- 103 - LA CASSOLETTA DE VOLAILLE, FOIE GRAS MORILLES ET PORTO ROUGE 4,40€/PIÈCE



LES PLATS TRAITEUR INDIVIDUELS

- 105 - L'ESCALOPE DE SAUMON DES FJORDS ET NOIX DE ST-JACQUES SUR UN ÉMINCÉ DE POIREAUX AU WHISKY RISOTTO AU PARMESAN ET CRÈME DE BRESSE, FLEURON FEUILLETÉ 16,80€/PERSONNE ★
- 106 - LE PAVÉ D'OMBLE CHEVALIER, SAUCE BEURRE BLANC AU CRABE ET À LA CRÈME D'ISIGNY TIMBALINE DE RIZ NOIR ET FLAN D'ASPERGES ET CAROTTES..... 17,80€/PERSONNE
- 107 - LE MÉDAILLON DE CHAPON DES LANDES FARCI AUX CÈPES ET FOIE GRAS, SAUCE PÉRIGOURDINE EFFEILLÉ DE POMMES SARLADAISES ET MILLEFEUILLE DE LÉGUMES FAÇON TIAN 16,80€/PERSONNE
- 108 - LA BALLOTINE DE VEAU ET FOIE GRAS FARCIE AUX MARRONS, SAUCE AUX CÈPES ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE À L'HUILE D'OLIVES ET CRUMBLE DE LÉGUMES AU GRANA 16,80€/PERSONNE ★
- 109 - LE MAGRET DE CANARD BRAISÉ AUX POMMES ET SON JUS COURT AU SAUTERNES MOUSSELIN DE POMMES DE TERRE À LA TRUFFE ET POËLÉE AUX FÈVES ET GIROLLES 17,80€/PERSONNE
- 110 - LE CHÂTEAU-FILET DE BOEUF ROSSINI SAUCE "DIAMANT NOIR" POMMES MITRAILLES AUX CHÂTAIGNES ET GIROLLES, PETITS LÉGUMES POËLÉE PRIMEUR 18,80€/PERSONNE ★

LES GARNITURES INDIVIDUELLES

- 111 - LA TIMBALINE D'ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE ET PATATES DOUCES AUX MARRONS..... 4,90€/PERSONNE ★
- 112 - LE BUISSON DE POMMES DE TERRE SARLADAISE 3,40€/PERSONNE
- 113 - LE TATIN DE BUTTERNUT CAROTTE ET CHÂTAIGNES 3,20€/PERSONNE ★
- 114 - LE GRATIN DE POMMES DE TERRE AU FOIE GRAS ET AUX MORILLES 5,80€/PERSONNE
- 115 - LE RISOTTO AUX CHAMPIGNONS 4,60€/PERSONNE ★

LES PLATS TRAITEUR À PARTAGER

- 116 - LE CIVET DE CERF "GRAND VENEUR", MARRONS-GIROLLES ET PETITS LÉGUMES D'HIVER CONFITS 4 PERSONNES 36,80€ ★
- 117 - LE BAECKEOFFE DE NOËL AUX CUISSSES, MAGRETS DE CANARD ET 4 ÉPICES 4 PERSONNES 37,80€
- 118 - LES BOUCHÉES À LA REINE "BARON ESCOFFIER", VOL-AU-VENT FEUILLETÉ PUR BEURRE 4 PERSONNES 37,80€ ★
- 119 - LE CIVET DE SANGLIER AU BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE BEAUNE, GRIOTTES ET CHÂTAIGNES 4 PERSONNES 39,80€
- 120 - LA BLANQUETTE DE CHAPON FERMIER AU FOIE GRAS, MORILLES À LA CRÈME D'ISIGNY 4 PERSONNES 39,80€ ★

LES GARNITURES À PARTAGER

- 122 - LE BOUQUET DE LÉGUMES PRIMEUR AUX OIGNONS CIVIS 4 PERSONNES 19,80€ ★
- 123 - LE GRATIN DAUPHINOIS AU CŒUR DE TRUFFES D'ÉTÉ 4 PERSONNES 21,80€ ★
- 124 - LA POËLÉE DE LÉGUMES AUX FIGUES CUISINÉES FAÇON TAJINE 4 PERSONNES 21,80€



LE PARFAIT ACCORDS METS ET VIN !

- BEAUJOLAIS MORGON "LA CROIX GAILLARD" 2021 à 17,80 €
- BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE BEAUNE 2021 à 21,80 €.

★ ATTENTION UNIQUEMENT LES PRODUITS AVEC LA PETITE ÉTOILE DORÉE SERONT DISPONIBLE POUR LE NOUVEL AN.

LES COLIS DE FÊTES

150 - LE COLIS "MENU DE FÊTES"

POUR 4 PERSONNES

- 4 OPÉRAS AU SAUMON FUMÉ - CRÈME DE MASCARPONE.
 - 4 PAUPIETTES DE CHAPON FERMIER FARCIES FOIE GRAS ET MORILLES.
 - 4 PETITES TOURTES AUX FRUITS DE MER ET ST-JACQUES.
 - 4 BUISSONS DE POMMES DE TERRE À LA SARLADAISE.
- Prix PROMOTION DE NOËL 58.00 €



152 - LE COLIS "RACLETTE"

POUR 4 PERSONNES

- 400 GRs DE FROMAGE À RACLETTE TRANCHÉ.
 - 200 GRs DE MORBIER AOP TRANCHÉ.
 - 4 TRANCHES DE JAMBON BRAISÉ.
 - 4 TRANCHES DE JAMBON CRU DE SAVOIE.
 - 8 TRANCHES DE VIANDE DES GRISONS.
 - 8 TRANCHES DE ROSETTE DE LYON.
 - 200 GRs DE LARDONS, OIGNONS GRELOTS ET CORNICHONS.
- PRÉSENTÉ SUR PLAT DE SERVICE AVEC CLOCHE
Prix PROMOTION DE NOËL 38.80 € ★

151 - LE COLIS "MENU DE NOËL"

POUR 4 PERSONNES

MENU COMPLET

ENTRÉE+PLAT+GARNITURE+DESSERT
(JUSTE À RÉCHAUFFER)

- 4 COQUILLES AUX NOIX DE ST-JACQUES ET SAUCE CRÈMEUSE AU RIESLING.
 - 4 PERSONNES BLANQUETTE DE CHAPON FERMIER AU FOIE GRAS - MORILLES À LA CRÈME D'ISIGNY.
 - 4 PERSONNES GRATIN DAUPHINOIS AU CŒUR DE TRUFFES D'ÉTÉ.
- 1 PLATEAU "GOURMAND" DE 24 MIGNARDISES SUCRÉES
Prix PROMOTION DE NOËL 97.80 €

153 - LE COLIS "Baeckeoffe"

POUR 4 PERSONNES

- 400 GRs DE PALERON DE BOEUF CHAROLAIS.
 - 400 GRs DE PALETTE DE PORC.
 - 400 GRs D'ÉPAULE D'AGNEAU SANS/OS.
 - 4 ROUELLES DE PIED DE PORC.
- LES VIANDES SONT PRÉSENTÉES COUPÉ EN MORCEAUX.
Prix PROMOTION DE NOËL 31.80 €

154 - LE COLIS "CHOUCROUTE"

POUR 4 PERSONNES

- 1 KG DE CHOUCROUTE CRU MAISON ADES.
 - 300 GRs DE POITRINE FUMÉE MAISON.
 - 300 GRs DE POITRINE DE PORC SALÉE.
 - 200 GRs DE KASSLER CRU FUMÉ. UNE
 - 4 KNACKS MAISON.
 - 4 SAUCISSES MONTBÉLIARDES.
- Prix PROMOTION DE NOËL 30.80 € ★





TRADITION, ORIGINALITÉ,
GÉNÉROSITÉ ET BON GOÛT AFIN
QUE LA GOURMANDISE RESTE
VOTRE PLAISIR !

LE PERSONNEL ET
LA DIRECTION DE
LA BOUCHERIE MAECHLING
VOUS SOUHAITENT
À TOUTES ET À TOUS UN
JOYEUX NOËL ET UN
MERVEILLEUX PASSAGE À
L'ANNÉE

2025

POUR RÉCUPÉRER VOS COMMANDES...

 LES 23 ET 30 DÉCEMBRE
ENTRE 8H ET 13H

 LES 24 ET 31 DÉCEMBRE
ENTRE 8H ET 14H

 POUR CE FAIRE VOICI LES
PARKINGS À PROXIMITÉ



LES IDÉES

CADEAUX

CADEAUX GOURMANDS, ESPRIT DE NOËL...

350 - LE COFFRET COTILLONS à 46€

1 BOUTEILLE 75 cl de PINOT GRIS « CUVÉE EVAN » 2021 HUBERT BLUMSTEIN, 1 VERRINE 130 GRS DE FOIE GRAS DE CANARD IGP, 1 POCHON DE BREDELE DE NOËL PÂTISSIER, 1 BOCAL DE CONFIT DE FIGES VIOLETTES, 1 BOCAL DE CONFIT D'OIGNONS.

LES CHÈQUES CADEAU "PLAT DU JOUR"

401 - LE CHÈQUE CADEAU "BRONZE" 10 PLATS DU JOUR POUR UNE VALEUR DE 90,00€

402 - LE CHÈQUE CADEAU "ARGENT" 10 PLATS DU JOUR POUR UNE VALEUR DE 95,00€

403 - LE CHÈQUE CADEAU "OR" 10 PLATS DU JOUR POUR UNE VALEUR DE 100,00€

404 - LE CHÈQUE CADEAU "DIAMANT" 10 PLATS DU JOUR POUR UNE VALEUR DE ..120,00€

500 - LE CHÈQUE CADEAU BOUCHERIE MAECHLING

POUR FAIRE PLAISIR À VOS PROCHES, PENSEZ À OFFRIR LE CHÈQUE-CADEAU DE LA BOUCHERIE MAECHLING... LE MONTANT EST À VOTRE CHOIX. LE BÉNÉFICIAIRE PEUT L'UTILISER À SA GUISE : FAIRE SES COURSES DU JOUR EN BOUTIQUE, S'OFFRIR DES PLATS DU JOUR, DES DÉGUSTATIONS GOURMANDES OU PRÉVOIR UN REPAS TRAITEUR D'EXCEPTION. CE CHÈQUE EST VALABLE TOUTE L'ANNÉE.

ET POUR COMMANDER ?

ALEXANDRA ET EVA SONT À VOTRE DISPOSITION POUR PRENDRE VOS COMMANDES !

 PAR MAIL : [DIRECTION_EVA@YAHOO.COM](mailto:direction_eva@yahoo.com)

 PAR TÉLÉPHONE : 03.88.20.06.79

 SUR LE SITE : WWW.BOUCHERIEMAECHLING.COM.

JUSTE DANS L'ONGLET "COMMANDER VOS PRODUITS DE NOËL"!

FAITES VITE, ELLES N'ATTENDENT QUE VOUS ! 

DATE LIMITE DE COMMANDE : 20 DÉCEMBRE POUR NOËL ET 28 DÉCEMBRE POUR NOUVEL AN



CARTE DE NOËL 2024 BY EVA