

Création et Conception : Commyyeva. Credit photo : Canva, Freepik, iStockphoto. Logo : Pierre Muehler. Impression : Printissimo. Toutes les photos en couverture et dans le catalogue sont des suggestions de présentation non contractuelles. Nous nous réservons le droit de modifier les imprimeurs et les tarifs à tout moment suivant les arrangements sur le marché. Dans la limite des stocks disponibles, et sans erreur d'impression. - Le pas prier sur la voie publique - Editions avril 2025 - L'absence d'écureuil est compensée par la saute

# Carte De Pâques 2025





## POUR DÉBUTER VOTRE REPAS

### POUR L'APERITIF

- 1 - LE PAIN AU NOIX FOURRÉ ..... 8 PERSONNES ..... 32.80 €  
GARNI DE SAUMON FUMÉ MAISON, JAMBON CUIT ET CRU MAISON, ROSETTE DE LYON, MOUSSERELLE DE CANARD, RILLETTE MAISON, FROMAGE « PHILADELPHIA » AIL ET FINES HERBES.
- 2 - LA PLANCHETTE « APÉRITIVE » ..... 6 PERSONNES ..... 24.80 €  
CHIFFONNADE DE JAMBON SEC AOC SERRANO, SAUCISSON SEC MAIGRE DE PORC, JAMBON DE BOURGOGNE PERSILLÉ, SAUCISSE À CROQUER MAISON, CHIFFONNADE DE BŒUF SÉCHÉS DES GRISONS, MIGNONETTE DE PATÉ DE PÂQUES.
- 3 - LE PLATEAU DE TAPAS "FOCCACIA" ..... PLATEAU DE 16 PIÈCES ..... 32.80 €  
TAPAS FROMAGE DE BREBIS, TOMATES SÉCHÉS, CRÈME, BASILIC, HUILE D'OLIVE ET ROQUETTE - TAPAS, COMTÉ, TOMATES CERISES, CRÈME MOUTARDÉ ET MÉLANGE D'ÉPICES - TAPAS PANCETTA, PIQUILLO, CRÈME AU MASCARPONE, HUILE D'OLIVE, ROQUETTE - TAPAS, JAMBON SERRANO, OLIVE NOIRE, CONCASSÉE DE TOMATES ET CRUMBLE PARMESAN.

### LES GOURMANDISES FROIDES DU CHEF

- 4 - LE FOIE GRAS DE CANARD À L'ARMAGNAC ET POIVRE NOIR DE MADAGASCAR ..... 21.40€/100GRS
- 5 - LE SAUMON DES FJORDS FUMÉ AU BOIS DE HÊTRE ..... 8.40€/100GRS
- 6 - LE TARTARE DE ST JACQUES AU CITRON ET BASILIC ..... 5.80€/PIÈCE
- 7 - LE PÂTÉ EN CROÛTE AU FOIE GRAS DE CANARD IGP ..... 3.40€/100GRS
- 8 - LE PÂTÉ EN CROÛTE DE VOLAILLE ET CANARD À LA CRÈME D'ISIGNY ET AUX MORILLES .2.90€/100GRS

## LES PLATS TRAITEUR À RECHAUFFER

### LES ENTRÉES CHAUDES

- 9 - LE VELOUTÉ AUX ASPERGES, POINTES D'ASPERGES DE HOERDT ET CROÛTONS À LA CIBOULETTES (POT DE 1L) ..... 19.00€/L
- 10 - LA COQUILLE ST-JACQUES FAÇON BRETONNE AU MUSCADET ..... 8.90€/PIÈCE
- 11 - LA CASSOLETTE DE BAR, ST JACQUES ET CREVETTES, CRÈME GINGEMBRE ..... 8.80€/PIÈCE

### LE COEUR DU REPAS - À PARTAGER - POUR 4 PERSONNES

- 12 - LE GIGOT D'AGNEAU RÔTI À LA PARISIENNE, PETITS LÉGUMES DE PRINTEMPS ET JUS COURT À L'AIL ..... 36.80€
- 13 - LES MAGRETS DE CANARD BRAISÉ AUX ÉCHALOTES ET FRUITS DES BOIS, SAUCE PÉRIGOURDINE ..... 36.80€
- 14 - LES BOUCHÉS À LA REINE BARON ESCOFFIER, VOL AU VENT FEUILLET\* PUR BEURRE ..... 36.80€
- 15 - LES BOUCHÉS AUX ASPERGES DE HOERDT, VOL AU VENT FEUILLETÉE PUR BEURRE ..... 38.80€

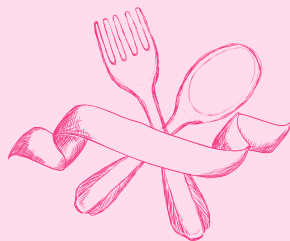
### LES GARNITURES - À PARTAGER - POUR 4 PERSONNES

- 16 - LE GRATIN DAUPHINOIS À LA CRÈME DE BRESSE ..... 21.80€
- 17 - LE BOUQUET DE LÉGUMES PRIMEUR AUX OIGNONS CIVES ..... 19.80€

### LES SAUCES

- 18 - LA SAUCE MORILLES DU CHEF ..... 19.50€/L
- 19 - LE JUS D'AGNEAU AUX HERBES ET À L'AIL DES OURS ..... 18.50€/L

cuisson facile ? Une fiche de cuisson individuelle et personnalisés vous sera transmise afin de réussir la parfaite cuisson de votre pièce en croûte



## LES PRODUITS EN CROÛTE

### LES JAMBONS EN CROÛTE MAISON

- 20 - LE JAMBON POUR 4 PERSONNES ..... 32.80€
- 21 - LE JAMBON POUR 6 PERSONNES ..... 49.20€
- 22 - LE JAMBON POUR 8 PERSONNES ..... 65.60€

### LES FILETS DE BOEUF WELLINGTON MAISON

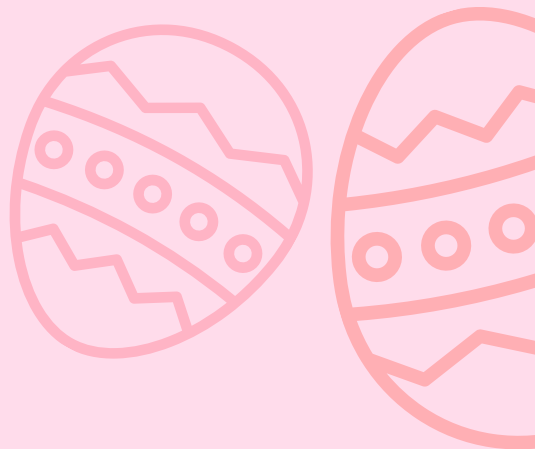
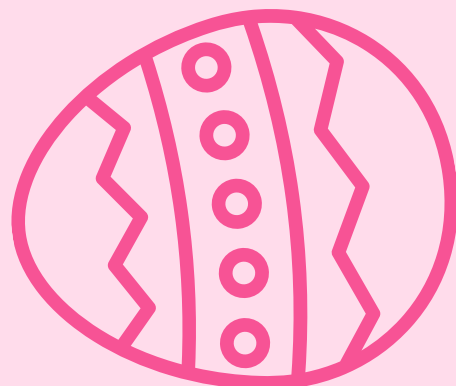
- 23 - LA PIÈCE POUR 4 PERSONNES ..... 44.80€
- 24 - LA PIÈCE POUR 6 PERSONNES ..... 67.20€
- 25 - LA PIÈCE POUR 8 PERSONNES ..... 89.60€

### LA TOURTE VOLAILLES, POINTES D'ASPERGES DE HOERDT ET AIL DES OURS

- 26 - LA PIÈCE POUR 4 PERSONNES ..... ~~32.80€~~ PROMO 27.80€
- 27 - LA PIÈCE POUR 6 PERSONNES ..... ~~49.20€~~ PROMO 41.70€

### LA QUICHE AUX ASPERGES DE HOERDT ET JAMBON MAISON

- 28 - LA PIÈCE POUR 4 PERSONNES ..... 32.80€
- 29 - LA PIÈCE POUR 6 PERSONNES ..... 49.20€







## LES VIANDES DU BOUCHER

### NOS AGNEAUX FERMIER (PRET À ENFOURNER)

30 - LE TRADITIONNELLE GIGOT D'AGNEAU DU LIMOUSIN AVEC OS .....	34.80€/kg
31 - LE RÔTI DE GIGOT D'AGNEAU DU LIMOUSIN SANS/OS .....	39.80€/kg
32 - LE GIGOT D'AGNEAU DU LIMOUSIN RACCOURCI PIQUÉ À L'AIL ET PERSIL .....	34.80€/kg
33 - LE GIGOT D'AGNEAU DU LIMOUSIN EN RÔTI DÉSOSSÉ FARCI AU BEURRE D'AIL .....	33.80€/kg
34 - LE CARRÉ D'AGNEAU DU LIMOUSIN 4 CÔTES MANCHONNÉE À LA FRANÇAISE .....	32.80€/kg
35 - LA SOURIS D'AGNEAU MARINÉE AU CITRON ET À LA CORIANDRE .....	32.80€/kg <b>PROMO 29.80€/kg</b>

### NOS RÔTIS DE PÂQUES À ENFOURNER

36 - LE RÔTI DE POULET FERMIER DES LANDES DÉSOSSÉ ET FOURRÉ AU FOIE GRAS ET MORILLES .....	15.80€/kg
37 - LA PINTADE FERMIERE LABEL ROUGE FARCI AUX GIROLLES .....	22.80€/kg
38 - LE MIGNON DE PORC FOURRÉ FAÇON ORLOFF .....	22.80€/kg
39 - LE RÔTI DE FILET DE VEAU FOURRÉ ORLOFF .....	34.80€/kg
40 - LES TOURNEDOS DE FILET DE BŒUF .....	54.80€/kg
41 - LE FILET DE BŒUF PARÉ SANS CHAÎNETTE .....	56.80€/kg

### LES SAUCES

18 - LA SAUCE MORILLES DU CHEF .....	19.50€/L
19 - LE JUS D'AGNEAU AUX HERBES ET À L'AIL DES OURS .....	18.50€/L

Pour les viandes, comptez 1/2L de sauce pour 4 personnes !

Cuisson facile ? Une fiche de cuisson individuelle et personnalisée vous sera transmise afin de réussir la parfaite cuisson de votre viande

## LES FONDUES ET PIERRADES

### NOS FONDUES CHINOISE OU VIGNERONNE

COMPOSITION : RUMSTEACK DE BŒUF, NOIX DE VEAU, FILET DE POULET FERMIER, AIGUILLETES DE CANARD

42 - PLATEAU POUR 4 PERSONNES .....	25.80€
43 - PLATEAU POUR 6 PERSONNES .....	38.70€
44 - PLATEAU POUR 8 PERSONNES .....	51.60€

### NOS PLANCHAS OU PIERRADES

COMPOSITION : RUMSTEACK DE BŒUF, NOIX DE VEAU, FILET DE POULET FERMIER, FILET DE CANARD MARINÉ, FILET DE PORC MARINÉ

45 - PLATEAU POUR 4 PERSONNES .....	30.80€
46 - PLATEAU POUR 6 PERSONNES .....	46.20€
47 - PLATEAU POUR 8 PERSONNES .....	61.60€

### NOS BOUILLONS

48 - BOUILLON FONDUE CHINOISE .....	9.80€/L
49 - BOUILLON FONDUE VIGNERONNE AU RIESLING .....	16.80€/L

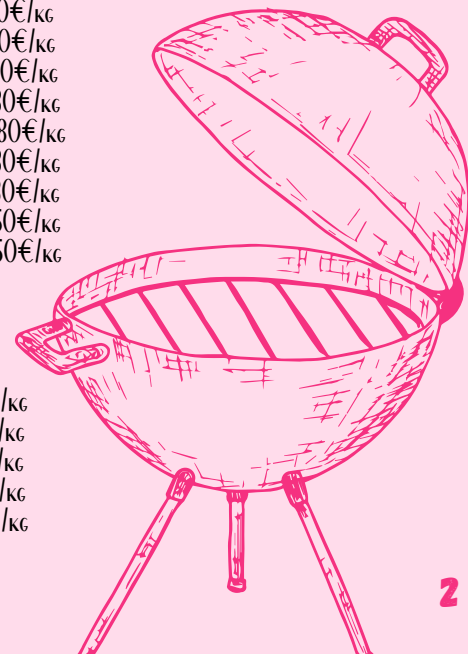
Pour 4 personnes comptez 1,5L de bouillon !

## POUR VOTRE BARBECUE DE PÂQUES

50 - LES CÔTES DE BŒUF CHAROLAISE .....	35.40€/kg	60 - LES SAUCISSES AUX PIMENT D'ESPELETTE .....	16.50€/kg
51 - LES BROCHETTES TRADITIONS AUX 3 VIANDES .....	23.90€/kg	61 - LES CHORIZETTES A GRILLER .....	16.50€/kg
52 - LES BROCHETTES AU BOEUF "CEVAPCICI" .....	23.50€/kg	62 - LES CÔTES DE BOEUF "BLACK ANGUS" .....	36.50€/kg
53 - LES BROCHETTES D'ONGLET DE BŒUF .....	26.50€/kg	63 - LES BROCHETTES DE VOLAILLES THYM ET CITRON .....	22.80€/kg
54 - LES GRILLADES DE BOEUF "CHASSEUR" .....	25.80€/kg	64 - LES ENTRECÔTES MARINÉES AU BEURRE D'AIL .....	34.80€/kg
55 - LES STEAKS DE POULET .....	18.80€/kg	65 - LES POITRINES DE PORC MARINÉES LOUISIANE .....	17.80€/kg
56 - LES ÉCHINES DE PORC MARINÉES TEXAS .....	19.80€/kg	66 - LES SAUCISSES À GRILLER JAMBON ET EMMENTAL .....	16.80€/kg
57 - LES RIBS "AMERICAN" BARBECUE .....	15.90€/kg	67 - LES CHIPOLATAS .....	16.50€/kg
58 - LES SAUCISSES À GRILLER .....	16.50€/kg	68 - LES SAUCISSES CHÈVRE-MIEL .....	16.50€/kg
59 - LES MERGUEZ TRADITION .....	15.50€/kg		

### NOS SALADES POUR VOS ACCOMPAGNEMENTS

69 - LA SALADE DE CAROTTES AU CITRON .....	12.80€/kg	74 - LA SALADE D'ASPERGE DE HOERDT .....	23.50€/kg
70 - LA SALADE DE CÉLÉRI À LA CRÈME .....	12.80€/kg	75 - LA SALADE DE FUSILLI AU PESTO .....	16.80€/kg
71 - LA SALADE DE POMMES DE TERRE .....	12.80€/kg	76 - LES GRAINES DE NATURES AUX CRANBERRIES .....	21.80€/kg
72 - LA SALADE DE MINI FARFALLES AU POULET RÔTI .....	17.20€/kg	77 - LA SALADE COLESLAW .....	16.80€/kg
73 - LE TABOULÉ AUX RAISINS .....	13.50€/kg	78 - LA SALADE GRECQUES À LA FETA .....	22.80€/kg





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 UNE  
JOYEUSE PÂQUES !

**POUR RÉCUPÉRER  
VOS COMMANDES...**

RÉCUPÉREZ VOS COMMANDES  
LE **SAMEDI 19 AVRIL**

POUR CE FAIRE VOICI LES  
PARKINGS À PROXIMITÉ



# ET POUR COMMANDER ?

ALEXANDRA ET ÉVA SONT À VOTRE ÉCOUTE POUR PRENDRE VOS  
COMMANDES !

PAR MAIL : [DIRECTION\\_EVA@YAHOO.COM](mailto:DIRECTION_EVA@YAHOO.COM)

PAR TÉLÉPHONE : 03.88.20.06.79

AU MAGASIN : 34 RUE DU GÉNÉRAL DE GAULLE REICHSTETT 67116  
UTILISEZ LE FORMULAIRE DE COMMANDE CI-DESSOUS ET ENVOYEZ-  
LE-NOUS PAR MAIL, DÉPOSEZ-LE EN BOÎTE AUX LETTRES OU  
DIRECTEMENT EN MAGASIN POUR PLUS DE SIMPLICITÉ !  
NE TARDEZ PAS, LES COMMANDES SONT OUVERTES JUSQU'AU :

**16 AVRIL**

**FAITES VITE, ELLES N'ATTENDENT QUE VOUS !**

## FORMULAIRE DE COMMANDE

DATE DE COMMANDE : .....

NOM : ..... PRÉNOM : .....

TÉLÉPHONE : .....

E-MAIL : ..... OU

Ref	Désignation	Quantité

SIGNATURE : .....

MERCI DE REMPLIR TOUS LES CHAMPS, SANS QUOI LA COMMANDE NE POURRA PAS ÊTRE PRISE EN COMPTE