

MENU DE FÊTE

POISSONS

Saint Jacques en coquille,
fondue de poireaux, Champignons,
Crème de Riesling à gratiner
(3 pièces dans une coquille)15€/pièce

1/2 Homard gratiné au beurre demi-sel,
Chapelure aux herbes, Poireaux vinaigrette,
Œuf bio et jeunes pousses29€/pièce

VIANDES

Filet de Bœuf Wellington,
jus de Bœuf truffé, Kaasknepfles
ou Gnocchis, Légumes de saison
(minimum 3 personnes)35€/personne

Escargots au beurre Maître d'Hôtel7€/la ½ douzaine

ENTRÉES

Salade de Homard froide,
Agrumes, Mayonnaise cocktail,
Légumes croquants et confits
26€/personne

Fricassée de Saint Jacques et Gambas,
Riz croustillant, Mini légumes,
Sauce au Champagne
19€/personne

PLATS

Volaille Label Rouge Alsace,
Suprêmes et cuisses confites,
Kaasknepfles à la Châtaigne,
Sauce suprême, Légumes rôtis
26€/personne

Longe de Veau Fermier aux Cèpes,
Gratin dauphinois aux Cèpes,
Assortiment de Légumes glacés,
Jus de Veau corsé aux brisures de Truffe
29€/personne

Bouchées à la "Royale",
Volaille Label Rouge, Veau fermier,
Morilles, Ris de Veau, Quenelles truffées,
Écrevisses, Champignons de Paris,
Croûte pur beurre et Nouilles d'Alsace
31€/personne

*Et découvrez toutes nos idées Noël
en nous suivant sur*



Siret : 89740391100018 - Conception : Com'hérence - Ne pas jeter sur la voie publique.



Julien Hoffbeck, boucher charcutier traiteur

Carte des fêtes !

85 rue Principale 67530 Ottrott

Réservation

Téléphone : 03 88 81 44 77

E-Mail : contact@boucherie-ottrott.fr

Directement sur le site : www.boucherie-ottrott.fr

ENTRÉES FROIDES

Foie gras de Canard mi-cuit au Riesling d'Ottrott... 160 €/kg

Foie gras de Canard mi-cuit au Pain d'épice..... 165 €/kg

Foie gras de Canard mi-cuit à la Figue..... 170 €/kg

Nous conseillons pour une entrée 80g/personne

Foie gras d'Oie au Riesling d'Ottrott..... 180 €/kg

Foie gras d'Oie à la Truffe Melanosporum 295 €/kg

Nous conseillons pour une entrée 80g/personne

Verrine de Foie gras de Canard mi-cuit

au Riesling d'Ottrott : Pot de 110 g 24 €

Pot de 190 g 35 €

Pot de 330 g 57 €

Pot de 420 g 72 €

Verrine de Foie gras d'Oie mi-cuit

au Riesling d'Ottrott : Pot de 110 g 27 €

Pot de 190 g 39 €

Pot de 330 g 64 €

Pot de 420 g 80 €

Nous conseillons, pour une entrée : 110 g pour 2 personnes

190 g pour 3 personnes

330 g pour 5 personnes

420 g pour 7 personnes

Saumon Label Rouge fumé par nos soins

à la sciure naturelle de Hêtre

(entier ou en tranche)..... 12 €/100g

Saumon en gravlax,

mariné aux herbes et agrumes

(entier ou en tranche)..... 13 €/100g

Nous conseillons pour une entrée 100g/personne

Pâté en croûte tout Cochon aux Morilles

et Vin jaune..... 45 €/kg

Pâté en croûte de Canard, Volaille, Porc, Foie gras

et Truffe Melanosporum..... 80 €/kg

Pâté en croûte Richelieu au Foie gras d'Alsace..... 60 €/kg

Pâté en croûte de Chevreuil au Foie gras d'Alsace

et Trompettes de la mort..... 65 €/kg

Nous pouvons préparer les pâtés en croûte à la tranche,

entier et également en mini-apéritif

UNIQUEMENT SUR COMMANDE

	20 g	30 g	50 g	100 g
Caviar Aquitaine	78 €	84 €	127,50 €	255 €
Osciètrre France Maison Sturia	78 €	98 €	153 €	305 €

Truffe noire Tuber Melanosporum fraîche..... prix au cours

Lobe de foie gras de Canard frais prix au cours

Lobe de foie gras d'Oie frais prix au cours

Lobe de foie gras de Canard surgelé 100 €/kg

Lobe de foie gras d'Oie surgelé 110 €/kg

Brisures de Truffe : ¼ : 55 €

½ : 95 €

Jus de truffe ½ - 425 ml environ : 83 €

¼ - 212 ml environ : 43 €

NOS VOLAILLES FERMIÈRES PAC

Chapon 39 €/kg

Pintade 29 €/kg

Dinde 39 €/kg

Chapon de Pintade 54 €/kg

Poularde 36 €/kg

Oie (sous réserve de disponibilité) 60 €/kg

Poulet 21 €/kg

Pigeonneau 51 €/kg

Cailles 34 €/kg

Canettes 32 €/kg

NOS FARCES :

Sur demande. Si vous souhaitez votre volaille farcie, sachez que nous les désossons entièrement.

Farce forestière aux Champignons + 2,50 €/kg

Farce au Foie gras et foie de Volaille + 2,50 €/kg

Farce aux Fruits confits + 3 €/kg

Farce aux Morilles + 3 €/kg