

## 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 pousses .....29€/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'Hôtel** .....7€/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](mailto:contact@boucherie-ottrott.fr)

Directement sur le site : [www.boucherie-ottrott.fr](http://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

	20g	30g	50g	100g
Caviar Aquitaine	78 €	84 €	127,50 €	255 €
Osciètre 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