

SPECIAL FÊTES 2019

AFIN DE POUVOIR VOUS SATISFAIRE AU MIEUX,
NOUS VOUS REMERCIONS DE PASSER
VOTRE COMMANDE AU PLUS TARD LE MARDI 17 DECEMBRE
POUR NOEL ET LE VENDREDI 27 POUR NOUVEL AN

HORAIRES D'OUVERTURE

- *De 8h à 12h et de 14h à 19h le lundi 23 Déc.
- *De 8h à 12h et de 14h à 16h le mardi 24 Déc.
- *De 8h à 12h et de 14h à 19h le lundi 30 Déc
- *De 8h à 12h le mardi 31 Déc.

BIENTÔT L'EPIPHANIE:

Dès le jeudi 02 janvier 2020, réservez votre **TOURTE DES ROIS**
garnie d'une très jolie fève collector dans la série des fèves
charcutières imaginées par la Fédération des Artisans
Bouchers Charcutiers Traiteurs d'Alsace



FABIENNE EDEL

ET TOUTE SON EQUIPE

VOUS SOUHAITENT DE TRES JOYEUSES FETES

DEUX ADRESSES POUR VOUS SERVIR :

1 RUE ST MAURICE 68116 GUEWENHEIM TEL. : 03.89.82.52.65
89 RUE PRINCIPALE 68520 BURNHAUPT/HT TEL. : 03.89.48.71.72

www.boucherie-edel.fr

Facebook: boucherie edel

VOLAILLES (origine France)

Dinde fermière , le kg	21,75 €
Dinde fermière farcie , le kg	25,02 €
Chapon Fermier (prêt à cuire)	21,75 €
Mini chapon 4 à 5 pers , le kg	22,10 €
Canard de barbarie , le kg	13,10 €
Canette , le kg	15,80 €
Pintade fermière , le kg	14,95 €
Oie fermière , le kg	27,30 €
Caille label rouge , le kg	24,80 €
Caille farcie label rouge , le kg	28,50 €
Chapon de pintade , le kg	25,25 €
Poularde fermière , le kg	19,95 €
Cuisse de canard confite , le kg Nouveauté	26,50 €
Roti de filet de canard farci , le kg Nouveauté	20,80 €
Suprême et cuisse de chapon, de poularde, de pintade, ainsi que de chapon de pintade sur commande	

FOIE GRAS D'ALSACE et SUD OUEST

Foie gras d'oie au torchon , le kg	205,30 €
Foie gras de canard au torchon , le kg	147,70 €
Bloc de foie gras de canard 30% de morceaux , le kg	71,02 €
Pour vos terrines et foie gras poêlé nous vous proposons: Lobe de foie de canard cru 1er choix, le kg déveiné	65,45 € ARRIVAGE LE 18/12
Lobe de foie d'oie cru 1er choix, le kg déveiné	75,18 € ARRIVAGE LE 18/12

GIBIER origine France et UE (surgelé)

Cuisse de lièvre , le kg	Selon cours
Epaule de lièvre , le kg	Selon cours
Gigot de sanglier avec os , le kg	23,08 €
Epaule de sanglier sans os , le kg	23,80 €
Gigot de chevreuil avec os	26,40 €
Epaule de chevreuil sans os , le kg	28,35 €
Dos de chevreuil roulé sans os , le kg	51,45 €
Dos de sanglier sans os , le kg	30,80 €

**POUR NOUS PERMETTRE DE PREPARER VOS COMMANDES
AVEC UN MAXIMUM DE SOINS, NOUS VOUS REMERCIONS
DE BIEN VOULOIR NOUS LES CONFIER AU PLUS TARD LE
MARDI 17 DECEMBRE POUR NOEL ET LE VENDREDI 27
POUR NOUVEL AN**

VIANDES (Françaises)

Filet et tournedos de bœuf , le kg	44,10 €
Filet de bœuf en croûte , le kg	37,00 €
Filet mignon de veau en croûte , le kg	37,00 €
Grenadin de veau , le kg	28,80 €
Filet mignon de porc en croûte , le kg	22,00 €
Jambon ou palette en croûte sans os , le kg	20,10 €
Kassler en croûte , le kg	20,10 €
Pâté chaud , le kg 4 pers, 6 pers, 8 pers	20,10 €

POISSONS/DIVERS

Saumon fumé écossais Label Rouge , le kg	69,00 €
Cassolette de lotte et écrevisses, la pièce	7,80 €
Cassolette de st jacques petits légumes, la pièce	7,80 €
Coquille St jacques fraîche, la pièce	6,60 €
Feuilleté de saumon aux épinards, le kg	28,20 €
TréSOR de la mer, st Jacques et crevettes, la pièce	6,30 €
Mini tourte aux noix de St Jacques, la pièce	4,40 €
Chalet de noel aux Langoustines, la pièce	6,90 €
Bûche de truite au jambon serrano, le kg	30,30 €
Terrine aux noix de St Jacques, le kg	41,00 €
Terrine de homard et gambas, le kg	24,60 €
Millefeuille aux deux saumons, le kg	39,80 €
Filet de saumon d'Ecosse farci (label rouge), le kg	56,40 €
Cuisiné d'escargots et cèpes, la pièce	6,10 €
Mini tourte aux champignons, la pièce	3,50 €
Feuilleté foie gras canard pommes calvados, la pièce	5,30 €
Boudin blanc de Noël, le kg	16,80 €
Terrine de pain d'épices et bloc de foie gras, le kg	27,40 €
Pâté en croûte de perdrix et poire, le kg	33,80 €
Ballotine de caille aux raisins, le kg	27,00 €
Marbré de lapin aux fruits secs, le kg	27,00 €
Escargots Willm en coquilles, la douzaine	7,50 €
Escargots Willm en coquilles, la bte de 4 douzaines	25,10 €
Fondue chinoise sur plat (bœuf, veau, dinde), le kg	36,00 €
Fondue chinoise coupée (bœuf et veau), le kg	30,80 €
Fondue chinoise coupée (porc et volaille), le kg	21,50 €
Pierrade ou plancha prix selon les viandes	

VIANDES ET POISSONS CUISINES MAISON

Filet de sandre sauce beurre citroné, riz sauvage, la portion 14,80€
Pavé de saumon sauce riesling sur lit de choucroute
la portion 14,80€
Medaillon de chapon farci forestière sauce suprême de volaille,
la portion 14,80€
Cuisse de pintade sauce forestière, la portion 10,70€
Grenadin de veau sauce morilles, la portion 15,80€
Civet de chevreuil, la portion 12,90€

POUR ACCOMPAGNER VOS VIANDES

*Spaëtzles, la portion 2,80€
*Gratins de légumes, la portion 3,50€
*Choux rouge aux marrons, la portion 2,80€
*Sauce aux morilles, le kg 33,00€
*Sauce forestière, le kg 19,50€
*Sauce suprême de volaille, le kg 19,50€

SAUCES MAISON (FONDUES ET PIERRADE)

Sauce estragon
Sauce à l'ail LE LOT DES QUATRES SAUCES, le kg 9,30€
Sauce poivre vert
Sauce aurore

APERITIF

Assiette de légumes et ses sauces, 5/6 personnes	16,50 €
Filet mignon de porc fumé maison, les 100g	2,75 €
Filet de canard fumé maison, les 100g	4,09 €
Pâté en croute cocktail maison, le kg	21,90 €
Plateau de 24 petits fours à chauffer: saumon, champignons, st jacques et fromage de chèvre, le plateau	22,00 €
Pain surprise maison 5/6 pers, la pièce	20,50 €
Verrine de St Jacques pommes fondantes carottes la pièce 1,80€	
Verrine de truite et fromage frais, la pièce	1,80 €
Verrine avocat et crevettes, la pièce	2,20 €
Verrine tomates et noix de st Jacques, la pièce	2,50 €

**BIENTÔT L'ÉPIPHANIE ! DES LE JEUDI 02 JANVIER RESERVEZ
VOTRE TOURTE DES ROIS GARNIE D'UNE TRÈS JOLIE FEVE
COLLECTOR DANS LA SÉRIE DES FEVES CHARCUTIÈRES IMAGINÉES**