L'Atelier du Charcutier

Saveurs d'ici et d'ailleurs

Faites-vous plaisir pour les Fêtes

PLATEAU APÉRO — 10,00 €/pers
Assortiment de nos viandes séchées et fumées et notre charcuterie sèche

FOIE GRAS MAISON — 140,00 €/kg
Canard IGP sud ouest

LES PÂTÉS EN CROÛTE

Traditionnel au **Foie gras du sud-ouest**	38,20 €/kg
A la **Volaille**	38,20 €/kg
Au **Faisan**	38,20 €/kg
Mini pâté en croûte traditionnel (entier ou demi)	28,50 €/kg

LES VIANDES EN CROÛTE (LABEL ROUGE)

Jambon en croûte	19,50 €/kg
Filet mignon de Porc en croûte	28,50 €/kg
Filet de Chevreuil en croûte façon Wellington	46,00 €/kg
Filet de Bœuf Wellington	51,90 €/kg
Tourte Périgourdine 2/3 pers - 5/6 pers *(canard et foie gras du sud-ouest)*	21,00 € - 43,00 €
Feuilleté de magret de canard dégraissé 2 pers	39,50 €/kg

LES VIANDES DE NOËL

Civet de biche cuisiné 2 portions *(env. 700 g)*	18,00 €/pièce
Spätzele maison	12,50 €/kg
Filet de Biche Alsace	38,00 €/kg
Filet de Chevreuil	42,80 €/kg
Emincé de Biche mariné aux girolles	32,90 €/kg
Veau Orloff	34,90 €/kg
Pavé de Biche	31,90 €/kg

LES PIERRADES

Pierrade Classique *(bœuf, veau, canard)*	40,00 €/kg
Pierrade Gibier *(chevreuil, biche, sanglier, daim)*	42,00 €/kg
Fondue Classique *(bœuf, veau, canard)*	40,00 €/kg
Fondue Gibier *(chevreuil, biche, sanglier, daim)*	42,00 €/kg

LES VOLAILLES DE NOËL

Chapon Label Rouge farci *(env. 2,5 kg)* *(farce griotte et foie gras canard du sud ouest)*	33,00 €/kg
Caille farcie (sans os) *(farce griotte et foie gras canard du sud ouest)*	42,50 €/kg

Tous nos gibiers sont d'Alsace, nos viandes en Label rouge.
Tous les autres produits peuvent être disponibles, veuillez nous consulter.

Ne pas jeter sur la voie publique

Bon de commande n°.....

Nom ..... **Prénom** .....

Tél. ..... **Date de retrait souhaité** ...../...../.....

Ouverture le 24/12 jusqu'à 13h - Ouverture le 31/12 jusqu'à 13h

Désignation	Quantité	Nb de pers.	Prix unitaire
Plateau apéro			10,00 €/pers
Foie gras de Canard			140,00 €/kg
Pâté en croûte au Foie gras du sud-ouest			38,20 €/kg
Pâté en croûte à la Volaille			38,20 €/kg
Pâté en croûte au Faisan			38,20 €/kg
Mini pâté en croûte traditionnel			28,50 €/kg
Jambon en croûte			19,50 €/kg
Filet mignon de Porc en croûte			28.50 €/kg
Filet de Chevreuil en croûte façon Wellington			46,00 €/kg
Filet de Bœuf Wellington			51,90 €/kg
Tourte Périgourdine 2/3 pers *(canard et foie gras)*			21,00€
Tourte Périgourdine 5/6 pers *(canard et foie gras)*			43,00€
Feuilleté de canard dégraissé 2 pers			39,50 €/kg
Civet de biche cuisiné 2 portions *(env. 700 g)*			18,00 €/pièce
Spätzele maison			12,50 €/kg
Filet de Biche Alsace			38,00 €/kg
Filet de Chevreuil			42,80 €/kg
Emincé de Biche mariné aux girolles			32,90 €/kg
Veau Orloff			34,90 €/kg
Pavé de Biche			31,90 €/kg
Pierrade Classique *(bœuf, veau, canard)*			40,00 €/kg
Pierrade Gibier *(chevreuil, biche, sanglier, daim)*			42,00 €/kg
Fondue Classique *(bœuf, veau, canard)*			40,00 €/kg
Fondue Gibier *(chevreuil, biche, sanglier, daim)*			42,00 €/kg
Chapon Label rouge farci *(env. 2,5 kg)*			33,00 €/kg
Caille farcie (sans os)			42,50 €/kg

L'Atelier du Charcutier
16 rue de Mundolsheim - 67450 Lampertheim

Boutique ouverte
Jeudi & Vendredi de 8h30 à 18h30 non-stop - Samedi de 8h à 13h

Récupération de commandes
De Mardi à Vendredi de 8h30 à 18h30 - Samedi de 8h à 13h

OUVERTURE exceptionnelle mardi 24/12 jusqu'à 13h et mardi 31/12 jusqu'à 13h

PASSEZ COMMANDE
PAR TÉLÉPHONE
03 88 20 26 88
EN BOUTIQUE
OU SUR INTERNET
www.latelierducharcutier.com