



## L'Atelier du Charcutier

Saveurs d'ici et d'ailleurs

### À Pâques, faites-vous plaisir...

Civet de Biche cuisiné	2 Pers	19,50 €
Bouchée à la Reine + 2 croûtes maison <i>Volaille, Veau Label Rouge et Croûte</i>	2 pers	19,00 €
Tourte de Pâques	4/5 pers	32,00 €
<i>Lapin, Veau label Rouge, Ris de veau, Foie gras</i>	2/3 pers	18,00 €
Feuilleté de magret de canard (sud-ouest) <i>Farci au foie gras</i>		39,50€/kg
Gigot d'Agneau Label Rouge <i>Nature ou préparé (marinade : thym, romarin)</i>		31,50 €/kg
Gigot d'Agneau Label Rouge confit <i>Cuisson 12heures ( marinade : thym, romarin)</i>		34,50 €/kg
Epaule d'Agneau confite 12 heures <i>Marinade : thym romarin</i>	4/5 pers	27,50 €/kg
Pintade fermière Label Rouge prête à cuire		15,50 €/kg
Pierrade Classique ( <i>Bœuf, Veau, Poulet, Canard Label Rouge</i> )		40,00 €/kg
Fondue Bourguignonne ( <i>Bœuf, Veau, Poulet, Canard Label Rouge</i> )		40,00 €/kg
Cuisse de poulet Bio en papillotes <i>Désossée, petits légumes et foie gras du Périgord</i>		26,50 €/kg
Filet de bœuf Label Rouge Wellington		51,90 €/kg
Filet mignon porc «plein air» en croûte		28,50 €/kg
Filet de biche en croûte façon Wellington		40,50 €/kg
Jambon braisé en croûte porc « plein air»		19,50 €/kg
Foie gras «origine sud ouest»		140,00 €/kg
Pâté en croûte traditionnel foie gras		38,20 €/kg
Oreiller de la belle Aurore		59,00 €/kg
Spätzle maison	13,50 €/kg	Gratin dauphinois 3,50 €/portion

L'Atelier du Charcutier

A la ferme «'s Løbsteeners »

16 rue de Mundolsheim - 67450 Lampertheim

**Boutique ouverte**

Judi & 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

PASSEZ COMMANDE

PARTÉLÉPHONE

03 88 20 26 88

OU SUR INTERNET

EN CLICK & COLLECT

[www.latelierducharcutier.com](http://www.latelierducharcutier.com)