



L'Atelier du Charcutier

Saveurs d'ici et d'ailleurs

Faites-vous plaisir pour les Fêtes

PLATEAU APÉRO

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

FOIE GRAS MAISON

Canard IGP sud ouest 140,00 €/kg

LES PÂTÉS EN CROÛTE

Traditionnel au Foie gras du sud-ouest 38,20 €/kg

Retour de chasse (gibier, champignons forestiers) 38,20 €/kg

Mini pâté en croûte tradi. (entier env. 20 tranches ou demi) 31,10 €/kg

LES VIANDES EN CROÛTE (LABEL ROUGE)

Jambon en croûte 19,50 €/kg

Filet mignon de Porc en croûte 29,50 €/kg

Filet de Chevreuil en croûte façon Wellington 47,50 €/kg

Filet de Bœuf Wellington 55,60 €/kg

Tourte Périgourdine 2/3 pers - 5/6 pers 21,50 € - 44,00 €

(canard et foie gras du sud-ouest)

Feuilleté de magret de Canard farci au foie gras 39,50 €/kg

LES VIANDES DE NOËL

Civet de biche cuisiné portion pour 2 pers (env. 700 g) 21,00 €

Filet de Biche Alsace 45,00 €/kg

Filet de Chevreuil Alsace 46,80 €/kg

Pavé de Biche Alsace 31,90 €/kg

Veau Orloff 34,90 €/kg

Waguy Filet (Bœuf origine Japon) 24,50 €/100g

Côte de Bœuf race Black Pearl 58,90 €/kg

Spätzle maison 12,50 €/kg

Gratin de pomme de terre (300gr) 4,50 €/portion

LES PIERRADES

Pierrade Viande aux choix (bœuf, veau, canard, poulet) 41,50 €/kg

Pierrade Gibier (chevreuil, biche, sanglier, daim) 43,50 €/kg

Fondue Viande aux choix (bœuf, veau, canard, poulet) 41,50 €/kg

Fondue Gibier (chevreuil, biche, sanglier, daim) 43,50 €/kg

LES VOLAILLES DE NOËL

Chapon Label Rouge farci (env. 2,5 kg) 33,80 €/kg

Cuisse de poulet farci en papillote 32,00 €/kg

(petits légumes et foie gras)

Tous nos gibiers sont d'Alsace, nos viandes en Label rouge, porc plein air d'Auvergne.

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 Retour de chasse			38,20 €/kg
Mini pâté en croûte traditionnel			31,10 €/kg
Jambon en croûte			19,50 €/kg
Filet mignon de Porc en croûte			29,50 €/kg
Filet de Chevreuil en croûte façon Wellington			47,50 €/kg
Filet de Bœuf Wellington			55,60 €/kg
Tourte Périgourdine 2/3 pers (canard et foie gras)			21,50€
Tourte Périgourdine 5/6 pers (canard et foie gras)			44,00€
Feuilleté de magret de canard			39,50 €/kg
Civet de biche cuisiné pour 2 (env. 700 g)			21,00 €
Filet de Biche Alsace			45,00 €/kg
Filet de Chevreuil Alsace			46,80 €/kg
Pavé de Biche Alsace			31,90 €/kg
Veau Orloff			34,90 €/kg
Waguy Filet			24,50 €/100g
Côte de Bœuf Black Pearl			58,90 €/kg
Spätzle maison			12,50 €/kg
Gratin de pommes de terre			4,50 €/portion
Pierrade (au choix bœuf, veau, canard, poulet)			41,50 €/kg
Pierrade Gibier (chevreuil, biche, sanglier, daim)			43,50 €/kg
Fondue (au choix bœuf, veau, canard, poulet)			41,50 €/kg
Fondue Gibier (chevreuil, biche, sanglier, daim)			43,50 €/kg
Chapon Label rouge farci (env. 2,5 kg)			33,80 €/kg
Cuisse de poulet farci en papillote			32,00 €/kg

L'Atelier du Charcutier

16 rue de Mundolsheim - 67450 Lampertheim

OUVERTURE

Lundi 22/12 et mardi 23/12 de 08h30 à 18h30

Mercredi 24 jusqu'à 13h

Lundi 29/12 et mardi 30/12 de 08h30 à 18h30

Mercredi 31 jusqu'à 13h

PASSEZ COMMANDE

PAR TÉLÉPHONE

03 88 20 26 88

EN BOUTIQUE

OU SUR INTERNET

www.latelierducharcutier.com