



L'Atelier du Charcutier

Saveurs d'ici et d'ailleurs

À Pâques, faites-vous plaisir...

**Ceci est un aperçu de nos suggestions.
Nous sommes à l'écoute de toutes autres demandes.**

Civet de Daim cuisiné	2 Pers	21,00 €
Bouchée à la Reine + 2 croûtes maison <i>Volaille, Veau Label Rouge et Croûtes</i>	2 pers	19,80 €
Tourte de Pâques	4/5 pers	33,50 €
<i>Lapin, Veau label Rouge, Ris de veau, Foie gras</i>	2/3 pers	19,50 €
Gigot d'Agneau Label Rouge <i>Nature ou préparé (marinade : thym, romarin)</i>		33,50 €/kg
Gigot d'Agneau Label Rouge confit <i>Cuisson 12 heures (marinade : thym, romarin)</i>		35,50 €/kg
Epaule d'Agneau Label Rouge confite <i>Cuisson 12 heures (marinade : thym, romarin)</i>		29,50 €/kg
Couronne d'Agneau prête à cuire <i>(à partir de 4 personnes)</i>		44,50 €/kg
Pierrade Classique <i>(Bœuf, Veau, Poulet, Canard Label Rouge)</i>		41,50 €/kg
Pierrade Gibier <i>(Biche, Chevreuil, Chamois, Sanglier)</i>		43,50 €/kg
Pintade fermière Label Rouge prête à cuire		15,50 €/kg
Filet de Bœuf Label Rouge Wellington		55,90 €/kg
Filet mignon Porc «plein air» en croûte		29,50 €/kg
Filet de Biche en croûte façon Wellington		45,50 €/kg
Veau Orloff		34,90 €/kg
Jambon braisé en croûte Porc «plein air»		19,90 €/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	13,00 €/kg	Gratin dauphinois 3,50 €/portion

L'Atelier du Charcutier

16 rue de Mundolsheim - 67450 Lampertheim

Horaires d'ouverture de la boutique :

Jeu & Ven de 8h30 à 18h30 non-stop - Sam de 8h à 13h

**Fermeture Vendredi Saint, Dimanche de Pâques
& Lundi de Pâques**

PASSEZ COMMANDE

PAR TÉLÉPHONE
03 88 20 26 88

EN BOUTIQUE
OU SUR INTERNET

www.latelierducharcutier.com