

## POISSONS

Filet de saumon fumé "Maison"	Le Kg	52.50
Filet de saumon Label Rouge fumé "Maison"	selon cours	
Feuilleté au saumon	Le Kg	24.50
Feuilleté de poisson (forme poisson pour 4 ou 6 pers)	Le Kg	24.50
Tourte au saumon et poireaux	Le Kg	24.50
Coquille aux poissons et sa noix St Jacques (30min à 130°)	La pce	6.90
Mille-feuilles de saumon	La pce	5.50
Pâté en croûte de poisson	Le Kg	25.80
Cake au saumon	La pce	5.00

## SPECIAL NOEL

Foie Gras de Canard « Maison »	Les 100 g	13.00
Escargots « Muller - Wangen » sur assiette	La Dze	6.90
Escargots « Maison » sur assiette	La Dze	8.50
Pain surprise long	10-12 pers	36.00
Pain surprise court	6-8 pers	28.00
Filet Mignon de porc fumé « Maison »	Le Kg	25.80
Magret de canard fumé « Maison »	Le Kg	27.80
Apéri'Bredele	Le Kg	38.00
Entremet de lapereau aux noisettes	Le Kg	26.50

## PATISSERIES SALEES

Jambon en croûte	Le Kg	12.50
Filet Mignon de porc en croûte	Le Kg	15.30
Filet de bœuf Wellington	Le Kg	28.90
Magret de canard façon Wellington	Le Kg	28.90
Tourte au Riesling	Le Kg	16.10
Tourte pintade et foie gras	Le Kg	24.50
Tourte aux trois suprêmes de volaille	Le Kg	18.50
Cake au foie gras	La pce	5.00
Mini pâté en croûte	Le Kg	18.50
Mini pâté en croûte de volaille et porto	Le Kg	18.50
Mini pâté en croûte de gibier	Le Kg	22.50

*Demandez notre suggestion  
notre **plateau « spécial Raclette »**  
8.50 € / pers*

## VIANDES

### *Bœuf*

	<u>Le Kg en €</u>
Filet de bœuf bardé	43.90
Faux filet bardé	31.90
Côte de Bœuf	25.90

### *Veau*

Filet Mignon de veau	34.90
Rôti de veau savoyard (jambon cuit - Emmental)	28.30
Paupiette de veau aux petits légumes et aux morilles	19.00
Rognonnade de veau	28.30

### *Porc*

Paupiette aux saveurs de Noël	13.50
Filet Mignon de porc forestier	15.60
Joue de porc	11.30

### *Volaille*

	<u>Le Kg en €</u>
Cuisse de dinde roulée farcie aux marrons	16.20
Jambonnette de volaille farcie aux morilles	18.80
Cuisse de chapon roulée farcie au foie gras	19.90
Cuisse de canard à l'orange farcie	16.70
Suprême de pintade	19.90
Suprême de chapon	23.00
Dinde farcie aux marrons	16.30
Dinde	13.90
Chapon fermier	18.90
Pintade	13.90
Poularde finie au lait cru	16.40
Magret de Canard	20.90

### *Agneau*

Couronne d'agneau	21.90
Gigot d'agneau avec os	21.90
Selle d'agneau	21.90

*Nous vous proposons notre assortiment de viandes coupées par nos soins (Bœuf - Veau - Porc - Volaille - Canard)  
pour vos **pierrades, planchas (en tranche)**  
**fondues chinoises (en tranche)**  
**fondues bourguignonnes (en cube)***

## GIBIER

		<u>Le Kg en €</u>
<b>Biche/Cerf</b>	Gigot sans os	26.90
	Epaule sans os	21.80
	Selle avec os	37.70
	Filet sans os	48.90
<b>Chevreuil</b>	Gigot avec os	29.20
	Gigot sans os	34.70
	Epaule sans os	27.30
<b>Sanglier</b>	Gigot sans os	24.60
	Epaule sans os	22.80
	Filet sans os	25.00

## NOS PLATS CUISINES (à réchauffer)

*Les plats sont à retirer en froid dans la journée du 24 ou 31 décembre*

### **A consommer froid**

	<u>La portion en €</u>
Saumon cuit en Bellevue - Crudités	8.50
Terrine de poisson Maison - Crudités	7.60

### **A réchauffer**

	<u>La portion en €</u>
Escalope de saumon sur fondue de poireaux - Riz	9.90
La rosace de filet de sole, sa fine mousseline de poisson - Riz	12.90

### **Nos garnitures à réchauffer**

Spaetzle	Le Kg	6.25
Galette de pommes de terre	Le Kg	11.00
Assortiment de légumes de saison (chou-fleur - poêlée de carottes et céleris - champignon farci - haricots - gratin dauphinois)	La portion	6.50

### **Notre gamme de plats cuisinés garnis**

	<u>La portion en €</u>
Filet mignon de porc garni et sa fricassée de champignons	10.80
Magret de canard sur son chutney de pommes et oignons rouges, et ses légumes de saison	13.90
Carré de veau et sa crème aux girolles - légumes de saison	12.50
Gigot de biche aux airelles et ses légumes de saison	13.80
Suprême de pintade farci et ses légumes de saison	13.90

*Sur simple demande, nos viandes peuvent être proposées non garnies.*

**Merci de passer vos commandes pour Noël avant le 17 décembre et le 24 décembre pour Nouvel An**

# Carte des Fêtes 2018



**Charcuterie  
Muller**



67560 ROSHEIM      Tél : 03 88 50 22 55  
 67120 DORLSHEIM    Tél : 03 88 38 81 21  
 67120 MOLSHEIM    Tél : 03 88 04 73 83  
 67870 GRIESHEIM    Tél : 03 88 50 22 55  
 @mail : charcuterie.muller@wanadoo.fr