

GIBIER ORIGINE ALSACE

		<u>Le Kg</u>
Biche/Cerf	Gigot sans os	28.90
	Epaule sans os	25.80
	Selle avec os	39.70
	Filet sans os	49.90
Chevreuil	Gigot avec os	30.20
	Gigot sans os	36.70
	Epaule sans os	29.30
	Selle avec os	51.90
Sanglier	Filet sans os	Selon cours
	Gigot sans os	25.60
	Epaule sans os	23.80

NOS PLATS CUISINES (à réchauffer)

Les plats sont à retirer en froid dans la journée du 24 ou du 30 décembre

A consommer froid	<u>La portion</u>
Duo de Saumon (cuit et gravlax) - Salade exotique	9.80

A réchauffer	<u>La portion</u>
Escalope de saumon sur fondue de poireaux - Risotto	12.90

Nos garnitures à réchauffer

Spaetzle « Maison »	Le Kg	10.50
Spaetzle châtaigne	Le Kg	12.50
Galettes de pommes de terre « Maison »	Le Kg	11.60
Poêlée de légumes de saison	La portion	7.90
Chou rouge aux marrons	La portion	4.50

Notre gamme de plats cuisinés garnis

	<u>La portion</u>
Filet mignon de porc, sauce champignons - Poêlée de légumes	11.90
Carré de veau cuisson basse température, sauce aux girolles	
Poêlée de légumes - Spaetzle	13.90
Gigot de biche - Sauce grand veneur - Chou rouge - Spaetzle châtaigne	14.90
Cuisse de chapon farcie - Poêlée de légumes - Spaetzle	14.90

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

Merci de passer vos commandes pour Noël avant le 16 décembre et le 22 décembre pour Nouvel An

Carte des Fêtes 2023

Charcuterie Muller

*Nos boutiques vous accueillent
le 24 Décembre au matin*



67560 ROSHEIM

Tél. 03 88 50 22 55

67120 DORLISHEIM

Tél. 03 88 38 81 21

67120 MOLSHEIM

Tél. 03 88 04 73 83

67870 GRIESHEIM

Tél. 03 88 50 22 55

E-mail : charcuterie.muller@wanadoo.fr

Retrouver notre carte sur notre site
www.muller-rosheim.fr

POISSONS

Filet de saumon fumé "Maison"	Le Kg	57.90
Filet de saumon Label Rouge fumé "Maison"	Le Kg	67.90
Feuilleté au saumon	Le Kg	28.90
Coquille aux poissons et sa noix St Jacques (30min à 130°)	La pce	7.90
Terrine de poisson	Le Kg	25.90
Cake au saumon	La pce	5.00

SPECIAL NOEL

Foie gras de canard « Maison »	Les 100 g	14.90
Bûche de chapon au foie gras	Le Kg	29.90
Escargots « Muller de Wangen » sur assiette	La Dze	7.90
Escargots de Rosheim sur assiette	La Dze	8.90
Pain surprise long	10-12 pers	36.00
Pain surprise court	6-8 pers	28.00
Filet mignon de porc fumé « Maison »	Le Kg	29.80
Magret de canard fumé « Maison »	Le Kg	41.50
Apéri'Bredele	Les 100 g	5.90

PATISSERIES SALEES

Jambon en croûte	Le Kg	15.20
Kassler en croûte	Le Kg	15.90
Filet mignon de porc en croûte	Le Kg	17.90
Filet de bœuf Wellington	Le Kg	29.90
Tourte au Riesling	Le Kg	18.20
Tourte de veau aux girolles	Le Kg	26.90
Tourte aux trois suprêmes de volaille	Le Kg	22.20
Cake au jambon et olives	La pce	5.00
Mini pâté en croûte	Le Kg	20.50

VIANDES

Bœuf

	<u>Le Kg</u>
Filet de bœuf bardé	47.50
Faux filet bardé	37.90
Côte de bœuf	37.90

Veau

Filet mignon de veau	37.90
Carré de veau	32.90
Rôti de veau savoyard (Jambon cuit - Emmental)	32.90
Paupiette de veau aux petits légumes et aux morilles	21.70

Porc

Paupiette aux saveurs de Noël	15.90
Filet mignon de porc forestier	18.70
Filet mignon de porc aux marrons	18.70
Joues de porc	15.40

Volaille

Cuisse de dinde roulée farcie aux marrons	17.90
Jambonnette de volaille farcie aux morilles	21.80
Cuisse de chapon roulée farcie au foie gras	22.90
Suprême de pintade	24.90
Suprême de chapon	29.90
Dinde farcie aux marrons	21.90
Dinde entière	20.50
Chapon fermier	23.90
Magret de Canard	32.40
Farce de Noël	16.90

Agneau

Couronne d'agneau	25.70
Gigot d'agneau avec os	24.70
Selle d'agneau	24.70
Souris d'agneau	24.70

Nos Plateaux

- *pierrades, planchas (en tranche)*
- *fondues chinoises (en tranche)*
- *fondues bourguignonnes (en cube)*

*Assortiment de viandes coupées par nos soins
Bœuf - Veau - Porc - Volaille - Canard - Gibier*