

## •Promotion de la Semaine.

du 07 au 12 décembre

Pâtés lorrain 8.90€ le kg

Emincé de volaille chinoise 9.90€ le kg

Steak de veau 8.90€ le kg

Jambon blanc 10.90€ le kg

Cordon bleu de volaille 9.90€ le kg

du 14 au 19 décembre

Montbéliard 8.90€ le kg

Saucisse de Strasbourg 9.90€ le kg

Collet fumé 9.50€ le kg

Escalope de dinde 8.90€ le kg

Lard fumé 8.90€ le kg

Choucroute ou navet salé 1.80€ le kg

du 21 au 26 décembre

Palette fumé s/os 8.50€ le kg

Saucisse de viande 8.50€ le kg

Viande haché 8.90€ le kg

Palette à la diable 8.90€ le kg

Côtes de porc 4.90€ le kg

du 28 décembre au 02 janvier 2016

Boudin 6.90€ le kg

Saucisse à frire 7.90€ le kg

Rôtis de dinde savoyard 9.50€ le kg

Cervelas 8.90€ le kg

## •Plat du Jour.

|                |  |
|----------------|--|
| LUNDI 07/12    | Raviole, salade verte                    |
| MARDI 08/12    | Rôtis de porc au miel, nouille fine      |
| MERCREDI 09/12 | Bœuf gros sel, crudités                  |
| JEUDI 10/12    | Escalope à la crème, purée               |
| VENDREDI 11/12 | Choux farcie, riz                        |
| SAMEDI 12/12   | Emincé de veau, gratin dauphinois 7.40 € |

|                |                                   |
|----------------|-----------------------------------|
| LUNDI 14/12    | Bœuf bourguignon, knepfle maison  |
| MARDI 15/12    | Choucroute garnie                 |
| MERCREDI 16/12 | Cannellonis, salade verte         |
| JEUDI 17/12    | Emincé de dinde, riz              |
| VENDREDI 18/12 | Cordon bleu, jardinière de légume |
| SAMEDI 19/12   | Baeckeoffe, salade verte          |

|                |                                       |
|----------------|---------------------------------------|
| LUNDI 21/12    | Lasagne, salade verte                 |
| MARDI 22/12    | Blanquette de veau, tagliatelle       |
| MERCREDI 23/12 | Pain de viande, choux rouge au marron |
| JEUDI 24/12    | Civet de sanglier, spaetzle           |
| VENDREDI 25/12 | Fermé                                 |
| SAMEDI 26/12   | Fermé                                 |

|                |  |
|----------------|--|
| LUNDI 28/12    | Filet mignon de porc, Carotte à la crème |
| MARDI 29/12    | Fleischkiche, pomme de terre sauté       |
| MERCREDI 30/12 | Spaghettis bolonaise                     |
| JEUDI 31/12    | Tourte, salade verte                     |
| VENDREDI 01/01 | Fermé                                    |
| SAMEDI 02/01   | Fermé                                    |

JUMBO 03 88 92 06 09

**TRADITION**

**BOUCHERIE LAURENT GAUER**  
TRAITEUR CHARCUTERIE

**TERROIR**

*Ouverture du Magasin pendant les Fêtes*

*Mercredi 23 décembre de 7h à 12h & de 15h à 18h30 • Jeudi 24 décembre de 6h à 13h*  
*Jeudi 31 décembre de 6h à 13h*  
*Le magasin sera fermé du vendredi 01/01/2016 au dimanche 03/01/2016 inclus*

*•Pour vous servir dans les meilleures conditions,  
il est conseillé de passer vos commandes  
avant le samedi 19 décembre 2015*

1, place du Maréchal Foch • 67750 SCHERWILLER • Tél. 03 88 92 06 09  
62, place Maréchal Foch • 67730 CHÂTENOIS • Tél. 09 54 63 65 02

**La Boucherie Laurent Gauer vous souhaite  
de Joyeuses Fêtes de Fin d'Année**

### Nos Mises en Bouche

|                           |                       |                                      |                         |
|---------------------------|-----------------------|--------------------------------------|-------------------------|
| Saucisse cocktail         | 15,50 <sup>€/kg</sup> | Mini quiche, pizza, tarte à l'oignon | 32,00 <sup>€/kg</sup>   |
| Mini pâté en croûte lunch | 22,50 <sup>€/kg</sup> | Pain surprise                        | 3,85 <sup>€/pers.</sup> |

### Nos Entrées

|                           |                       |  |                       |
|---------------------------|-----------------------|--|-----------------------|
| Filet mignon de porc fumé | 28,50 <sup>€/kg</sup> | Terrine aux noix de St Jacques         | 26,50 <sup>€/kg</sup> |
| Magret de canard fumé     | 32,00 <sup>€/kg</sup> | Terrine au filet de saumon & St Pierre | 24,50 <sup>€/kg</sup> |
| Saumon fumé               | 62,00 <sup>€/kg</sup> | Boudin blanc forestier                 | 16,90 <sup>€/kg</sup> |
| Terrine de gibier         | 19,50 <sup>€/kg</sup> | Escargot                               | 6,80 <sup>€/kg</sup>  |
| Foie gras de canard       | 78,00 <sup>€/kg</sup> |  |                       |

### Nos Pâtisseries Salées

|  |                       |                                |                       |
|--|-----------------------|--------------------------------|-----------------------|
| Tourte vigneronne                      | 13,90 <sup>€/kg</sup> | Pâté à chauffer veau/volailles | 18,00 <sup>€/kg</sup> |
| Tourte de Noël                         | 18,50 <sup>€/kg</sup> | Kassler en croûte              | 12,50 <sup>€/kg</sup> |
| Feuilleté au jambon                    | 16,90 <sup>€/kg</sup> | Pâté lorrain                   | 12,50 <sup>€/kg</sup> |
| Feuilleté de poisson sauce au Riesling | 24,50 <sup>€/kg</sup> | Jambon en croûte               | 13,50 <sup>€/kg</sup> |

### Nos Produits d'Exception (à commander avant le 19/12/2015)

|                           |                       |                                     |                          |
|---------------------------|-----------------------|-------------------------------------|--------------------------|
| Chapon de Bresse          | 58,00 <sup>€/kg</sup> | Poulet de Bresse                    | 23,50 <sup>€/kg</sup>    |
| Poularde de Bresse roulée | 42,50 <sup>€/kg</sup> | Caviar d'Aquitaine (boîte de 20gr.) | 59,00 <sup>€/pièce</sup> |

### Nos Plateaux de Fruits de Mer (à commander avant le 19/12/2015)

|  |                          |  |                          |
|--|--------------------------|--|--------------------------|
| <b>Le plateau de l'Écailler</b><br><i>Crevettes, huîtres, bulots, demi tourteau</i>                    | 28,00 <sup>€/pers.</sup> | <b>Le plateau Marinière</b><br><i>Crevettes, huîtres, bulots, langoustine, crevettes sauvages, demi homard</i> | 45,00 <sup>€/pers.</sup> |
| <b>Le plateau Royale</b><br><i>Crevettes, huîtres, bulots, demi tourteau, langoustine, demi homard</i> | 38,00 <sup>€/pers.</sup> |  |                          |

### Nos Volailles

|                            |                       |                                      |                       |
|----------------------------|-----------------------|--------------------------------------|-----------------------|
| Chapon fermier Label Rouge | 19,50 <sup>€/kg</sup> | Caille désossée farcie forestière    | 39,90 <sup>€/kg</sup> |
| Poulet fermier Label Rouge | 8,50 <sup>€/kg</sup>  | Roulé de chapon farci aux cèpes      | 22,50 <sup>€/kg</sup> |
| Dinde fermière Label Rouge | 18,50 <sup>€/kg</sup> | Suprême de chapon farci aux morilles | 34,50 <sup>€/kg</sup> |
| Pintade                    | 11,50 <sup>€/kg</sup> |                                      |                       |
| Oie fermière Label Rouge   | 22,50 <sup>€/kg</sup> | Dinde désossée farcie aux marrons    | 16,90 <sup>€/kg</sup> |

Tous nos produits sont faits maison

### Nos Gibiers

|                            |                       |                         |                       |
|----------------------------|-----------------------|-------------------------|-----------------------|
| Gigot de chevreuil sans os | 32,00 <sup>€/kg</sup> | Civet de biche          | 19,50 <sup>€/kg</sup> |
| Gigot de jeune sanglier    | 19,90 <sup>€/kg</sup> | Civet de jeune sanglier | 18,50 <sup>€/kg</sup> |
| Gigot de biche             | 25,50 <sup>€/kg</sup> |                         |                       |

### Nos Viandes d'Origine Française

|                                  |                       |                                     |                       |
|----------------------------------|-----------------------|-------------------------------------|-----------------------|
| Roulé de porc persillé           | 11,90 <sup>€/kg</sup> | Rosbif bardé                        | 21,00 <sup>€/kg</sup> |
| Roulé de porc savoyard           | 13,50 <sup>€/kg</sup> | Coeur de rumsteck                   | 23,50 <sup>€/kg</sup> |
| Roulé de porc farci au foie gras | 17,50 <sup>€/kg</sup> | Filet de boeuf                      | 42,00 <sup>€/kg</sup> |
| Filet mignon de porc             | 15,50 <sup>€/kg</sup> | Tournedos                           | 39,00 <sup>€/kg</sup> |
| Filet de porc savoyard           | 16,50 <sup>€/kg</sup> | Épaule d'agneau nature ou persillée | 18,50 <sup>€/kg</sup> |
| Roulé de veau persillé           | 29,50 <sup>€/kg</sup> | Gigot d'agneau avec os              | 22,50 <sup>€/kg</sup> |
| Roulé de veau farci au foie gras | 32,50 <sup>€/kg</sup> | Gigot d'agneau sans os              | 25,50 <sup>€/kg</sup> |
| Rôti de veau Orloff              | 28,50 <sup>€/kg</sup> | Farce aux marrons                   | 12,50 <sup>€/kg</sup> |
| Filet mignon de veau             | 42,00 <sup>€/kg</sup> |                                     |                       |

Nous vous proposons également :  
nos pierrades à 6,50€ par pers.  
(Boeuf, veau, volailles, canard, porc, gibier)

Fondues à 6,50€ par pers.

Crudités à 2,50€ par pers.

et notre plateau raclette & charcuterie à 6,50€ par pers.

## • Tous les jours •

Poulet rôti 7.50€

(les plats du jour et le poulet rôti sont à commander tous les jours avant 9h)

Plat du jour : 1 entrée + plat 6.90 €  
(sauf le samedi 7.40€ sans entrée)

Livraison à domicile • Nous acceptons les tickets restaurant.

A partir du 05/01/2016 tourte des rois

Tous nos produits sont faits maison

## • Service Traiteur •

### Nos Entrées

|                                     |                         |                             |                         |
|-------------------------------------|-------------------------|-----------------------------|-------------------------|
| Assiette gourmande                  | 9,90 <sup>€/pers.</sup> | Filet de Sandre au Riesling | 9,90 <sup>€/pers.</sup> |
| Filet de saumon sauce aux crevettes | 9,50 <sup>€/pers.</sup> | Coquilles St Jacques        | 5,60 <sup>€/pers.</sup> |

### Nos Plats

|   |                         |   |                          |
|---|-------------------------|---|--------------------------|
| Émincé de veau aux girolles   | 9,50 <sup>€/pers.</sup> | Filet de boeuf Wellington sauce forestière (minim. 5 pers.) | 9,90 <sup>€/pers.</sup>  |
| Magret de canard au pain d'épice                                    | 9,50 <sup>€/pers.</sup> | Pavé de veau aux girolles                                   | 9,90 <sup>€/pers.</sup>  |
| Filet mignon de porc Wellington sauce forestière (minim. 3 pers.)   | 8,90 <sup>€/pers.</sup> | Gigot de chevreuil forestier                                | 10,00 <sup>€/pers.</sup> |
| Filet mignon de veau Wellington sauce aux girolles (minim. 4 pers.) | 9,90 <sup>€/pers.</sup> | Civet de biche forestier                                    | 9,00 <sup>€/pers.</sup>  |
|   |                         | Gigot de sanglier forestier en civet                        | 9,00 <sup>€/pers.</sup>  |

### Nos Accompagnements

|                   |                         |                         |                         |
|-------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|
| Gratin dauphinois | 2,00 <sup>€/pers.</sup> | Choux rouge aux marrons | 2,00 <sup>€/pers.</sup> |
| Spätzle maison    | 2,00 <sup>€/pers.</sup> | Carottes à la crème     | 2,00 <sup>€/pers.</sup> |

### Nos Sauces

|                    |                          |               |                         |
|--------------------|--------------------------|---------------|-------------------------|
| Sauce aux girolles | 10,00 <sup>€/litre</sup> | Sauce poisson | 9,00 <sup>€/litre</sup> |
| Sauce forestière   | 9,00 <sup>€/litre</sup>  |               |                         |

### Notre Buffet Festif

Buffet Froid 18,90<sup>€/pers.</sup>

Terrine de poisson, saumon Belle-vue, bouquet de crevettes, farandole de viande froide, terrines variées, pâtés en croûte avec médaillon de foie gras, trois crudités au choix, deux sauces froides, foie gras de canard.

Tous nos produits sont faits maison