

•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 ^{€/kg}	Mini quiche, pizza, tarte à l'oignon	32,00 ^{€/kg}
Mini pâté en croûte lunch	22,50 ^{€/kg}	Pain surprise	3,85 ^{€/pers.}

Nos Entrées

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

Nos Pâtisseries Salées

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

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

Chapon de Bresse	58,00 ^{€/kg}	Poulet de Bresse	23,50 ^{€/kg}
Poularde de Bresse roulée	42,50 ^{€/kg}	Caviar d'Aquitaine (boîte de 20gr.)	59,00 ^{€/pièce}

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

Le plateau de l'Écailler <i>Crevettes, huîtres, bulots, demi tourteau</i>	28,00 ^{€/pers.}	Le plateau Marinière <i>Crevettes, huîtres, bulots, langoustine, crevettes sauvages, demi homard</i>	45,00 ^{€/pers.}
Le plateau Royale <i>Crevettes, huîtres, bulots, demi tourteau, langoustine, demi homard</i>	38,00 ^{€/pers.}		

Nos Volailles

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

Tous nos produits sont faits maison

Nos Gibiers

Gigot de chevreuil sans os	32,00 ^{€/kg}	Civet de biche	19,50 ^{€/kg}
Gigot de jeune sanglier	19,90 ^{€/kg}	Civet de jeune sanglier	18,50 ^{€/kg}
Gigot de biche	25,50 ^{€/kg}		

Nos Viandes d'Origine Française

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

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 ^{€/pers.}	Filet de Sandre au Riesling	9,90 ^{€/pers.}
Filet de saumon sauce aux crevettes	9,50 ^{€/pers.}	Coquilles St Jacques	5,60 ^{€/pers.}

Nos Plats

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

Nos Accompagnements

Gratin dauphinois	2,00 ^{€/pers.}	Choux rouge aux marrons	2,00 ^{€/pers.}
Spätzle maison	2,00 ^{€/pers.}	Carottes à la crème	2,00 ^{€/pers.}

Nos Sauces

Sauce aux girolles	10,00 ^{€/litre}	Sauce poisson	9,00 ^{€/litre}
Sauce forestière	9,00 ^{€/litre}		

Notre Buffet Festif

Buffet Froid	18,90 ^{€/pers.}
<i>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.</i>	

Tous nos produits sont faits maison