



## Nos fondues

Fondue bourguignonne	27,00 €/kg
Fondue chinoise (boeuf, veau)	29,00 €/kg
Fondue vigneronne (veau)	27,00 €/kg
Fondue paysanne (poulet, dinde)	20,00 €/kg
Plancha (boeuf, veau, poulet, canard, lard fumé)	27,00 €/kg
Plancha (boeuf, veau, poulet, biche)	28,00 €/kg
Plateau charcuterie pour raclette (200g)	5,00 € par personne

*Nous vous souhaitons  
un Joyeux Noël et  
une Bonne Année 2021*

*Pour votre réveillon  
de la St Sylvestre  
nous vous proposons  
différents buffets froids  
à partir de 6 personnes  
n'hésitez pas à vous renseigner.*

## Contacts

### **BOUCHERIE - CHARCUTERIE - TRAITEUR**

**Paul et Aimé IMHOFF**  
11 Grand Rue  
68230 Soultzbach-les-Bains  
Tél. **03 89 71 13 21**

14 Grand Rue  
68140 Munster  
Tél. **03 89 77 56 74**  
[www.boucherie-imhoff.fr](http://www.boucherie-imhoff.fr)

*Veuillez passer commande  
le plus tôt possible!*

*Vos achats devront être retirés dans le  
magasin où vous les avez commandés*

*Merci de votre confiance  
et de votre fidélité.  
À BIENTÔT!*

2020

# Spécial Fêtes

*Boucherie artisanale - Charcuterie fine - Traiteur*



Paul et Aimé  
**Imhoff**

## Horaires d'ouverture

### HORAIRES D'OUVERTURE

#### **Mercredi 23 et 30 décembre**

Soultzbach-les-Bains : 8h à 12h et de 15h à 18h  
Munster : 8h à 12h et de 14h30 à 18h30

#### **Judi 24 et 31 décembre**

Soultzbach-les-Bains : 8h à 12h et de 15h à 17h  
Munster : 7h30 à 12h et de 14h30 à 17h

#### **Tournées**

Walbach et Mëtzerel : le 23/12 et le 30/12  
Griesbach : le 24/12 et le 31/12  
Wettolsheim : livraison des commandes  
le 24/12 à partir de 14h



## *Pour l'apéritif*

Mini tourte, mini quiche, mini pizza	1,50 € l'unité
Pain surprise 4-6 pers.	18,00 €
Pain surprise 8-10 pers.	34,00 €

## *Nos gibiers*

Epaule de jeune sanglier sans os	22,00 €/kg
Gigot de jeune sanglier sans os	24,00 €/kg
Civet de jeune sanglier nature ou mariné	22,00 €/kg
Epaule de biche ou cerf sans os	24,00 €/kg
Gigot de biche ou cerf sans os	26,00 €/kg
Civet de biche ou cerf nature ou mariné	24,00 €/kg

## *Nos viandes*

Rosbeef nature ou préparer	27,00 €/kg
Filet de boeuf ou tournedos	Selon cours
Filet mignon ou faux filet de veau	Selon cours
Veau façon Orloff	28,00 €/kg
Poitrine de veau farcie	15,50 €/kg
Filet de porc façon Orloff	15,00 €/kg
Filet mignon de porc forestier	23,50 €/kg
Gigot ou épaule d'agneau sans os nature ou roulée	26,50 €/kg



## *Nos produits en croûte*

Jambon en croûte	14,50 €/kg
Les 3 filets en croûte	26,50 €/kg
Feuilleté de filet mignon de porc provençal	20,00 €/kg
Pâté vigneron	16,00 €/kg
Tourte de la vallée	14,50 €/kg
Filet de boeuf Wellington	30,00 €/kg
Feuilleté de saumon	32,00 €/kg
Pâté en croûte de volaille	18,00 €/kg

## *Nos volailles*

Dinde blanche PAC	10,00 €/kg
Dinde fermière d'Alsace label rouge	15,00 €/kg
Dinde blanche PAC farcie	15,00 €/kg
Chapon fermier d'Alsace label rouge	15,00 €/kg
Chapon fermier d'Alsace farci label rouge	18,00 €/kg
Pintade fermière	14,00 €/kg
Pintade fermière farcie	17,50 €/kg
Filet de canard	18,50 €/kg
Poulet de bresse	20,50 €/kg
Paupiette de pintade farcie foie gras morilles (300g)	24,00 €/kg
Paupiette de lapin farce forestière (300g)	21,00 €/kg
Caille farcie foie gras canard (300g)	33,00 €/kg
Suprême de chapon farci morilles (400 à 600g)	25,00 €/kg



## *Divers*

Foie Gras d'oie maison	104,00 €/kg
Foie Gras de canard maison	94,00 €/kg
Saumon fumé	46,00 €/kg
Magret de canard fumé maison	26,00 €/kg
Filet mignon de porc fumé au piment d'espelette	26,50 €/kg
Terrine de sanglier	17,00 €/kg
Terrine de chevreuil	19,00 €/kg
Terrine de cabillaud aux légumes	35,00 €/kg
Terrine de saumon aux noix de St Jacques	38,00 €/kg
Escargots maison (la douzaine)	8,00 €
Boudin blanc extra	17,00 €/kg
Coquille St Jacques	4,80 € pièce
Aspic variés	2,50 € pièce



## *Nos plats cuisinés*

Civet de biche spaetzles, chou rouge	12,50 € la portion
Suprême de pintade farcie aux morilles, spaetzles	13,00 € la portion