

Boucherie | Charcuterie | Traiteur

CHRISTINE
SPIESSER



Maître Artisan
au Féminin

Fêtes de
fin d'année
2020

Blog culinaire

Nouveau

boucherie-spiesser.fr



Nos appétissants Pains Surprises

Découvrez nos pains surprises au
pain aux noix ou pain de campagne
à vous de choisir !

- Comté
- Chèvre, Ciboulette, Olives noires
- Rillettes de saumon
- Rillettes pur porc
- Jambon moutarde
- Jambon fumé

PAIN SURPRISE
25,50€
18-20 sandwiches



Notre assortiment de Petits-fours

- 6 mini bouchée Reine
- 6 mini pizzas
- 5 mini quiche Lorraine
- 5 mini friands Roquefort
- 6 mini roulé chorizo
- 5 mini tartelettes fromage
- 5 mini tartelettes oignons

ASSORTIMENT
38,00€
38 pcs



Créations autour du foie gras

du Chef Jean-Michel



Ballotin de foie gras de canard au Porto blanc / Cognac.....122,00€.....le kg
pièce environ 350 g

Ballotin de foie gras d'oie au poivre de Madagascar138,00€.....le kg
et Sylvaner Albert Seltz - pièce environ 350 g

Foie gras de canard aux 2 poivres et Champagne138,00€.....le kg

Lobe de foie gras de canard éveiné "frais"68,00€.....le kg

Lobe de foie gras d'oie éveiné "frais"73,00€.....le kg

Magret de canard farci au foie gras.....95,00€.....le kg
pièce environ 400 g



Savoureuses Verrines de Noël

En véritable
verre de 7cl !

Fraîcheur saumon roquette basilic

Base pâte cuite, fromage blanc,
sauce à la roquette et au basilic
et de saumon salé cuit.

Fraîcheur noix de Saint-Jacques

Base boulgour cuit, préparation
à base de tomate, fromage
blanc et noix de Saint-Jacques
marinées.

Fraîcheur crabe et tartare de légumes

Base pois chiche, de petits pois,
de menthe et de persil, tartare de
légumes marinés et morceaux
de crabe pasteurisés



LA VERRINE
6,50€
pièce

Nos entrées froides

Notre saumon fumé Maison aux épices fines..... 58,00€.... le kg

Pâté en croûte de pintade, cœur de foie gras et morilles..... 28,20€.... le kg

Pâté en croûte de poulet et moutarde à l'ancienne..... 26,80€.... le kg

Pâté en croûte de biche, pommes caramélisées et noisettes 28,20€.... le kg

Nos terrines de poisson

Bûche de truite aux pépites de jambon Serrano.....

Dôme de truite à la crème d'Isigny

NOS TERRINES
45,00€
le kg



Nos entrées à chauffer



Mini bouchées d'escargots - la douzaine.....	11,40€
Escargots frais en coquille - la douzaine.....	11,40€
Coquille Saint-Jacques - Fait Maison.....	10,80€ . pièce
Mini tourte aux noix de Saint-Jacques et ris de veau	52,50€ .. le kg (1 pers.)
Mini tourte canard, champignons forestiers	48,50€ .. le kg (1 pers.)
Mini rose de Noël au chapon, morille et vin jaune.....	52,50€ .. le kg (1 pers.)



Notre cassolette du moment

Saint Jacques marrons et pommes Granny,
sauce crème légère



CASSOLETTE
8,80€
pièce

Nos produits d'exception

Pata Negra - Jambon "Cinco Jotas" 22,90€ .. les 100g
100% ibérique, nourri au gland

Aubrac séché, viande de bœuf 18,50€ .. les 100g

Chorizo "ibérique" campagnard 85,00€ .. le kg

"Saltufo" saucisson truffe/parmesan 6,50€ .. pièce
mini pièce boule

Saumon fumé Maison extra 58,00€ .. le kg
morceau de 400 à 500g

Poulpe de Galice à la galicienne 8,80€ .. 100g

Jambon cuit aux truffes 58,00€ .. le kg

Magret de canard fumé 55,00€ .. le kg

Boudin blanc aux morilles / Cognac 42,90€ .. le kg

Saucisson sec au foie gras de canard 55,00€ .. le kg

Filet mignon de Villé fumé 35,50€ .. le kg



Nos petits pâtés en croûte

- Porc, veau au Riesling
- Poulet citron et moutarde à l'ancienne
- Volaille aux morilles
- Canard et cœur de foie gras
- Cailles aux raisins
- Saumon

PRIX UNIQUE
25,50€
/le kg

Nos tourtes

Tourte pintade aux épices de Noël - 3 pers. 22,50€ le kg
(forme sapin)

Tourte de volaille aux morilles - 1 kg - 4 pers. 29,90€ le kg

Tourte vigneronne - 1 kg - 3 à 4 pers. 15,50€ le kg

Tourte vigneronne - 2 kg - 6 à 8 pers. 15,50€ le kg



*Nos tourtes se réchauffent
facilement au four
150°C environ 1H par kg*



Suggestions du Chef Jean-Michel

Tourte de homard et sa homardine - 4 pers. 28,00€ la portion
Recette du Restaurant 'Le Taillevent'

Tourte "Façon Coulibiac" saumon frais, saumon fumé, épinards
accompagné de sa sauce des îles - 4 pers. 20,00€ la portion





Nos viandes cuisinées

Médailillon de veau du Limousin, sauce aux morilles 14,20€.... /personne

Gibiers

Mitonné de biche aux griottes 12,80 €.... /personne

Civet de chevreuil aux aïelles, sauce Raifort..... 12,80 €.... /personne

Estouffade de jeune sanglier avec marrons, sauce Grand Veneur.... 12,80 €.... /personne

Volailles

Cailles farcies aux foie gras, sauce morilles 15,80€.... /personne

Tournedos de chapon farci aux foie gras, trompettes de la Mort et 19,80€.... /personne
marrons, sauce morilles



Nos accompagnements

Poêlée de patates douces aux cèpes et 15,00€
aux éclats de châtaignes

Poêlée de champignons (girolles pleurotes) 28,50€

Poêlée gourmande forestière 18,50€
(haricots, carottes, bolets, girolles)

Gratin dauphinois Maison..... 15,50€

Spätzle à la ciboulette Maison..... 15,50€

Risotto au Parmesan et truffe 28,50€

Purée de marrons 18,50€

Nos délices incontournables

*Très important, pensez à
sortir du frigo au moins 1h
avant d'enfourner !*

Jambon en croûte

..... 15,00€ ... le kg

1,5kg pour 3/4 pers. | 2,5kg pour 5/6 pers.
3kg pour 6/8 pers.

Jambon à l'os savoureux et juteux dans sa croûte délicate. Un repas convivial à déguster en famille et entre amis.



*Chauffe 1h/kg à 150°C
sans préchauffage*

Filet mignon de porc en croûte

..... 18,50€ ... le kg

1kg pour 3/4 pers. | 2kg pour 6/8 pers.

Filet mignon de porc en duxelle de champignons, foie gras et cognac !



*Chauffe 1h/kg à 150°C
sans préchauffage*

Filet mignon de veau en croûte

..... 39,95€ ... le kg

0,5kg pour 2 pers. | 1kg pour 4 pers.
1,5kg pour 6 pers. | 2kg pour 8 pers.

Filet mignon de veau en duxelle de champignons, foie gras et cognac !



*Préchauffer le four 200°C puis
enfourner 1h à 150°C*

Filet de bœuf Wellington

..... 42,50€ ... le kg

La pièce de 1,8 à 2kg pour 6/8 pers.

Filet de bœuf en duxelle de champignons, foie gras et cognac !



*Préchauffer le four 200°C puis
enfourner 1h à 150°C*



Nos sauces

Sauce Grand Veneur, gibier - poche de 1kg env. 20,00€ ... le kg

Sauce morilles - poche de 1kg env. 20,00€ ... le kg

Sauce Pinot Noir - poche de 1kg env. 20,00€ ... le kg

Nos viandes fraîches

Viandes

BŒUF SÉLECTION

(Angus, Aubrac ou Salers selon disponibilité)

Filet de bœuf ou tournedos..... 58,50€ ..le kg

Faux filet / Entrecôte 49,95€...le kg

Onglet entier ou ouvert en steak 39,95€...le kg

Cœur de rumsteak..... 45,90€...le kg

VEAU "LIMOUSIN" OU BASQUE

Filet mignon de veau 58,50€...le kg

Entrecôte de veau 39,80€...le kg

Carré de veau détalonné 39,95€...le kg

Ris de veau..... 48,50€...le kg

Rognon de veau..... 26,80€...le kg

Paleron de veau..... 22,95€...le kg

Osso bucco de veau..... 23,85€...le kg

AGNEAU "LABEL ROUGE LE BARONNET"

Gigot entier avec os..... 22,25€...le kg

Selle ou carré détalonné..... 35,50€...le kg

Épaule sans os..... 24,55€...le kg

PORC "IBÉRIQUE PATA NEGRA"

Carré de porc détalonné..... 34,50€...le kg

Cuissot de porcelet..... 18,50€...le kg



Gibiers frais, chasse Alsace

selon arrivage

BROCARD - Chevreuil d'un an

Selle de brocard avec os 31,50€...le kg

Épaule de brocard avec os 20,35€...le kg

Gigot de brocard avec os 23,80€...le kg

CHEVREUIL

Selle de chevreuil avec os..... 48,85€ ..le kg

Épaule de chevreuil avec os 22,50€...le kg

Gigot de chevreuil avec os..... 35,20€...le kg

BICHE

Selle de biche avec os..... 25,80€...le kg

Filet de biche ou pavé 45,00€ ..le kg

Gigot de biche sans os 25,50€...le kg

Épaule de biche sans os..... 19,80€...le kg

Civet de biche sans os collet et épaule... 18,00€...le kg

JEUNE SANGLIER

Côte de jeune sanglier 25,80€...le kg

Épaule de jeune sanglier sans os..... 22,50€...le kg

Gigot de jeune sanglier sans os 24,75€...le kg

Civet de jeune de sanglier sans os, 18,00€...le kg

épaule et collet

PETIT GIBIER SELON CHASSE

Faisan..... 16,20€..... pièce

Colvert..... 16,20€..... pièce

Perdreau 9,80€..... pièce

LIÈVRE

Entier..... 22,50€...le kg

Râble..... 38,50€...le kg

Cuisse..... 25,50€...le kg

Volailles de la ferme

CHAPON

Chapon du Gers effilé 18,80€.... le kg
4 kg environ

Chapon d'Alsace Label Rouge 18,00€.... le kg
3,5 kg environ

Chapon nain Côteaux du Pelon 19,00€.... le kg
2,5 kg environ

Chapon désossé farci aux morilles... 28,80€ ... le kg
Alsace - 2,5/3 kg environs

DINDE

Dinde fermière effilée Label rouge.... 15,50€.... le kg

Dinde ferminère Label Rouge PAC ... 16,50€.... le kg

OIE

Oie effilée Label rouge 22,50€.... le kg

Oie Label Rouge PAC..... 24,50€.... le kg

POULARDE

Poularde du Gers effilée 18,20€.... le kg

Poularde Gretel Alsace 15,80€.... le kg

Poularde désossée aux morilles... 25,50€ ... le kg
1,3 / 1,6 kg environ

PINTADE

Pintade fermière effilée 12,80€.... le kg

Pintadoux effilé 26,50€ ... le kg
(pintade chaponnée)

PIGEONNEAU

Pigeonneau traditionnel..... 23,80€.... le kg

CAILLE

Cailles d'Anjou traditionnelles PAC ... 18,50€.... le kg

Cailles crapaudines 33,10€ ... le kg
farciées foie gras, sans os

CANARD

Canette effilée des Dombes..... 14,50€.... le kg

Canette désossée farcie à l'orange ... 28,50€ .. le kg

Cuisse de canard Bio fermier..... 19,90€.... le kg

Filet de canette 22,80€.... le kg

Magret de canard 22,80€.... le kg

POULET

Escalope de poulet fermier..... 15,90€.... le kg

Suprême de poulet jaune 15,90€.... le kg

VOLAILLES DE BRESSE

RACHEL ROUSSEL VOISARD

Chapon de Bresse AOC effilé..... 42,50€.... le kg

Poularde de Bresse AOC effilée 29,80€.... le kg

Poulet de Bresse AOC effilé..... 24,80€.... le kg



Préparations cruës



Filet mignon de porc du "Val de Villé" - Nature	20,80€le kg
Filet mignon de porc du "Val de Villé" - Savoyard / Comté / Serrano	18,50€le kg
Filet mignon de porc du "Val de Villé" - au Bleu / tomate / Serrano	18,50€le kg
Filet mignon de porc du "Val de Villé", forestier - champignons / farce....	18,50€le kg
Estomac de porc farci à l'ancienne	17,50€le kg
Mille-feuille de dinde, tomates séchées, Serrano, mozzarella.....	18,50€le kg
Poitrine de veau farcie à la farce de Noël et foie gras.....	22,50€le kg
Rognonade de veau dans l'épaule ou collet avec un rognon entier	24,50le kg
Cuisse de dinde farcie au marrons, sans os - environ 1kg.....	18,50€le kg
Farce de Noël au foie gras et morilles avec ou sans marrons.....	25,50€le kg
Râble de lapin farci, tomates séchées et tapenade	28,50€le kg

Fondues & Pierrades

La fondue bourguignonne "Aubrac".....	45,90€le kg
La fondue chinoise aux trois viandes (poulet, bœuf, veau)	38,50€le kg
La fondue vigneronne, quasi de veau en cubes.....	42,90€le kg
Fondu vigneronne - blanc, volaille.....	18,80€le kg
La pierrade (porc, veau, bœuf, poulet, canard et lard fumé).....	32,50€le kg



Préparez votre Réveillons



*Restez chez vous,
pour chaque plateau 4 personnes acheté,
1 bouteille de Crémant d'Alsace*
vous est offerte !*

Plateau raclette - 4 personnes

Assortiment de fromages et de charcuteries.....40,00€

Plateau pierrade - 4 personnes

Assortiment de viandes (env. 1 kg).....35,00€

Plateau fondue - 4 personnes

- Bourguignonne Aubrac45,00€
- Vigneronne (veau et volaille).....30,00€
- Chinoise (bœuf, veau, volaille).....40,00€



* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.





*A chaque projet solidaire,
une recette de velouté gastronomique.*

Jean-Michel MOUGARD

Président des
DISCIPLES D'ESCOFFIER
Grand Est

Émile JUNG

Président d'honneur
de l'association
SENTIERS D'ÉTOILES

Velouté de Radis blanc acidulé aux sucs de yuzu

Au bénéfice des associations **S.O.S. AMITIÉS** :
«pour équiper 1 ou 2 nouveaux postes pour
recevoir les appels de personnes en grande
détresse psychologique ou suicidaires» et
LES LOUSQUETAIRES : «pour des séances de
médiation animale au profit d'enfants et/ou
adultes handicapés à et autour de Strasbourg»

Créé par **Philippe BRAUN**
(ancien bras droit de Joël ROBUCHON)

Velouté de Topinambour aux Marrons Glacés et au poivre de Kampot

Au bénéfice de l'association **ÉPICES** :
«pour permettre à des jeunes issus de famille
défavorisées du sud de l'Alsace d'accéder
aux formations de la restauration par la prise
en charge d'équipements trop onéreux pour
leur famille»

Créé par **Nicolas STAMM**
(Restaurant La Fourchette des Ducs** à Obernai)

Velouté de Potiron au Ribeauppierre à l'ail des ours

Au bénéfice de l'association **VOIX SANS
FRONTIÈRES** : «pour aider à travers le chant
choral d'anciens enfants-soldats d'Ouganda à
reprendre confiance en eux même et ceux
qu'ils rencontrent à travers une force autre
que la violence»

Créé par **Guillaume GOMEZ**
(M.O.F. et Chef actuel des cuisines de l'Elysée)

Velouté Vichyssois aux arômes de Truffe

Au bénéfice des associations **HORSE UP** :
«pour financer une selle sécurisée avec arceau,
taquets et étriers spécifiques permettant
une activité équestre adaptée aux personnes
handicapées physiques ou souffrant de troubles
du comportement» et **LES BLOUSES ROSES**
«Pour transmettre la mémoire de nos aînés en
EHPAD en les valorisant à travers leurs récits
imprimés dans 60 recueils et pour financer les
produits nécessaires à des séances de manu-
cure, apportant bien-être et sourire
aux résidentes des EHPAD»

Créé par **Marc HAEBERLIN**
(Restaurant l'Auberge de l'III** à Illhauesern)



Les fêtes arrivent
à grands pas !

Pensez à passer
vos commandes.

DATES LIMITES POUR DÉPOSER VOS COMMANDES

Noël : le vendredi 18 décembre 2020

Nouvel An : le mardi 22 décembre 2020

Comment passer vos commandes ?

- **Sur les marchés**, auprès de Christine et de son équipe qui sauront vous guider dans vos choix.
- **Par e-mail**, téléchargez notre bon de commande sur notre **page facebook** ou sur notre **site web**, remplissez-le et renvoyez-le par e-mail directement à : christine@boucherie-spiesser.fr en précisant bien les produits choisis, le nombre de convives et la quantité demandée par produit. Pensez à préciser la date et le lieu d'enlèvement souhaité parmi l'un des marchés strasbourgeois desservis ou directement à notre boutique à Holtzheim. Vous recevrez un e-mail de confirmation de bonne réception de votre commande et du lieu de retrait.

Attention, aucune commande ne sera prise par téléphone, merci de votre compréhension.



/ChristineSpiesserMaitrebouchercharcutiertraiteur



www.boucherie-spiesser.fr

Pour tout renseignement, contactez **Christine**
au 06 08 43 21 31 ou à christine@boucherie-spiesser.fr
tous les après-midi à partir de 15h00

Retrouvez-nous sur les marchés



Nouveau !
à Holtzheim, dans la cour,
camion ouvert à la vente !

MARCHÉS HABITUELS	BROGLIE	ROBERTSAU	HOLTZHEIM
Mardi	-	-	15h00 - 18h00
Mercredi	6h00 - 14h00	-	15h00 - 18h00
Jeudi	-	6h00 - 14h00	15h00 - 18h00
Vendredi	6h00 - 14h00	-	15h00 - 18h00
Samedi	-	6h00 - 14h00	15h00 - 18h00

SEMAINE DE NOËL	BROGLIE	ROBERTSAU	HOLTZHEIM
Lundi 21/12	Fermé au public		
Mardi 22/12	-	-	15h00 - 18h00
Mercredi 23/12	6h00 - 14h00	-	15h00 - 18h00
Jeudi 24/12	-	6h00 - 14h00	10h00 - 15h00* 15h00 - 18h00
Mardi 29/12	-	-	15h00 - 18h00
Mercredi 30/12	6h00 - 14h00	-	15h00 - 18h00

* uniquement les commandes

NOUVEL AN	BROGLIE	ROBERTSAU	HOLTZHEIM
Jeudi 31/12	-	6h00 - 14h00	15h00 - 18h00

Passez vos commandes 24h à l'avance sur notre Click & Collect et venez récupérer vos commandes au point caisse du marché souhaité ou sur notre site à Holtzheim.

Plus besoin d'attendre ! C'est votre paquet qui vous attend !

Boucherie Christine Spiesser, 9 rue du Lieutenant Lespagnol à Holtzheim.