

Boucherie | Charcuterie | Traiteur

CHRISTINE
SPIESSER



Maître Artisan
au Féminin



*Fêtes de
fin d'année*
2024



Le Caviar bio

Caviar bio Riofrío

Un caviar subtil et élégant, qui séduit par son équilibre et sa finesse, intense mais subtile, aux riches nuances fumées, aux évocations de noix et d'une persistance prolongée.

55,00€.....le bocal de 30 gr

*Le premier Caviar organique
au monde*



Asavoir

Riofrío élève des esturgeons dans des eaux claires, un environnement parfait reproduisant pratiquement leur habitat sauvage de manière naturelle. Leur engagement en faveur de pratiques durables se reflète dans la fraîcheur et les saveurs nuancées du **caviar Riofrío reconnu comme l'un des meilleurs au monde.**

RIOFRÍO

Le Premier caviar organique du monde



Créations autour du foie gras



du Chef Jean-Michel

Ballotin de foie gras de canard au Porto blanc / Cognac.....138,00€....le kg
pièce **environ 350 g**

Ballotin de foie gras d'oie au poivre de Madagascar145,00€....le kg
et Sylvaner Albert Seltz - pièce **environ 350 g**

Lobe de foie gras de canard éveiné "frais".....selon cours

Lobe de foie gras d'oie éveiné "frais"selon cours



Nos sélections Apéritifs



Mini Bouchées

PROMO
25,50€
16 pièces

- Saumon
- Foie gras
- Thon
- Chèvre

Petits fours chauds



PROMO
29,80€
24 pièces

- Quiches Noie de Saint-Jacques
- Gougères au saumon
- Paniers champignons
- Préfous Noix de Saint-Jacques
- Cakes chène et figues mi-séchées
- Cakes saumon fumé et zestes de citron



Nos entrées froides

Pâtés en croûte saveurs

- Pâté en croûte de pintade, cœur de foie gras et morilles..... 35,50€.... le kg
- Pâté en croûte de poulet et moutarde à l'ancienne..... 35,50€.... le kg
- Pâté en croûte de biche, pommes vertes et noisettes..... 35,50€.... le kg
- Pâté en croûte Saint Jacques au Noilly Prat..... 45,50€.... le kg





Nos entrées à chauffer

Feuilleté d'escargots.....	12,50€
Escargots frais en coquille - la douzaine.....	12,50€
Coquille Saint-Jacques - Fait Maison.....	12,50€..... la pièce
Mini tourte canard et foie gras (1 pers.).....	6,50€..la portion



Notre cassolette du moment

élaborée par le Chef!

Chalet de Noël aux Saint-Jacques,
sauce aux petits légumes, safran et citron



Nos produits d'exception

Notre Saumon fumé Maison extra..... 68,50€...le kg
morceau de 400 à 500g

Filet mignon tranché..... 4,50€ .. les 100g

Magret de canard fumé tranché..... 5,50€ .. les 100g

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

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

Chorizo "AUBRAC" 8,50€ .. les 100g

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

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

Rosette Aubrac 8,50€ .. les 100g



Nos plateaux de Noël

PREX UNIQUE
25,00€
30 tr



Assortiment de petits pâtés en croûte :

- Porc, veau au Riesling
- Poulet citron et moutarde à l'ancienne
- Volaille aux morilles
- Canard et cœur de foie gras
- Saumons frais et fumés



Nos tourtes

Tourte de volaille aux morilles - 1 kg - 4 pers. 32,90€.... le kg

Tourte vigneronne - 1,2 kg - 4 à 5 pers. 24,50€.... le kg

Tourte vigneronne - 2 kg - 6 à 8 pers. 24,50€.... le kg

NOUVEAU :

Volaille forestière - 4 pers. 24,50€.... 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. 112,00€..... la pièce
Recette du Restaurant 'Le Taillevent'



Nos viandes cuisinées

Médaille de veau du Limousin, sauce aux morilles,
poêlé aux champignons 16,80€... /personne

Gibiers

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

Civet de chevreuil aux airelles, sauce Raifort et petits légumes..... 13,90 €... /personne

Estouffade de jeune sanglier avec marrons, sauce Grand Veneur
et petits légumes..... 12,90 €... /personne

Volailles

Cailles farcies aux foie gras, sauce morilles,
poêlé aux champignons..... 16,90€... /personne

Tournedos de suprême de volaille jaune farci au foie gras et aux truffes,
sauce morilles, poêlé aux champignons 18,90€... /personne



Nos accompagnements

Poêlée de champignons
(girolles, pleurotes, Paris et cèpes)* ..28,50€.....le kg

Poêlée de légumes
(haricots verts, carottes, céleri,
marrons)*20,50€.....le kg

Gratin dauphinois Maison**22,50€.....le kg

Spätzle Maison**18,50€.....le kg

Risotto au Parmesan et truffe**28,50€.....le kg

Polenta crémeuse**18,50€.....le kg

* : portion de 100 g / ** : portion de 250 g

Nos délices incontournables

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

Jambon en croûte

.....24,50€ ... 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
délicieuse. Un repas convivial à déguster en famille
et entre amis.



Chauffe 1h/kg à 150°C
sans préchauffage

Filet mignon de veau en croûte

.....52,50€ ... 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 mignon de porc en croûte

.....28,50€ ... 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 de bœuf Wellington

.....52,50€ ... le kg

La pièce de 2,5kg environ pour 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 500 g..... 10,00€..... pce

Sauce morilles - poche de 500 g..... 10,00€..... pce

Sauce Pinot Noir - poche de 500 g..... 10,00€..... pce

Nos viandes fraîches



Viandes

BŒUF SÉLECTION

(Angus, Aubrac ou Salers selon disponibilité)

Filet de bœuf ou tournedos..... 68,50€ ..le kg

Faux filet / Entrecôte..... 52,50€...le kg

Onglet entier ou ouvert en steak..... 42,95€...le kg

Cœur de rumsteak..... 52,80€...le kg

VEAU BASQUE / AUBRAC

Filet mignon de veau..... 68,50€...le kg

Entrecôte de veau..... 49,95€...le kg

Carré de veau détalonné..... 45,95€...le kg

Ris de veau (coeur)..... selon cours

Rognon de veau..... 31,50€...le kg

Paleron de veau..... 28,50€...le kg

Ossobucco de veau..... 28,50€...le kg

AGNEAU "LABEL ROUGE LE BARONNET" / AVEYRON AGNEAU ROUGE BASQUE

Gigot entier avec os..... 32,50€...le kg

Selle ou carré détalonné..... 36,50€...le kg

Épaule sans os..... 26,50€...le kg

PORC "IBÉRIQUE PATA NEGRA"

Carré de porc détalonné..... 42,50€...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..... 66,50€ ..le kg

Épaule de chevreuil avec os..... 24,50€...le kg

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

BICHE

Selle de biche avec os..... 34,50€...le kg

Filet de biche ou pavé..... 52,80€ ..le kg

Gigot de biche sans os..... 30,80€...le kg

Épaule de biche sans os..... 23,50€...le kg

Civet de biche sans os collet et épaule... 25,50€...le kg

JEUNE SANGLIER

Côte de jeune sanglier..... 25,80€...le kg

Épaule de jeune sanglier sans os..... 25,80€...le kg

Gigot de jeune sanglier sans os..... 28,80€...le kg

Civet de jeune de sanglier sans os,

épaule et collet..... 25,50€...le kg

LIÈVRE

Entier..... selon cours

Râble..... selon cours

Cuisse..... selon cours



Nos races seront choisies par nos soins
selon les arrivages. Merci.

Volailles de la ferme

CHAPON

Chapon du Gers.....28,50€..... le kg
4 kg environ

Chapon d'Alsace Label Rouge
ou jaune des Landes22,90€..... le kg
3,5 kg environ

Chapon nain Côteaux du Pelon28,50€..... le kg
2,5 kg environ

Chapon désossé farci aux morilles... 32,90€ le kg
Alsace - 2,5/3 kg environs

DINDE

Dinde fermière des Landes.....21,80€..... le kg

Dinde ferminère Label Rouge PAC19,80€..... le kg

OIE (sous réserve)

Oie effilée Label rouge.....29,90€..... le kg

POULARDE

Poularde du Gers ou Landes.....20,80€..... le kg
2 kg / 2,50 kg

Poularde Gretel Alsace19,80€..... le kg

Poularde désossée aux morilles... 32,90€ le kg
1,3 / 1,6 kg environ

PINTADE

Pintade fermière effilée.....22,80€..... le kg

Pintadoux effilé 29,80€ le kg
(pintade chaponnée)

Pintade excellence effilée
de Bresse.....25,50€..... le kg

CAILLE

Cailles d'Anjou traditionnelles PAC ...19,90€..... le kg

Cailles crapaudines 49,90€ le kg
farcies foie gras, sans os

CANARD

Canette effilée des Dombes..... 18,80€... le kg

Canette désossée farcie à l'orange ... 29,90€ .. le kg

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

Magret de canard 28,80€... le kg

POULET

Escalope de poulet fermier..... 26,80€... le kg

Suprême de poulet jaune..... 26,80€... le kg

VOLAILLES DE BRESSE

RACHEL ROUSSEL VOISARD

Chapon de Bresse AOC effilé..... 48,50€... le kg

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

Poulet de Bresse AOC effilé..... 25,50€... le kg



Préparations cruës



Filet mignon de porc du "Val de Villé" - Nature.....	26,50€le kg
Filet mignon de porc du "Val de Villé" - Savoyard / Comté / Serrano	24,50€le kg
Filet mignon de porc du "Val de Villé", forestier - champignons / farce.....	24,50€le kg
Estomac de porc farci à l'ancienne	24,50€ ...le kg
Mille-feuille de dinde, tomates séchées, Serrano, mozzarella.....	24,50€le kg
Poitrine de veau farcie à la farce de Noël et foie gras.....	24,50€ ...le kg
Cuisse de dinde farcie aux marrons, sans os - environ 1kg	24,50€le kg
Farce de Noël au foie gras et morilles avec ou sans marrons.....	25,50€ ...le kg
Mini poularde farcie forestière - environ 1 kg.....	32,80€le kg

Fondues & Pierrades

La fondue bourguignonne "Aubrac".....	49,95€le kg
La fondue chinoise aux trois viandes (poulet, bœuf, veau)	42,50€le kg
La fondue vigneronne, quasi de veau en cubes.....	49,95€le kg
Fondu vigneronne - blanc, volaille.....	26,80€le kg
La pierrade (porc, veau, bœuf, poulet, canard).....	42,50€le kg



Préparez votre Réveillons

*Tous nos plateaux sont préparés
et conditionnés sous vide
pour une excellente conservation !*



Plateau raclette - 4 personnes

Assortiment de charcuteries..... 40,00€..... le kg
(jambon fumé, serrano, de Parme, chorizzo Aubrac,
rosette Aubrac, croquettes, lardons)

Plateau pierrade - 4 personnes

Assortiment de viandes (1 kg)..... 42,50€..... le kg

Plateau fondue - 4 personnes

- Bourguignonne Aubrac (1 kg)..... 49,95€..... le kg
- Vigneronne (veau et volaille) (1 kg) 38,30€..... le kg
- Chinoise (bœuf, veau, volaille) (1 kg) . 42,50€..... le kg





*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



Du mercredi 27/11 au mardi 3/12

**Voyage exotique sous le Souffle
du Zéphyr**

Pour faire connaître et financer la présentation de vêtements conçus ou adaptés pour personnes handicapées (association LABO INDIGO). Pour financer un dispositif de traitement d'image destiné à sensibiliser des jeunes souffrant de troubles mentaux aux dangers d'images et photos non réelles circulant sur internet (association IMPro Sifas).

Créé par **Gilles LENNINGER**,
(Restaurant Le Jardin Secret* à La Wantzenau)

Du mercredi 04/12 au mardi 10/12

Subtile escale à Madagascar...

Pour financer des fenêtres et portes dans la reconstruction d'une école après le passage d'un cyclone à Madagascar (association ALSAGAZY). Pour participer à l'équipement d'une école professionnelle au Nigéria (association GERCA).

Créé par **Guillaume SCHEER**
(Restaurant Les Plaisirs Gourmands* à Schiltigheim)

Du mercredi 01/12 au mardi 17/12

**Délicate rencontre
des légumes oubliés**

Pour financer des produits de première nécessité et du matériel pour les enfants de familles à la rue à Strasbourg (association LES PETITES ROUES).

Créé par **Jérémy PAGE**
(Restaurant le 1741* à Strasbourg)

Du mercredi 18/12 au lundi 23/12

Fine crème Dubarry au Tartuffon

Pour financer des séances de sport et activités physiques pour des femmes en traitement d'un cancer du sein (association COCCI'ELLES ROSES). Pour financer des sorties et parenthèses de « détente » pour des enfants dont les parents sont atteints de maladies graves (association 7 SOMMETS).

Créé par **Michel ROTH**, M.O.F. et Bocuse d'Or
(Restaurant Bayview** à Genève)



Les fêtes arrivent
à grands pas !

Pensez à passer
vos commandes.

DATES LIMITES POUR DÉPOSER VOS COMMANDES

Noël : le samedi 14 décembre 2024

Nouvel An : le samedi 21 décembre 2024

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 : **bocherie.spiesser@oranger.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,
ni par Facebook merci de votre compréhension.**

 /ChristineSpiesserMaitrebouchercharcutiertraiteur

 www.bocherie-spiesser.fr

Pour tout renseignement, contactez **Christine**
au **06 08 43 21 31** ou à **bocherie.spiesser@orange.fr**
le mardi, jeudi, vendredi et samedi à partir de 15h00

Retrouvez-nous
sur les marchés

toute l'année
CLICK
&
COLLECT

MARCHÉS HABITUELS	BROGLIE	ROBERTSAU	WOLFISHEIM	HOLTZHEIM
Mardi	-	-	-	15h00 - 18h00
Mercredi	6h00 - 14h00	-	15h00 - 19h00	-
Jeudi	-	7h00 - 14h00	-	15h00 - 18h00
Vendredi	6h00 - 14h00	-	-	
Samedi	-	6h00 - 14h00	-	

SEMAINE DE NOËL	BROGLIE	ROBERTSAU	WOLFISHEIM	HOLTZHEIM
Dimanche 22/12	Fermé au public			
Lundi 23/12	Fermé au public			
Mardi 24/12	8h00 - 12h00	8h00 - 12h00 (commandes uniquement)	Livraison 9h00 - 11h00	9h00 - 14h00*

SEMAINE NOUVEL AN	BROGLIE	ROBERTSAU	WOLFISHEIM	HOLTZHEIM
Vendredi 27/12	6h00 - 14h00	-	-	15h00 - 18h00
Samedi 28/12	-	6h00 - 14h00	-	15h00 - 18h00

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

Nos prix ont un caractère purement indicatif et peuvent être modifiés sans préavis.