

Boucherie | Charcuterie | Traiteur

CHRISTINE
SPIESSER



Maître Artisan
au Féminin

JOYEUSES
Pâques



Nos viandes fraîches

Les gigots

Gigot d'agneau de lait 600 / 700g44,50€ ..le kg

Gigot d'agneau basque 2,8 / 3kg 32,50€..le kg

Epaule agneau basque a/os.....22,50€..le kg

Les volailles de Bresse

de "Rachel Voisard" en direct du producteur !

Poulet de Bresse 2 / 2,2kg..... 26,80€..le kg

Poularde de Bresse 1,8 / 2kg.....29,80€ ..le kg

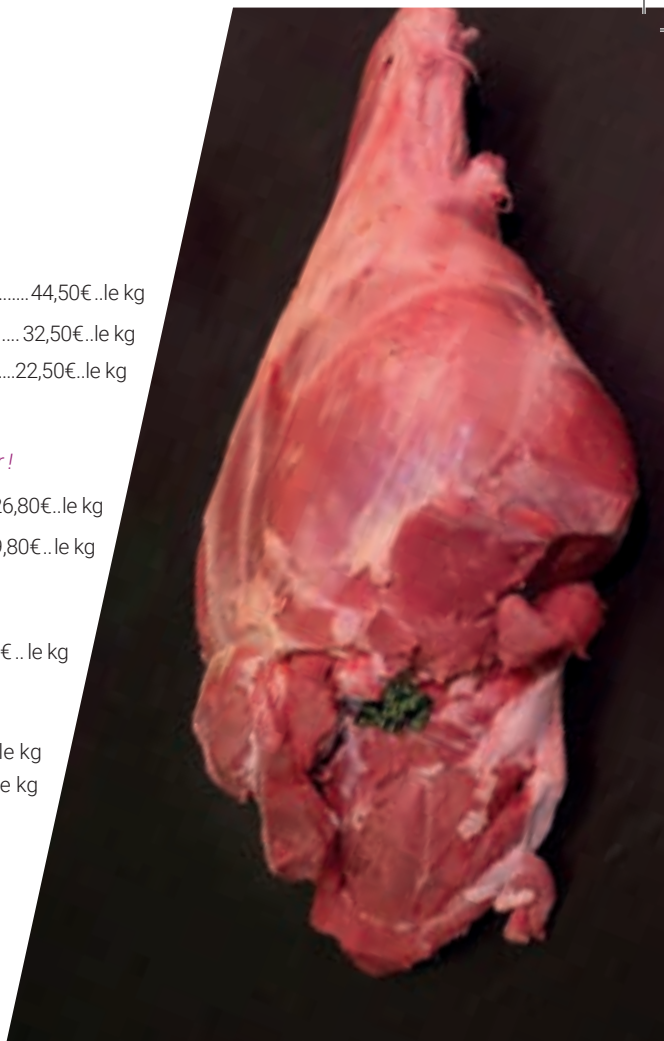
Notre plateau pierrade et fondue

Boeuf, veau, volaille, porc.....42,50€ ..le kg

Veau Basque «Axuria»

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

Côtes de veau secondes.....49,95€..le kg



Les délices incontournables

Jambon en croûte (même prix depuis 10 ans !).....24,50€ ..le kg

Filet mignon de porc en croûte28,50€ ..le kg
(4 - 6 - 8 personnes)

Filet mignon de veau en croûte.....52,50€ ..le kg
(4 - 6 - 8 personnes)

Filet de bœuf Wellington 1,8 / 2kg52,50€ ..le kg
(6 personnes)

Sauce Morilles (poche de 400g / 500g) 10,00€ ../pièce

Sauce Pinot Noir (poche de 500g) 10,00€ ../pièce

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. 25,50€ le kg



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



Notre cassiolette du moment

élaborée par le Chef !

CASSOLETTE
12,50€
pièce

Chalet de Pâques aux Saint-Jaques,
sauce aux petits légumes, safran et citron

Suggestion du Chef Jean-Michel

Tourte de homard et sa homardine - 4 pers.112,00€la pièce
Recette du Restaurant 'Le Taillevent'



Nos viandes cuisinées

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

Tournedos de suprême de volaille jaune farci au foie gras
et aux morilles, sauce morilles, poêlé aux champignons18,90€..... /personne

Nos accompagnements

Polenta crémeuse** 18,50€le kg

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

Poêlée de légumes de saison*20,50€le kg

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

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





Nos produits immanquables

Ballotin de Foie gras d'oie (pièce de 400 / 500g) ..138,00€.. le kg
au poivre de Madagascar et Sylvaner

Saumon aux épices fumé maison..... 68,50€.. le kg
(pièce de 450 / 500g)




Nos apéritifs à partager

Petits pâtés en croûte

Poulet Citron Moutarde à l'ancienne Pintade aux Morilles
Canard au foie gras Traditionnel Porc et Veau

Plateau mixte des petits pâtés 25 tranches..... 25,00€..le plateau

 **Pata Negra Jambon "Cinco Jotas" ibérique ***22,90€.. 160g
100% nourri aux glands

 **Chorizo Aubrac *** 6,55€.. 100g

***Assiettes chiffonnade**..... 32,00€.. 300g

Saltufo, saucisson aux truffes enrobé de parmesan.... 6,50€..pièce

Mignon fumé..... 4,50 €.. 100g

Magret fumé..... 5,50 €.. 100g



Boucherie | Charcuterie | Traiteur



Retrouvez-nous sur les marchés

Mercredi après-midi

Rue du stade de 16h à 19h
WOLFISHEIM

Mercredi et vendredi

Place Broglie de 6h à 14h
STRASBOURG

Vendredi Saint

Ouvert à Holtzheim pour
les commandes et achats,
de 8h à 12h.



Jeudi et samedi

Place Corps de Garde de 6h à 13h30
ROBERTSAU

Mardi, jeudi, vendredi et samedi

Vente au camion à partir de 15h
HOLTZHEIM

Besoin d'un renseignement ?

06 08 43 21 31 (uniquement par SMS)
christine@boucherie-spiesser.fr

Passez votre commande sur notre site
internet avant 11h et venez récupérer
vos commandes de 15h à 18h
à la boucherie Christine Spiesser

9, Rue du Lieutenant Lespagnol
67810 Holtzheim

www.boucherie-spiesser.fr

Attention, la semaine de Pâques, Vendredi Saint férié, PAS de marché !