

Boucherie | Charcuterie | Traiteur



*Fêtes de
fin d'année
2025*





Le Caviar bio

Caviar bio Riofrio

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.

63,00€.....le bocal de 30 gr
111,00€.....le bocal de 50 gr

*Le premier Caviar organique
au monde*



A savoir

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 148,00€le kg
pièce **environ 350 g**

Ballotin de foie gras d'oie au poivre de Madagascar 155,00€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

Petits fours chauds

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

PROMO
31,50€
24 pièces



Mini brioches

- 6 mini brioches garnis Homard
- 6 mini brioches au foie gras

PROMO
28,00€
12 pièces



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 biche, pommes vertes et noisettes 35,50€ le kg
Pâté en croûte Saint Jacques au Noilly Prat 45,50€ le kg

NOUVEAU :

- Pâté Croûte Poulet de Bresse morilles et vin Jaune 55,00€ le kg
Bûche de Homard Astrale et foie gras 52,50€ le kg





Nos entrées à chauffer

Escargots du Nord des Vosges

- | | |
|---|-------------------|
| Feuilleté d'escargots (mini bouchées) | 14,50€ |
| Escargots frais en coquille - la douzaine | 14,50€ |
| Mini tourte canard et foie gras (1 pers.) | 6,50€. la portion |
| Tourte Saint-Jacques et ris de veau (1 pers.) | 8,50€. la portion |



Notre cassolette du moment *élaborée par le Chef !*

Notre coquille Saint-Jacques
Saint-Jacques Moules Crevettes
champignons, sauce Sylvaner Albert Seltz
avec de vraies coquilles

COQUILLE
14,50€
pièce

Nos produits d'exception

Notre Saumon fumé Maison extra68,50€...le kg
morceau de 400 à 500g



Filet mignon tranché4,50€...les 100g

Magret de canard fumé tranché5,50€...les 100g

Pata Negra - Jamón "Cinco Jotas" 25,00€...les 100g
100% ibérique, nourri au gland

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

Chorizo "AUBRAC" 8,50€...les 100g

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

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

Rosette Aubrac 8,50€... les 100g



Nos plateaux de Noël

PRIX 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.26,50€le kg

NOUVEAU :

Volaille forestière - 4 pers.26,50€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.116,00€la pièce

Recette du Restaurant 'Le Taillevent'





Nos viandes cuisinées

Médaillon de veau du Limousin, sauce aux morilles,
poêlé au champignons 16,80€/personne

Gibiers

Mitonné de biche aux griottes et petits légumes..... 13,80 €/personne

Civet de chevreuil aux airelles, sauce Raifort et petits légumes 14,90 €/personne

Estouffade de jeune sanglier avec marrons, sauce Grand Veneur
et petits légumes..... 13,90 €/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)* 24,50€.....le kg

Timbale d'écrasée de patates
douces et marrons..... 5,50€ la portion

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

Spätzle Maison** 22,50€.....le kg

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

Polenta crémeuse** 22,50€.....le kg

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

Nos délices incontournables

Jambon en croûte

..... 28,50€ ... le kg

1/1,2kg pour 3/4 pers. | 2,5kg pour 5/6 pers.
3kg pour 8/10 pers.

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



Chauss 1h/kg à 150°C
sans préchauffage

Filet mignon de porc en croûte

..... 29,95€ ... le kg

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

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



Chauss 1h/kg à 150°C
sans préchauffage



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

Filet mignon de veau en croûte

..... 54,50€ ... 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 de bœuf Wellington

..... 54,50€ ... le kg

La pièce de 2/2,3kg environ pour 6/8 pers.

Coeur de 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	59,80€.. le kg
Onglet entier ou ouvert en steak	49,95€.. le kg
Cœur de rumsteak.....	52,80€.. le kg

VEAU BASQUE / AUBRAC

Filet mignon de veau	68,50€.. le kg
Entrecôte de veau	52,80€.. le kg
Carré de veau détalonné	49,95€.. le kg
Ris de veau (coeur)	selon cours
Rognon de veau.....	31,50€.. le kg
Paleron de veau.....	29,95€.. le kg
Osso bucco de veau	29,95€.. le kg

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

Gigot entier avec os	32,50€.. le kg
Selle ou carré détalonné	39,95€.. le kg
Épaule sans os.....	29,95€.. le kg

PORC "IBÉRIQUE PATA NEGRA"

Carré de porc détalonné	48,50€.. le kg
-------------------------------	----------------

Gibiers frais, chasse Alsace

selon arrivage

BROCARD - Chevreuil d'un an

Selle de brocard avec os	36,50€.. le kg
Épaule de brocard avec os	24,00€.. le kg
Gigot de brocard avec os	25,80€.. le kg

CHEVREUIL

Selle de chevreuil avec os.....	68,50€.. le kg
Épaule de chevreuil avec os	25,50€.. le kg
Gigot de chevreuil avec os	36,20€.. le kg

BICHE

Selle de biche avec os.....	38,50€.. le kg
Filet de biche ou pavé	55,50€.. le kg
Gigot de biche sans os	34,50€.. le kg
Épaule de biche sans os	25,50€.. le kg
Civet de biche sans os collet et épaule	25,50€.. le kg

JEUNE SANGLIER

Côte de jeune sanglier	28,80€.. le kg
Épaule de jeune sanglier sans os	28,80€.. le kg
Gigot de jeune sanglier sans os	32,80€.. le kg
Civet de jeune de sanglier sans os, épaule et collet	25,50€.. le kg

LIÈVRE

Entier PAC ou en Peau	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 des Dombes 38,50€ le kg
3,5 kg environ

Chapon d'Alsace Label Rouge
Fermier 26,90€ le kg
3,5 kg environ

Chapon nain Côteaux du Pelon 36,50€ le kg
2,5 kg environ

Chapon désossé farci aux morilles... 34,90€ le kg
Alsace - 2,5/3 kg environs

DINDE

Dinde fermière des Landes 25,80€ le kg
Dinde ferminière Label Rouge PAC .. 24,80€ le kg

OIE (sous réserve)

Oie effilée Label rouge 32,90€ le kg

POULARDE

Pouarde du Gers ou Landes 26,80€ le kg
2 kg / 2,50 kg

Pouarde Gretel Alsace 21,80€ le kg

Pouarde désossée aux morilles... 36,90€ le kg
1,3 / 1,6 kg environ

PINTADE

Pintade fermière effilée 24,80€ le kg

Pintadoux effilé 32,80€ le kg
(pintade chaponnée)

Pintade excellence effilée
de Bresse 28,80€ le kg

Pintades désossée farcie
aux morilles 34,80€ le kg
1 kg environ

CAILLE

Cailles d'Anjou traditionnelles PAC
avec tête 22,50€ le kg

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

Cailles crapaudines non farcies 45,80€ le kg
sans os

CANARD

Canette effilée des Dombes 22,95€ ... le kg

Canette désossée farcie à l'orange... 34,90€ ... le kg

Cuisse de canard Bio fermier 19,90€ e kg

Magret de canard 32,80€ ... le kg

POULET

Foie de volaille au cours

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

VOLAILLES DE BRESSE

RACHEL ROUSSEL VOISARD

Chapon de Bresse AOC effilé 58,50€ ... le kg

Pouarde de Bresse AOC effilée 34,50€ ... le kg

Poulet de Bresse AOC effilé 30,80€ ... le kg



Préparations crues



Filet mignon de porc du "Val de Villé" - Nature.....	28,80€ ... 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 pouarde 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).....	45,50€ ... le kg
La fondue vigneronne, quasi de veau en cubes.....	52,80€ ... le kg
Fondu vigneronne - blanc, volaille.....	29,90€ ... le kg
La pierrade (porc, veau, bœuf, poulet, canard)	45,50€ ... 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, chorizo Aubrac, rosette Aubrac, croquettes, lardons)

Plateau pierrade - 4 personnes

Assortiment de viandes (1 kg) 45,50€ le kg

Plateau fondue - 4 personnes

- Bourguignonne Aubrac (1 kg) 49,95€ le kg
- Vigneronne (veau et volaille) (1 kg) 39,90€ le kg
- Chinoise (boeuf, veau, volaille) (1 kg) . 45,50€ 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 26/11 au mardi 02/12

**Mariage du potimarron et de
l'herbe de Vénus**

Pour financer des activités physiques adaptées et des groupes de parole pour des patients atteints de sclérose en plaque et leurs aidants proches (Association ALSACEP).

Créé par **Jérôme JAEGLE**,
(Restaurant ALCHEMILLE* à Kaysersberg)

Du mercredi 03/12 au mardi 09/12

**Délicate crème de maïs
aux effluves tandoori**

Pour rendre accessibles à des enfants de quartiers défavorisés la pratique instrumentale (association AMADEUS à Hautepierre) et la participation à un entraînement sportif (association Du Rugby à l'école à l'école de Rugby à Cronenbourg).

Pour permettre à des enfants de familles démunies de participer à des séjours de vacances (association EUL près de Saverne).

Créé par **Arnaud LALLEMENT**,
(Restaurant L'ASSIETTE CHAMPEENOISE**
à Tinqueux (Reims)

Du mercredi 10/12 au mardi 16/12

**Hommage du potiron à la cime
des Vosges**

Pour financer pendant un an l'approvisionnement en lait maternisé pour 50 bébés malgaches dont les mamans sont décédées ou gravement malades et accueillis au NID DE CIGOGNES près de Tananarive par l'association ZAZAKELY.

Pour la finalisation et l'équipement de 2 salles de classe permettant l'accès à la scolarité d'enfants du Haut Dolpo (au Népal) dont l'école la plus proche est à plusieurs heures de marche (association Ecole de KU)

Créé par **Éric WESTERMANN**,
(Restaurant LE BUEREHIESEL à Strasbourg)

Du mercredi 17/12 au mardi 23/12

**Délice de truffes du Canada à la
Tuber Aestivum**

Pour financer des interventions de clowns en EHPAD, en services de pédiatrie et de gériatrie (association CŒUR DE CLOWN).

Pour financer l'acquisition de 3 dispositifs « LUMEEON » permettant à des personnes en EHPAD qui ne peuvent plus quitter leur lit de vivre des expériences immersives en réalité virtuelle (association ASPAH) à la Robertsau.

Créé par **Laurent ARBEIT**,
(Restaurant LA TABLE DE L'AUBERGE SAINT LAURENT
* à Sierentz)

Les fêtes arrivent à grands pas !



Pensez à passer vos commandes.

DATES LIMITES POUR DÉPOSER VOS COMMANDES

Noël : le samedi 13 décembre 2025

Nouvel An : le samedi 20 décembre 2025

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 : **boucherie.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.boucherie-spiesser.fr

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

Retrouvez-nous sur les marchés



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

SEMAINE DE NOËL	BROGLIE	ROBERTSAU	WOLFISHEIM	HOLTZHEIM
Lundi 22/12		Fermé au public, nous préparons les commandes		
Mardi 23/12		Fermé au public, nous préparons les commandes		
Mercredi 24/12	6h00 - 14h00	8h00 - 12h00 (commandes uniquement)	Livraison possible	9h00 - 14h30*

SEMAINE NOUVEL AN	BROGLIE	ROBERTSAU	WOLFISHEIM	HOLTZHEIM
Samedi 27/12	-	6h00 - 14h00	-	15h00 - 18h00
Mardi 30/12	-	-	-	15h00 - 18h00
Mercredi 31/12	6h00 - 14h00	-	-	FERMÉ

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

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