

Boucherie | Charcuterie | Traiteur

CHRISTINE  
SPIESSER



Maître Artisan  
au Féminin

*Fêtes de  
fin d'année*  
**2025**



# 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.

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

*Le premier Caviar organique  
au monde*



## À 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 chène 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



# 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" ..... 25,00€ ..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. ....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 Taillevant'





## Nos viandes cuisinées

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

### Gibiers

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

Civet de chevreuil aux aïelles, 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

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

## 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.



*Chauffe 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 !



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

## 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.**

Cœur 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 (cœur)..... 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 fermière Label Rouge PAC .. 24,80€..... le kg

## OIE (sous réserve)

Oie effilée Label rouge..... 32,90€..... le kg

## POULARDE

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

Poularde Gretel Alsace ..... 21,80€..... le kg

**Poularde 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**  
farciées 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

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

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





# Préparations crués



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
<b>Estomac de porc farci à l'ancienne .....</b>	<b>24,50€ ... le kg</b>
Mille-feuille de dinde, tomates séchées, Serrano, mozzarella.....	24,50€ ... le kg
<b>Poitrine de veau farcie à la farce de Noël et foie gras.....</b>	<b>24,50€ ... le kg</b>
Cuisse de dinde farcie aux marrons, sans os - environ 1kg.....	24,50€ ... le kg
<b>Farce de Noël au foie gras et morilles avec ou sans marrons.....</b>	<b>25,50€ ... le kg</b>
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).....	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, chorizzo 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 (bœuf, 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 JAEGLÉ,  
(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 CHAMPENOISE\*\*\*  
à Tinquex (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 « LUMEEN » 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](http://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	-	15h00 - 18h00
Vendredi	6h00 - 14h00	-	-	
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.