

Boucherie | Charcuterie | Traiteur

CHRISTINE
SPIESSER



Maître Artisan
au Féminin

JOYEUSES
Pâques



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.

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 !

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 !

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 !



Nos tourtes

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

Tourte vigneronne - 1,2 kg - 4 à 5 pers..... 26,50€..le kg

Tourte vigneronne - 2 kg - 6 à 8 pers. 26,50€..le kg

NOUVEAU :

Volaille forestière - 4 pers. 26,50€..le kg





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 viandes cuisinées

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

Fricassé de Pintade de Bresse
au vin jaune et morilles 20,50€..... /personne

Nos accompagnements

Polenta crémeuse aux herbes 18,50€ 500g/poche

Risotto au Parmesan et truffe..... 28,50€..... 500g/poche

Gratin dauphinois Maison..... 22,50€ 500g/poche

Spaetzle Maison..... 22,50€ 500g/poche





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 viandes fraîches

Les gigots

Gigot d'agneau de lait 600/700g 45,50€..... le kg

Gigot d'agneau basque 2,8 / 3kg 34,50€..... le kg

Epaule d'agneau basque s/os 29,95€..... le kg

Notre plateau pierrade et fondue

Boeuf, veau, volaille, porc 45,50€..... le kg

Veau Basque «Axuria»

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

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

Carré de porc ibérique 42,50€..... le kg

Nos plateaux de Pâques

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



Plateau mixte des petits pâtés

30 tranches 25,00€ le plateau

Pata Negra Jambon «Cinco Jotas»
ibérique 22,90€ 160g

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

Mignon fumé maison 4,50€ 100g

Magret fumé maison 5,50€ 100g

Saucisson sec maison 6,50€ 100g



Boucherie | Charcuterie | Traiteur

CHRISTINE
SPIESSER



Maître Artisan
au Féminin

sur les marchés

Retrouvez-nous

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.

toute l'année
CLICK
&
COLLECT

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)
boucherie.spiesser@orange.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 !



BON DE COMMANDE

Nom :
Adresse :
Tél. (Obligatoire) :
Email :

Date :
Signature :

JE SOUHAITE RÉCUPÉRER MA COMMANDE

à :
le :

Afin de traiter votre commande dans les meilleures conditions,
veuillez à remplir correctement la partie haute du bon.
Toutes les commandes doivent être **signées**.

R remplissez votre BON DE COMMANDE et renvoyez-le directement à notre adresse mail : boucherie.spiesser@orange.fr

Attention : aucune commande ne sera prise par téléphone.

QUANTITÉS	LIBELLÉS DU PRODUIT