

Boucherie - Charcuterie - Traiteur Marc Paulus 41 Rue du Gal de Gaulle 67500 NIEDERSCHAEFFOLSHEIM Tel/Fax: 03 88 90 78 92 marc@traiteurpaulus.fr	Horaires d'ouverture pendant les fêtes samedi 22 décembre de 7h à 19H dimanche 23 décembre de 9h à 13H lundi 24 décembre de 7H à 15H lundi 31 décembre de 7H à 13H <i>Faites profiter vos amis de la France entière de nos produits Alsaciens. Commandez en ligne sur</i> www.alsace-charcuterie.fr	Pour éviter toute erreur, veuillez noter nos codes articles sur vos commandes. (Il s'agit du numéro à 3 chiffres qui se trouve devant chaque article) Merci de bien vouloir remplir le bon de commande, l'imprimer, nous le renvoyer soit par courrier ou par mail, ou le déposer en magasin. mail : marc@traiteurpaulus.fr Tel/Fax: 03 88 90 78 92
--	---	--

NOS FOIES GRAS

942	Foie gras de canard entier, fabrication maison, emballé sous vide	115,00 € le kg
943	Foie gras d'oie entier, fabrication maison, emballé sous vide	125,00 € le kg
945	Gelée dorée, pièce les 500 gr.	9,90 € le kg

NOS VOLAILLES SPECIALES NOEL (prêt à cuire) :

826	Dinde 2,5 - 6,5 kg	9,20 € le kg
827	Dinde fermière label rouge 2,4 - 3,5 kg	15,20 € le kg
828	Coq chapon fermier label rouge Alsace 2,5 - 3,7 kg	14,90 € le kg
829	Oie fermière label rouge Alsace 2,7 - 3,7 kg	19,40 € le kg
375	Cuisse de chapon	15,90 € le kg
376	Suprême de chapon	24,50 € le kg

Tous ces produits peuvent être farcis à votre demande.

NOS VIANDES

379	Gigot d'agneau, origine Nouvelle Zélande	Avec os :	12,95 € le kg
380		Sans os :	16,95 € le kg
214	Filet mignon de veau		34,90 € le kg
209	Carré de veau		26,50 € le kg
460	Filet mignon de porc		16,50 € le kg
101	Filet de bœuf		36,90 € le kg
382-381	Bœuf à fondue ou pierrade		26,90 € le kg
383-391	Veau à fondue ou pierrade		25,90 € le kg
384-818	Dinde à fondue ou pierrade		17,90 € le kg
385	Filet de canard à pierrade		24,90 € le kg

Pour les origines des viandes, nous contacter.

NOS SPECIALITES EN CROUTES

372	Filet de bœuf Wellington	26,90 € le kg
052	Tourte Riesling	12,80 € le kg
051	Filet mignon de porc en crouste	16,50 € le kg
053	Jambon en crouste	13,50€ le kg
054	Feuilleté de saumon	16,50 € le kg
396	Feuilleté au jambon	18,90 € le kg
394	Tourte de Noël (canard, foie gras, figues)	25,90 € le kg
395	Tourte bouchée à la Reine	19,90 € le kg
061	Pâté en crouste médaille	15,20 € le kg
060	Pâté en crouste	15,20 € le kg
398	Mini pâté en croûte à la viande	22;90 € le kg
399	Mini pâté en croûte au saumon	22;90 € le kg

NOS VOLAILLES TRADITIONNELLES, fraîches d'Alsace (prêt à cuire) :

803	Poulet fermier	8,35 € le kg
808	Escalopes de dinde	12,95 € le kg
839	Roti cuisse de dinde*	11,90 € le kg
840	Roti filet de dinde*	13,90 € le kg
820	Lapin	9,90 € le kg
821	Cuisses de lapin	18,95 € le kg
822	Râbles de lapin	15,65 € le kg
841	Pintades	8,95 € le kg
842	Cailles	14,10 € le kg
843	Œufs de caille, barquette de 18	4,70 € la barquette
845	Canette fermière	11,95 € le kg
846	Cuisses de canard, par 2, sous vide	9,90 € le kg
848	Filet de canard, par 2, sous vide	19,90 € le kg

* Ces produits peuvent être farcis à votre demande

NOS VOLAILLES TRADITIONNELLES, ELABOREES FARCIES :

833	Chapon désossé farci morilles 2,3 - 3 kg	21,90 € le kg
834	Pintade désossée farcie forestière 1,3 kg	18,90 € le kg
835	Canette désossée farcie à l'orange 1,5 kg	18,90 € le kg
836	Dinde désossée farcie aux marrons 2,8 kg	14,90 € le kg
837	Poussin désossé farci foie gras 400 gr	20,90 € le kg
377	Suprême de chapon farci aux marrons 550 gr	21,95 € le kg
850	Caille farcie forestier 200 gr	31,90 € le kg
851	Poularde désossée farcie aux morilles	20,90 € le kg
852	Suprême de pintade farcie aux morilles	22,90 € le kg
825	Roti de poulet aux légumes	13,50 € le kg
844	Roti de lapin farci forestière 0,8 - 1,1 Kg	19,90 € le kg

NOS CHARCUTERIES DE NOËL :

870	Hure de Noël	19,90 € le kg
871	Boudin blanc au foie gras	22,50 € le kg
872	Boudin blanc au foie gras truffé	49,90 € le kg
873	Cochon de lait farci avec son médaillon	29,90 € le kg

NOS MENUS A RECHAUFFER :

353	Filet de sandre au Riesling	7,95 € la personne
354	Filet de saumon	7,90 € la personne
355	Coquille Saint Jacques	4,70 € la pièce
356	Médaillon de sole	7,90 € la personne
389 *	Ravioles de Saint Jacques et fondue de poireaux, crème à la livèche	14,50 € la personne
390	Cassolette de volaille aux morilles	7,50 € la personne
397	Cassolette de Saint Jacques	7,90 € la personne
392 *	Ravioles de homard breton au mascarpone, son bouillon crémeux aux légumes	13,50 € la personne
393	Bouchée aux fruits de mer	7,90 € la personne
387	Cassolette aux fruits de mer	6,00 € la personne
358	Filet de bœuf, sauce bordelaise	11,30 € la personne
351	Rossbif en sauce, bœuf mariné	8,30 € la personne
359	Mignon de veau aux giroles	13,80 € la personne
360	Carré de veau aux giroles	9,95 € la personne
361	Filet mignon de porc forestier	8,95 € la personne
362	Veau façon Orloff, prêt à mettre au four	8,00 € la personne
363	Filet mignon de porc, farci, en sauce	9,95 € la personne
364	Gigot d'agneau aux herbes	11,60 € la personne
365	Suprême de chapon farci	12,95 € la personne
366	Civet de cerf, sauce des bois	9,95 € la personne
373	Baeckeffe, minimum 4 personnes, prêt à mettre au four	8,30 € la personne
386	Filet de canard sauce miel	11,30 € la personne
350	Bouchée à la reine	6,95 € la personne
388	Noix de jambon au riesling prêt à cuire (prix au Kilo) Environ 1,5 Kg pour 4-5 personnes	9,95 € la personne
395 *	Tournedos de biche (180 g/pers pour carte), sauce aux cèpes	21,00 € la personne
396 *	Filet de pintades farcies châtaigne, env. 170 gr	13,90 € la personne
392	Pavé de cerf	13,50 € la personne
398 *	Baeckoffe de gibier	12,00 € la personne
399 *	Fleischnecke gibier (pate à nouilles, farce de gibier, cuit au bouillon de bœuf et	12,50 € la personne
470 *	Rossbif de chevreuil	12,50 € la personne
471 *	Ravioles de légumes de saison	12,00 € la personne

Toutes ces spécialités ne sont pas accompagnées.

Les accompagnements

367	Riz, fleuron	2,30 € la personne
941	Gratin dauphinois	2,20 € la personne
369	Spaetzle aux petits oignons	2,20 € la personne
370	Fagot de haricots	0,80 € la pièce
368	Flans de carottes brocolis	1,40 € la pièces
374	Chou rouge confit aux pommes	4,00 € la personne
389	Carottes Vichy à la crème	4,00 € la personne
916	Roesti lardons fromages	16,90 € le kg

371	<u>Plateau de fromages</u>	2,95 € la personne
-----	-----------------------------------	--------------------

Munster, Gruyère, Bleu, Chèvre, Chaume, Camembert, Baby bel, Mini Boursin,

SUGGESTION DE SALADES Pomme de terre - Nouilles charcuterie - Nouilles pêcheur - CarottesCéleri - Choux blanc - Concombre -
Riz niçois - Macédoine de légumes
Poireaux jambon

NOS DESSERTS :

LES GLACES

D550	Vacherin glacé, parfum au choix (4, 8, 10 ou 12 personnes)	3,90 € par personne
D551	Traineau glacé, parfum au choix (4, 8, 10 ou 12 personnes)	4,50 € par personne

Parfums proposés : Vanille - fraises - framboises - café - pistache - épices - caramel chocolat en crème glacée.
Citron - melon - cassis - framboises - passion - exotique fruits rouge - fromage blanc myrtille - abricot - litchi - pêche en sorbets

LES BUCHES

D552	Buche de Noël aux épices (4, 8, 10, 12 personnes)	4,20 € par personne
D553	Buche de Noël aux 3 chocolats (4, 8, 10, 12 personnes)	3,90 € par personne
D554	Buche de Noël délice Normand (4, 8, 10, 12 personnes)	3,90 € par personne
D555	Buche de Noël Mandachoc (4, 8, 10, 12 personnes)	3,90 € par personne

LES BUCHES TRADITIONNELLES CRÈME

D556	Vanille ou chocolat ou café	3,75 € par personne
------	-----------------------------	---------------------

ET AUSSI

D560	Assortiment de 25 mignardises sucrées	25,00 € le plateau
------	---------------------------------------	--------------------

* Produits élaborés par le Chef Franck CHATEAUROUX Maître Restaurateur à Gundershoffen

Idée cadeaux : emballé sous vide, prêt à offrir

020	Poitrine de porc fumée	12,20 € le kg
021	Jambon de porc fumé, façon Forêt Noire	14,90 € le kg

Bon d'achat, au choix

NOS BUFFETS DE NOËL

NOS BUFFETS SONT DISPOSES SUR PLATS JETABLES. PAS DE MODIFICATION POSSIBLE DES COMPOSANTS. DISPONIBLES UNIQUEMENT LE 24 DECEMBRE 2018 APRES 13H

Mini buffet froid, (menu référence 860)	Mini buffet froid royal (menu référence 861)
<p>16,70 € par personne</p> <p>Saumon farci - saumon fumé - flétan fumé - crevettes Diverses terrines de poissons *****</p> <p>Magret de canard fumé - blanc de dinde - boeuf rosbeef - jambon cuit Jambon fumé Pâté en croûte - terrine de gibier *****</p> <p>Salade de carottes - céleri - nouilles du pêcheur - macédoine Pommes de terre - poireaux jambon</p>	<p>22,70 € par personne</p> <p>Cocktail de crevettes Saumon farci - saumon fumé - flétan fumé - crevettes Diverses terrines de poissons *****</p> <p>Foie gras de canard entier - caille farcie Magret de canard fumé - blanc de dinde - boeuf rosbeef - jambon cuit Jambon fumé - pâté en croûte - terrine de gibier *****</p> <p>Salade de carottes - céleri - nouilles du pêcheur - macédoine Pommes de terre - poireaux jambon</p>

**Pour les menus buffets, un plateau de fromages est proposé (référence 862)
au prix de 3,50 € par personne**

Dernier délai de commande : Mardi 18 décembre 2018.

Pour Noël, les commandes seront disponibles le lundi 24 décembre 2018

de 7h à 15h

NOS MENUS UNIQUEMENT POUR LE REVEILLON DU 31 DECEMBRE 2018

353	Filet de sandre au Riesling	7,95 € la personne
354	Filet de saumon	7,90 € la personne
355	Coquille Saint Jacques	4,70 € la pièce
356	Médaille de sole	7,90 € la personne
393	Bouchée aux fruits de mer	7,90 € la personne
358	Filet de bœuf, sauce bordelaise	11,30 € la personne
351	Rossbif en sauce, bœuf mariné	8,30 € la personne
359	Mignon de veau aux giroles	13,80 € la personne
360	Carré de veau aux giroles	9,95 € la personne
361	Filet mignon de porc forestier	8,95 € la personne
362	Veau façon Orloff, prêt à mettre au four	8,00 € la personne
363	Filet mignon de porc, farci, en sauce	9,95 € la personne
364	Gigot d'agneau aux herbes	11,60 € la personne
365	Suprême de chapon farci	12,95 € la personne
366	Civet de cerf, sauce des bois	9,95 € la personne
373	Baeckeoffe, minimum 4 personnes, prêt à mettre au four	8,30 € la personne
386	Filet de canard sauce miel	11,30 € la personne
350	Bouchée à la reine	6,95 € la personne
388	Noix de jambon au riesling prêt à cuire (prix au Kilo) Environ 1,5 Kg pour 4-5 personnes	9,95 € la personne

Toutes ces spécialités ne sont pas accompagnées.

Les accompagnements

367	Riz, fleuron	2,30 € la personne
941	Gratin dauphinois	2,20 € la personne
369	Spaetzle aux petits oignons	2,20 € la personne
370	Fagot de haricots	0,80 € la pièce
368	Flans de carottes brocolis	1,40 € la pièce
374	Chou rouge confit aux pommes	4,00 € la personne
389	Carottes Vichy	4,00 € la personne
916	Roesti lardons fromage	16,90 € le kg
371	<u>Plateau de fromages</u>	2,95 € la personne

Munster, Gruyère, Bleu, Chèvre, Chaume, Camembert, Baby bel, Mini Boursin, mini beurre.

NOS BUFFETS POUR LE 31 DECEMBRE NOS BUFFETS SONT DISPOSES SUR PLATS JETABLES. PAS DE MODIFICATION POSSIBLE DES COMPOSANTS. DISPONIBLES UNIQUEMENT LE 31 DECEMBRE 2018 DE 7H A 13H

<u>BUFFET FROID à 16,90 € / Personne</u>	<u>BUFFET FROID ROYAL à 22,90 € / Personne</u>
Saumon farci - Saumon fumé - Flétan fumé - Crevettes - Diverses terrines de poissons	Cocktail de crevettes - Saumon farci - Saumon fumé - Flétan fumé - Crevettes - Diverses terrines de poissons
*****	*****
Magret de canard fumé - Blanc de dinde - Bœuf Rossbeef - Jambon cuit - Jambon fumé - Pâté en croute - Terrine de gibier	Foie gras de canard entier - Caille farcie - Magret de canard fumé - Blanc de dinde - Bœuf Rossbeef - Jambon cuit - Jambon fumé - Pâté en croute - Terrine de gibier
*****	*****
Salade de carottes - Céleri - Nouilles du pêcheur - Macédoine - Pommes de terre - Poireaux Jambon	Salade de carottes - Céleri - Nouilles du pêcheur - Macédoine - Pommes de terre - Poireaux Jambon
<u>si le groupe est inférieur à 20 personnes, un forfait de 20 € sera facturé</u>	<u>si le groupe est inférieur à 20 personnes, un forfait de 20 € sera facturé</u>

<p><u>BUFFET CHAUD FROID SPECIAL à 23,50 € / Personne</u></p> <p>Saumon farci - Saumon fumé - Flétan fumé - Crevettes - Diverses terrines de poissons</p> <p>*****</p> <p>Magret de canard fumé - Blanc de dinde - Bœuf Rossbeef - Jambon cuit - Jambon fumé - Pâté en croute - Terrine de gibier</p> <p>*****</p> <p>Cuisse de poulet farcie - Carré de veau - Veau Orloff - Rossbeef alsacien - Cerf mariné</p> <p>Gratin dauphinois ou spaetzle</p> <p>(une viande et un accompagnement au choix par client)</p> <p>*****</p> <p>Salade de carottes - Céleri - Nouilles du pêcheur - Macédoine - Pommes de terre - Poireaux Jambon</p> <p><u>si le groupe est inférieur à 20 personnes, un forfait de 20 € sera facturé</u></p>	<p><u>BUFFET CHAUD FROID à 22,50 € / Personne</u></p> <p>Saumon farci - Saumon fumé - Flétan fumé - Crevettes - Diverses terrines de poissons</p> <p>*****</p> <p>Cuisse de poulet farcie - Carré de veau - Veau Orloff - Rossbeef alsacien - Cerf mariné</p> <p>Gratin dauphinois ou spaetzle</p> <p>(une viande et un accompagnement au choix par client)</p> <p>*****</p> <p>Salade de carottes - Céleri - Nouilles du pêcheur - Macédoine - Pommes de terre - Poireaux Jambon</p> <p><u>si le groupe est inférieur à 20 personnes, un forfait de 20 € sera facturé</u></p>
<p><u>MENU SYMPA à 12,90 € / personne</u></p> <p>Jambon au Riesling</p> <p>Salade de Pommes de Terre</p> <p>Salade Verte</p> <p>Plateau de Fromage</p>	<p>Dernier délai de commande pour le réveillon du 31 décembre 2018</p> <p>Samedi 22 décembre 2018</p> <p>Les commandes seront disponibles le 31 décembre 2018 de 7h à 13h et seront acceptées dans la limite de nos possibilités.</p>