

<p>Boucherie - Charcuterie - Traiteur</p> <p>Marc Paulus</p> <p>41 Rue du Gal de Gaulle</p> <p>67500 NIEDERSCHAEFFOLSHEIM</p> <p>Tel/Fax: 03 88 90 78 92</p> <p>marc@traiteurpaulus.fr</p>	<p><u>Horaires d'ouverture pendant les fêtes</u></p> <p><i>Mercredi 22 décembre de 7h-12h30 et de 15h 19h</i></p> <p><i>Jeudi 23 décembre de 7h à 20h avec tartes flambées</i></p> <p><i>Vendredi 24 décembre de 6h à 15h</i></p> <p><i>Jeudi 30 décembre de 7h à 20h avec tartes flambées</i></p> <p><i>Vendredi 31 décembre de 7h à 13hF</i></p> <p><i>Faites profiter vos amis de la France entière</i></p> <p><i>de nos produits Alsaciens.</i></p> <p><i>Commandez en ligne sur www.alsace-charcuterie.fr</i></p>	<p>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)</p> <p>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.</p> <p>mail : marc@traiteurpaulus.fr Tel/Fax: 03 88 90 78 92</p>
---	--	---

NOS SPECIALITES DE FETES DE FIN D'ANNEE

NOS FOIES GRAS

942	Foie gras de canard entier, fabrication maison, emballé sous vide	120,00 € le kg
943	Foie gras d'oie entier, fabrication maison, emballé sous vide	130,00 € le kg
945	Gelée dorée, pièce de 500 gr.	9,90 € le kg
917	Saumon fumé maison les 200 gr.	49,00 € le kg

NOS VOLAILLES SPECIALES NOEL (prêt à cuire) :

826	Dinde 2,5 - 3,5 kg	10,50 € le kg
827	Dinde fermière label rouge 2,4 - 3,5 kg	16,20 € le kg
828	Coq chapon fermier label rouge Alsace 2,5 - 3,7 kg	15,90 € le kg
829	Oie fermière label rouge Alsace 2,7 - 3,7 kg	21,90 € le kg
375	Cuisse de chapon	17,20 € le kg
376	Suprême de chapon	25,90 € 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	36,50 € le kg
209	Carré de veau	27,50 € le kg
460	Filet mignon de porc	17,90 € le kg
101	Filet de bœuf	47,90 € le kg
382-381	Bœuf à fondue ou pierrade	30,50 € le kg
383-391	Veau à fondue ou pierrade	29,50 € le kg
384-818	Dinde à fondue ou pierrade	18,90 € le kg
385	Filet de canard à pierrade	26,50 € le kg

Merci de nous consulter pour connaître l'origine de nos viandes.

NOS SPECIALITES EN CROUTE

372	Filet de bœuf Wellington	30,90 € le kg
052	Tourte Riesling	14,90 € le kg
051	Filet mignon de porc en croûte	18,60 € le kg
053	Jambon en croûte	14,90 € le kg
054	Feuilleté de saumon	17,95 € le kg
396	Feuilleté au jambon	20,50 € le kg
394	Tourte de Noël (canard, foie gras, figues)	27,90 € le kg
061	Pâté en croûte médaillon	17,95 € le kg
060	Pâté en croûte	17,95 € le kg
398	Mini pâté en croûte à la viande	23,90 € le kg
399	Mini pâté en croûte au saumon	23,90 € le kg

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

803	Poulet fermier	9,70 € le kg
808	Escalopes de dinde	14,90 € le kg
839	Roti cuisse de dinde*	12,90 € le kg
840	Roti filet de dinde*	14,90 € le kg
820	Lapin	10,50 € le kg
821	Cuisses de lapin	19,95 € le kg
822	Râbles de lapin	16,65 € le kg
841	Pintades	9,50 € le kg
842	Cailles	15,10 € le kg
843	Œufs de caille, barquette de 18	4,70 € la barquette
845	Cannette fermière	11,95 € le kg
846	Cuisses de canard, par 2, sous vide	10,90 € le kg
848	Filets de canard, par 2, sous vide	23,90 € le kg

*Ces produits peuvent être farcis à votre demande.

NOS VOLAILLES TRADITIONNELLES, ELABOREES FARCIES :

833	Chapon désossé farci morilles 2,3 - 3 kg	23,90 € le kg
834	Pintade désossée farcie forestière 1,3 kg	20,90 € le kg
835	Canette désossée farcie à l'orange 1,5 kg	20,90 € le kg
836	Dinde désossée farcie aux marrons 2,8 kg	16,90 € le kg
377	Suprême de chapon farci aux marrons 550 gr	22,50 € le kg
850	Caille farcie forestière 200 gr	32,90 € le kg
851	Poularde désossée farcie aux morilles	21,90 € le kg
852	Suprême de pintade farcie aux morilles	23,90 € le kg
825	Roti de poulet aux légumes	14,90 € le kg
844	Roti de lapin farci forestière 0,8 - 1,1 Kg	21,90 € le kg
853	Farce pour volailles (nature)	16,90 € le kg
854	Farce pour volailles aux marrons	18,90 € le kg
855	Farce pour volailles aux morilles	20,90 € le kg

NOS MENUS A RECHAUFFER

352	Escargots (la douzaine)*	8,00 € la douzaine
353	Filet de sandre au Riesling*	8,50 € la personne
354	Filet de saumon*	8,50 € la personne
355	Coquille Saint Jacques*	5,90 € la pièce
356	Médaillon de sole*	8,50 € la personne
390	Cassolette de volaille aux morilles*	7,70 € la personne

397	Cassolette de Saint Jacques aux légumes*	7,90 € la personne
393	Bouchée aux fruits de mer * quantité pour une entrée.	8,90 € la personne
358	Filet de bœuf, sauce bordelaise	12,40 € la personne
351	Rossbif en sauce, bœuf mariné	9,20 € la personne
359	Mignon de veau aux girolles	14,90 € la personne
360	Carré de veau aux girolles	10,50 € la personne
361	Filet mignon de porc forestier	10,90 € la personne
362	Veau façon Orloff, prêt à mettre au four	8,50 € la personne
363	Filet mignon de porc, farci, en sauce	10,90 € la personne
364	Gigot d'agneau aux herbes	12,50 € la personne
365	Suprême de chapon farci	13,95 € la personne
366	Civet de cerf, sauce des bois	10,90 € la personne
373	Baeckeffe, minimum 4 personnes, prêt à mettre au four	9,50 € la personne
386	Filet de canard, sauce miel	12,50 € la personne
350	Bouchée à la Reine	8,50 € la personne
388	Noix de jambon au Riesling, prêt à cuire (prix au kilo) Environ 1,5 Kg pour 4-5 personnes	10,70 € le kilo
392	Pavé de cerf	14,80 € la personne
395	Baeckeffe de gibier	10,50 € la personne

Toutes ces spécialités ne sont pas accompagnées.

Nos sauces :

870	Sauce fond de veau crème (0,5 ou 1 kg)	8,20 € le kilo
871	Sauce fond de veau pain d'épices (0,5 ou 1 kg)	8,70 € le kilo
872	Sauce bordelaise (0,5 ou 1 kg)	8,90 € le kilo
875	Sauce poisson cerfeuil (0,5 ou 1 kg)	10,20 € le kilo
877	Barquette de girolles revenues aux échalottes	5,90 € les 150 gr
873	Sauce pour pierrade et fondue Tartare, Béarnaise, Bourguignonne, Mayonnaise, Raifort (les 5 x 275 gr.)	10,00 € les 5

Les accompagnements :

367	Riz, fleurons	2,40 € la personne
941	Gratin dauphinois	2,40 € la personne
369	Spaetzle aux petits oignons	2,40 € la personne
370	Fagot de haricots	0,85 € la pièce
368	Flans de carottes brocolis	1,50 € la pièces
374	Chou rouge confit aux pommes	4,00 € la personne
389	Carottes Vichy à la crème	4,00 € la personne
899	Roesti lardons fromages	18,90 € le kg

371	<u>Plateau de fromages</u> Munster, Gruyère, Bleu, Chèvre, Chaume, Camembert, Baby bel, Mini Boursin, mini beurre.	4,50 € la personne
-----	---	--------------------

NOS DESSERTS

Les glaces

(tarif par personne)

D550 Vacherin glacé, 3 parfums au choix (4, 8, 10 ou 12 personnes) 4,60 €

D551 Traineau glacé, 3 parfums au choix (4, 8, 10 ou 12 personnes) 4,90 €

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 bûches mousses : (tarif par personne)

D552 Bûche de Noël aux épices (4, 8, 10, 12 personnes) 4,60 €

Bavaroise cannelle, bavaroise vanille, biscuits noisettes

D558 Bûche aux éclats de Noël (4, 8, 10, 12 personnes) 4,60 €

(fond brownies, crème légère pralin, mousse chocolat)

D553 Bûche de Noël aux 3 chocolats (4, 8, 10, 12 personnes) 4,30 €

D554 Bûche de Noël délice Normand (4, 8, 10, 12 personnes) 4,30 €

Bavaroise caramel, pommes caramélisées, biscuit aux
amandes, crème légère avec noix caramélisées

D555 Bûche de Noël Mandachoc (4, 8, 10, 12 personnes) 4,30 €

D557 Bûche de Noël Forêt Noire 4,30 €

Les bûches traditionnelles crème : (tarif par personne)

D556 Vanille ou chocolat ou café 4,20 €

Et aussi :

D560 Assortiment de 25 mignardises sucrées 30,00 € le plateau

IDEES CADEAUX

Emballé sous vide, et prêt à offrir :

020	Poitrine de porc fumée	16,30 € le kg
021	Jambon de porc fumé, façon Forêt Noire	17,30 € le kg
	Bon d'Achat	Au choix

NOS BUFFETS DE NOËL PAS DE MODIFICATION POSSIBLE DES COMPOSANTS.

Mini buffet froid, (menu référence 860)

23,50 € par personne (minimum 4 personnes)

Saumon farci - saumon fumé - flétan fumé - crevettes
Diverses terrines de poissons

Magret de canard fumé - blanc de dinde - bœuf rosbeef - jambon cuit
Jambon fumé
Pâté en croûte - terrine de gibier

Salade de carottes - céleri - nouilles du pêcheur - choux blanc
Pommes de terre - volaille

Mini buffet froid royal (menu référence 861)

29,50 € par personne (minimum 4 personnes)

Cocktail de crevettes
Saumon farci - saumon fumé - flétan fumé - crevettes
Diverses terrines de poissons

Foie gras de canard entier - caille farcie
Magret de canard fumé - blanc de dinde - bœuf rosbeef - jambon cuit
Jambon fumé - pâté en croûte - terrine de gibier

Salade de carottes - céleri - nouilles du pêcheur - choux blanc
Pommes de terre - volaille

Pour les menus buffets, un plateau de fromages est proposé (référence 862)

au prix de 4,80 € par personne

NOS SUGGESTIONS DE SALADES

Pommes de terre - Nouilles charcuterie - Nouilles pêcheur - Carottes
Céleri - Choux blanc - Concombre - Riz niçois - Macédoine de légumes
Poireaux jambon

Dernier délai de commande pour Noël : Samedi 18 décembre 2021. les commandes seront disponibles le vendredi 24 décembre 2021 de 6h à 15h.

NOS BUFFETS ET MENUS POUR LA ST. SYLVESTRE

PAS DE MODIFICATION POSSIBLE DES COMPOSANTS.

BUFFET FROID à 19,50 € / Personne

Saumon farci - Saumon fumé - Flétan fumé - Crevettes - Diverses terrines de poissons

Magret de canard fumé - Blanc de dinde - Bœuf Rosbeef - Jambon cuit - Jambon fumé -
Pâté en croute - Terrine de gibier

Salade de carottes - céleri - nouilles du pêcheur - choux blanc
Pommes de terre - volaille

si le groupe est inférieur à 20 personnes, un forfait de 20 € sera facturé

BUFFET FROID ROYAL à 27,90 € / Personne

Cocktail de crevettes - Saumon farci - Saumon fumé - Flétan fumé - Crevettes - Diverses terrines de
poissons

Foie gras de canard entier - Caille farcie - Magret de canard fumé - Blanc de dinde - Bœuf Rosbeef -
Jambon cuit - Jambon fumé - Pâté en croute - Terrine de gibier

Salade de carottes - céleri - nouilles du pêcheur - choux blanc
Pommes de terre - volaille

si le groupe est inférieur à 20 personnes, un forfait de 20 € sera facturé

Pour les menus buffets, nous proposons un plateau de fromage à 4,20 € par personne.

BUFFET CHAUD FROID SPECIAL à 25,80 € / Personne

Saumon farci - Saumon fumé - Flétan fumé - Crevettes - Diverses terrines de poissons

Magret de canard fumé - Blanc de dinde - Bœuf Rosbeef - Jambon cuit - Jambon fumé - Pâté en croute - Terrine de gibier

Cuisse de poulet farcie - Carré de veau - Veau Orloff - Rossbeef alsacien - Cerf mariné

Gratin dauphinois ou spaetzle

(une viande et un accompagnement au choix par client)

Salade de carottes - céleri - nouilles du pêcheur - choux blanc
Pommes de terre - volaille

si le groupe est inférieur à 20 personnes, un forfait de 20 € sera facturé

BUFFET CHAUD FROID à 24,80 € / Personne

Saumon farci - Saumon fumé - Flétan fumé - Crevettes - Diverses terrines de poissons

Cuisse de poulet farcie - Carré de veau - Veau Orloff - Rossbeef alsacien - Cerf mariné

Gratin dauphinois ou spaetzle

(une viande et un accompagnement au choix par client)

Salade de carottes - céleri - nouilles du pêcheur - choux blanc
Pommes de terre - volaille

si le groupe est inférieur à 20 personnes, un forfait de 20 € sera facturé

MENU SYMPA à 12,00 € / personne

Paëlla chaude ou froide

si le groupe est inférieur à 20 personnes, un forfait de 20 € sera facturé

NOS MENUS

352	Escargots (la douzaine)*	8,00 € la douzaine
353	Filet de sandre au Riesling*	8,50 € la personne
354	Filet de saumon*	8,50 € la personne
355	Coquille Saint Jacques*	5,90 € la pièce
356	Médailon de sole*	8,50 € la personne
393	Bouchée aux fruits de mer	8,90 € la personne

* quantité pour une entrée.

358	Filet de bœuf, sauce bordelaise	12,40 € la personne
351	Rossbif en sauce, bœuf mariné	9,20 € la personne
359	Mignon de veau aux girolles	14,90 € la personne
360	Carré de veau aux girolles	10,50 € la personne
361	Filet mignon de porc forestier	10,90 € la personne
362	Veau façon Orloff, prêt à mettre au four	8,50 € la personne
363	Filet mignon de porc, farci, en sauce	10,90 € la personne
364	Gigot d'agneau aux herbes	12,50 € la personne
365	Suprême de chapon farci	13,95 € la personne
366	Civet de cerf, sauce des bois	10,90 € la personne
373	Baeckeoffe, minimum 4 personnes, prêt à mettre au four	9,50 € la personne
386	Filet de canard sauce miel	12,50 € la personne
350	Bouchées à la reine	8,50 € la personne
388	Noix de jambon au riesling prêt à cuire (prix au Kilo)	10,70 € la personne

Environ 1,5 Kg pour 4-5 personnes
Toutes ces spécialités ne sont pas accompagnées.

Les accompagnements

367	Riz, fleuron	2,40 € la personne
941	Gratin dauphinois	2,40 € la personne
369	Spaetzle aux petits oignons	2,40 € la personne
370	Fagot de haricots	0,85 € la pièce
368	Flans de carottes brocolis	1,50 € la pièce
374	Chou rouge confit aux pommes	4,00 € la personne
389	Carottes Vichy	4,00 € la personne
899	Roesti lardons fromage	18,90 € le kg
371	<u>Plateau de fromages</u>	4,50 € la personne

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

Dernier délai de commande pour la St Sylvestre :

Mardi 21 décembre 2021. Les commandes sont acceptées dans la limite de nos possibilités, elles seront disponibles le vendredi 31 décembre 2021 de 7h à 13h.

Boucherie - Charcuterie -
Traiteur



Marc Paulus

41 Rue du Gal de Gaulle

67500
NIEDERSCHA EFFOLSHEIM

Tel/ Fax: 03 88 90 78 92

marc@traiteurpaulus.fr

**BON DE COMMANDE FETES
DE FIN D'ANNEE**

- *à imprimer et à envoyer*
- *ou à scanner et envoyer
par mail*



nom

prénom

rue

ville

code postal

téléphone

portable

email

date de la commande

Référence	Désignation	Quantité	Unité(personne, pièce, kg)
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>

Demier délai de commande : SAMEDI 18 décembre 2021

Pour Noël, les commandes sont disponibles le 24 décembre 2021 de 6h à 15h.

Votre commande sera confirmée dès réception.

Demier délai de commande : LE VENDREDI 24 décembre 2021 POUR LA ST SYLVESTRE.

les commandes sont disponibles le 31 décembre 2021 de 7h à 13h.

Merci à vous et d'avance bonnes fêtes.