

<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 style="text-align: center;"><u>Horaires d'ouverture pendant les fêtes</u></p> <p><i>Vendredi 22 décembre de 7h-19h Samedi 23 décembre de 7h à 20h Dimanche 24 décembre de 6h à 14h Samedi 30 décembre de 7h à 14h Dimanche 31 décembre de 9h à 12h</i></p> <p><i>Faites profiter vos amis de la France entière de nos produits Alsaciens. Commandez en ligne sur www.alsace-charcuterie.fr</i></p>	<p style="text-align: center;">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 style="text-align: center;">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 style="text-align: center;">mail : marc@traiteurpaulus.fr Tel/Fax: 03 88 90 78 92</p>
---	--	---

NOS SPECIALITES DE FETES DE FIN D'ANNEE

NOS FOIES GRAS ET SAUMON

942	Foie gras de canard entier, fabrication maison, emballé sous vide	140,00 € le kg
943	Foie gras d'oie entier, fabrication maison, emballé sous vide	150,00 € le kg
945	Gelée dorée, pièce de 500 gr.	9,90 € le kg
917	Saumon fumé maison les 200 gr.	59,00 € le kg
961	Filet de canard fumé (pièce entière en tranches)	69,00 € le kg

NOS VOLAILLES SPECIALES NOEL (prêt à cuire) :

826	Dinde 2,5 - 3,5 kg	11,60 € le kg
827	Dinde fermière label rouge 2,4 - 3,5 kg	19,50 € le kg
828	Coq chapon fermier label rouge Alsace 2,5 - 3,7 kg	19,50 € le kg
829	Oie fermière label rouge Alsace 2,7 - 3,7 kg	21,90 € le kg
375	Cuisse de chapon	19,90 € le kg
376	Suprême de chapon	28,50 € le kg

Tous ces produits peuvent être farcis à votre demande

NOS VIANDES

379	Gigot d'agneau, origine Nouvelle Zélande	Avec os : 13,95 € le kg
380		Sans os : 17,95 € le kg
214	Filet mignon de veau	38,50 € le kg
209	Carré de veau	29,50 € le kg
460	Filet mignon de porc	18,90 € le kg
101	Filet de bœuf	48,90 € le kg
382	Bœuf pour fondue	31,50 € le kg
381	Bœuf pour pierrade	31,50 € le kg
383	Veau pour fondue	30,50 € le kg
391	Veau pour pierrade	30,50 € le kg
384	Dinde pour fondue	20,90 € le kg
818	Dinde ou pierrade	20,90 € le kg
385	Filet de canard à pierrade	33,90 € le kg

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

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

803	Poulet fermier	11,90 € le kg
808	Escalopes de dinde	17,90 € le kg
839	Roti cuisse de dinde*	13,90 € le kg
840	Roti filet de dinde*	15,90 € le kg
820	Lapin	10,90 € le kg
821	Cuisses de lapin	20,95 € le kg
822	Râbles de lapin	18,65 € le kg
841	Pintades	10,50 € le kg
842	Cailles	18,50 € le kg
845	Cannette fermière	12,95 € la pièce
843	Œufs de caille, barquette de 18	5,50 € la barquette
846	Cuisses de canard, par 2, sous vide	12,90 € le kg
848	Filets de canard, par 2, sous vide	29,90 € le kg

*Ces produits peuvent être farcis à votre demande.

NOS VOLAILLES TRADITIONNELLES, ELABOREES FARCIES :

833	Chapon désossé farce morilles 2,3 - 3 kg	28,90 € le kg
834	Pintade désossée farce forestière 1,3 kg	24,90 € le kg
835	Canette désossée farce à l'orange 1,5 kg	24,90 € le kg
836	Dinde désossée farce aux marrons 2,8 kg	19,90 € le kg
377	Suprême de chapon farce aux marrons 550 gr	26,90 € le kg
850	Caille farce forestière 200 gr	35,90 € le kg
851	Poularde désossée farce aux morilles	25,90 € le kg
852	Suprême de pintade farce aux morilles	28,90 € le kg
844	Roti de lapin farce forestière 0,8 - 1,1 Kg	28,90 € le kg
825	Roti de poulet aux légumes	15,90 € le kg
853	Farce pour volailles (nature)	18,90 € le kg
854	Farce pour volailles aux marrons	20,90 € le kg
855	Farce pour volailles aux morilles	22,90 € le kg

NOS SPECIALITES EN CROUTE

372	Filet de bœuf Wellington	33,90 € le kg
052	Tourte Riesling	15,90 € le kg
051	Filet mignon de porc en croûte	19,90 € le kg
053	Jambon en croûte	15,90 € le kg
054	Feuilleté de saumon	24,50 € le kg
396	Feuilleté au jambon	21,50 € le kg
394	Tourte de Noël (canard, foie gras, figues)	35,90 € le kg
387	Tourte bouchée à la Reine	18,95 € le kg
061	Pâté en croûte médaillon	18,95 € le kg
060	Pâté en croûte	18,95 € le kg
398	Mini pâté en croûte à la viande	26,90 € le kg
399	Mini pâté en croûte au saumon	26,90 € le kg
330	Tourte Saveur de Noël	22,90 € le Kg

NOS ENTREES CHAUDES A RECHAUFFER

352	Escargots (la douzaine)*	8,50 € la douzaine
353	Filet de sandre au Riesling*	9,50 € la personne
354	Filet de saumon*	9,50 € la personne

355	Coquille Saint Jacques*	7,90 € la pièce
356	Médailon de sole*	9,50 € la personne
390	Cassolette de volaille aux morilles*	8,20 € la personne
397	Cassolette de Saint Jacques aux légumes*	8,90 € la personne
393	Bouchée aux fruits de mer	10,90 € la personne

* quantité pour une entrée.

NOS REPAS A RECHAUFFER

358	Filet de bœuf, sauce bordelaise	13,90 € la personne
351	Rossbif en sauce, bœuf mariné	9,90 € la personne
359	Mignon de veau aux girolles	16,50 € la personne
360	Carré de veau aux girolles	11,90 € la personne
361	Filet mignon de porc forestier	12,50 € la personne
362	Veau façon Orloff, prêt à mettre au four	9,50 € la personne
363	Filet mignon de porc, farci, en sauce	11,90 € la personne
364	Gigot d'agneau aux herbes	13,90 € la personne
365	Suprême de chapon farci	15,95 € la personne
366	Civet de cerf, sauce des bois	11,90 € la personne
373	Baeckeoffe, minimum 4 personnes, prêt à mettre au four	10,50 € la personne
386	Filet de canard, sauce miel	14,90 € la personne
350	Bouchée à la Reine	9,50 € la personne
392	Pavé de cerf	16,90 € la personne
395	Baeckeoffe de gibier	12,90 € la personne
388	Noix de jambon au Riesling, prêt à cuire (prix au kilo) Environ 1,5 Kg pour 4-5 personnes	11,90 € le Kg

Toutes ces spécialités ne sont pas accompagnées.

Nos sauces :

870	Sauce fond de veau crème (par 500 gr.)	9,20 € le kilo
871	Sauce fond de veau pain d'épices (par 500 gr.)	9,70 € le kilo
872	Sauce bordelaise (par 500 gr.)	9,90 € le kilo
875	Sauce poisson cerfeuil (par 500 gr.)	11,90 € le kilo
877	Barquette de girolles revenues aux échalotes	7,50 € les 150 gr
873	Sauce pour pierrade et fondue Tartare, Béarnaise, Bourguignonne, Mayonnaise, Raifort (les 5 x 125 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
374	Chou rouge confit aux pommes	4,20 € la personne
389	Carottes Vichy à la crème	4,20 € la personne
370	Fagot de haricots (x 6)	6,50 € la pièce
368	Flans de carottes brocolis (x 4)	8,50 € la pièce
899	Roesti lardons fromages	20,50 € le Kg

371	<u>Plateau de fromages</u> 100 gr. par personne, minimum 5 personnes	4,80 € la personne
-----	---	--------------------

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

NOS DESSERTS

Les glaces

4 ou 6 personnes

D550	Vacherin glacé, 3 parfums au choix	5,80 € la personne
D551	Boule de Noël, 2 boules vanille + 2 parfum au choix	5,90 € la personne

Parfums proposés :

Vanille - fraises - framboises - café - caramel - chocolat - melon - passion - banane

Les bûches mousses 4 ou 6 personnes

D552	Bûche choco-Baileys Mousse choco-Baileys, bavaroise café, biscuit dacquoise, velours café.	5,80 € la personne
D558	Bûche Equinoxe biscuit Snickers, caramel beurre salé, croustillant pralin, mousse chocolat, glaçage.	5,80 € la personne
D553	Bûche de Noël aux 3 chocolats	5,50 € la personne
D554	Bûche la Douceur de Cœur Biscuit aux amandes, brisures de framboises, mousse mandarine, bavaroise cannelle	5,50 € la personne
D557	Bûche de Noël Forêt Noire	5,90 € la personne

Les bûches traditionnelles crème : 4 ou 6 personnes

D556A	Vanille ou chocolat ou café	5,40 € la personne
D556B	Chocolat	5,40 € la personne
D556C	Café	5,40 € la personne

Et aussi

D560	Assortiment de 25 mignardises sucrées	40,00 € le plateau
------	---------------------------------------	--------------------

IDEES CADEAUX Emballé sous vide, et prêt à offrir :

020	Poitrine de porc fumée	17,50 € le kg
021	Jambon de porc fumé, façon Forêt Noire	18,90 € le kg
	Bon d'Achat	Au choix

NOS BUFFETS DE NOËL

PAS DE MODIFICATION POSSIBLE DES COMPOSANTS. SUR PLATS JETABLES

Mini buffet froid, (menu référence 860)

26,50 € 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 - riz niçois
pommes de terre - taboulé

Mini buffet froid royal (menu référence 861)

31,90 € 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 - riz niçois
pommes de terre - taboulé

Pour les menus buffets, un plateau de fromages spécial buffet est proposé (référence 862) au prix de 5,80 € 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 : Lundi 18 décembre 2023. les commandes seront disponibles le 24 décembre 2023 de 6h à 14h. Confirmation dès réception de la commande.
Temps de cuisson sur feuille fournie.

NOS BUFFETS ET MENUS POUR LE NOUVEL AN

PAS DE MODIFICATION POSSIBLE DES COMPOSANTS. MINIMUM 4 PERSONNES

DISPOSES SUR PLATS JETABLES

BUFFET FROID à 21,50 € / 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 croute - Terrine de gibier

Salade de carottes - céleri - nouilles du pêcheur - riz niçois
pommes de terre - taboulé

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

BUFFET FROID ROYAL à 29,90 € / 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 croute - Terrine de gibier

Salade de carottes - céleri - nouilles du pêcheur - riz niçois
pommes de terre - taboulé

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

**Pour les menus buffets, nous proposons un plateau de fromage spécial buffet à 5,20 € par
personne.**

(minimum 4 personnes)

BUFFET CHAUD FROID SPECIAL à 27,80 € / 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 croute - Terrine de gibier

1 **VIANDE** +

1 **ACCOMPAGNEMENT**

Au choix, par commande :

A1 Cuisse de poulet farcie **A2** Carré de veau **A3** Veau Orloff **A4** Rossbeef alsacien **A5** Cerf mariné

B1 Gratin dauphinois **B2** spaetzle

Salade de carottes - céleri - nouilles du pêcheur - riz niçois
pommes de terre - taboulé

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

BUFFET CHAUD FROID à 26,80 € / Personne (minimum 4 personnes)

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

1 **VIANDE** +

1 **ACCOMPAGNEMENT**

Au choix, par commande :

A1 Cuisse de poulet farcie **A2** Carré de veau **A3** Veau Orloff **A4** Rossbeef alsacien **A5** Cerf mariné

B1 Gratin dauphinois **B2** spaetzle

Salade de carottes - céleri - nouilles du pêcheur - riz niçois
pommes de terre - taboulé

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

NOS MENUS

Les entrées

352	Escargots (la douzaine)*	8,50 € la douzaine
353	Filet de sandre au Riesling*	9,50 € la personne
354	Filet de saumon*	9,50 € la personne
355	Coquille Saint Jacques*	7,90 € la pièce
356	Médaille de sole*	9,50 € la personne
393	Bouchée aux fruits de mer	10,90 € la personne

* quantité pour une entrée.

Les plats de résistance

358	Filet de bœuf, sauce bordelaise	13,90 € la personne
351	Rossbif en sauce, bœuf mariné	9,90 € la personne
359	Mignon de veau aux girolles	16,50 € la personne
360	Carré de veau aux girolles	11,90 € la personne
361	Filet mignon de porc forestier	12,50 € la personne
362	Veau façon Orloff, prêt à mettre au four	9,50 € la personne
363	Filet mignon de porc, farci, en sauce	11,90 € la personne
364	Gigot d'agneau aux herbes	13,90 € la personne
365	Suprême de chapon farci	15,95 € la personne
366	Civet de cerf, sauce des bois	11,90 € la personne
373	Baeckeoffe, minimum 4 personnes, prêt à mettre au four	10,50 € la personne
386	Filet de canard sauce miel	14,90 € la personne
350	Bouchées à la reine	9,50 € la personne
388	Noix de jambon au riesling prêt à cuire (prix au Kilo) Environ 1,5 Kg pour 4-5 personnes Toutes ces spécialités ne sont pas accompagnées.	11,90 € le Kg

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
374	Chou rouge confit aux pommes	4,20 € la personne
389	Carottes Vichy	4,20 € la personne
370	Fagot de haricots (x 6)	6,50 € la personne
368	Flan de carottes brocolis (x4)	8,50 € la personne
899	Roesti lardons fromage	20,50 € le kg
371	<u>Plateau de fromages</u> Munster, Gruyère, Bleu, Chèvre, Chaume, Camembert, Baby bel, Mini Boursin, mini beurre.	4,80 € la personne

Dernier délai de commande pour la St Sylvestre :

Mardi 27 décembre 2023. Les commandes sont acceptées dans la limite de nos possibilités, elles seront disponibles le Samedi 31 décembre 2023 de 9h à 12h.

**Boucherie - Charcuterie -
Traiteur**

Marc Paulus



**41 Rue du Gal de Gaulle
67500
NIEDERSCHAEFFOLSHEIM**

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 retrait

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"/>

Dernier délai de commande : LUNDI 18 décembre 2023. Pour Noël, les commandes sont disponibles le 24 décembre 2023 de 6h à 14h. Votre commande sera confirmée dès réception. Dernier délai de commande : LE MARDI 27 décembre 2023 POUR LA ST SYLVESTRE. Les commandes sont disponibles le 31 décembre 2023 de 9h à 12h.

Temps de cuisson sur feuille fournie. Merci à vous et d'avance bonnes fêtes.