

Boucherie - Charcuterie - Traiteur Marc Paulus 41 Rue du Gal de Gaulle 67500 NIEDERSCHAEFFOLSHEIM Tel/Fax: 03 88 90 78 92 marc@traiteurpaulus.fr	<u>Horaires d'ouverture pendant les fêtes</u> MARDI 23 décembre de 7h à 20h MERCREDI 24 décembre 6h à 15h MARDI 30 décembre de 7h à 19h MERCREDI 31 décembre 7h à 13h <i>Faites profiter vos amis de la France entière de nos produits Alsaciens. Commandez en ligne sur www.alsace-charcuterie.fr</i>	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 SPECIALITES DE FETES DE FIN D'ANNEE

NOS FOIES GRAS ET SAUMON

942	Foie gras de canard entier, fabrication maison, emballé sous vide	135,00 € le kg
943	Foie gras d'oie entier, fabrication maison, emballé sous vide	145,00 € le kg
945	Gelée dorée, pièce de 500 gr.	9,90 € le kg
917	Saumon fumé maison les 200 gr.	65,00 € le kg

NOS VOLAILLES SPECIALES NOEL (prêt à cuire) :

826	Dinde 2,5 - 3,5 kg	12,50 € le kg
827	Dinde fermière label rouge 2,4 - 3,5 kg	19,90 € le kg
828	Coq chapon fermier label rouge Alsace 2,5 - 3,7 kg	19,90 € le kg
829	Oie fermière label rouge Alsace 2,7 - 3,7 kg	24,90 € le kg
375	Cuisse de chapon	19,90 € le kg
376	Suprême de chapon	28,70 € le kg

Tous ces produits peuvent être farcis à votre demande

NOS VIANDES

379	Gigot d'agneau, origine Nouvelle Zélande	Avec os :	19,90 € le kg
380		Sans os :	24,95 € le kg
214	Filet mignon de veau		48,50 € le kg
209	Carré de veau (nature, girolles ou rognons)		35,50 € le kg
426	Roti de porc filet échine (façon Orloff, girolles ou farce)		17,90 € le kg
460	Filet mignon de porc		19,50 € le kg
461	Filet mignon de porc farci (forestier, savoyard ou farce)		21,50 € le kg
101	Filet de bœuf		56,90 € le kg
382	Bœuf pour fondue		35,50 € le kg
381	Bœuf pour pierrade		35,50 € le kg
383	Veau pour fondue		34,50 € le kg
391	Veau pour pierrade		34,50 € le kg
384	Dinde pour fondue		22,90 € le kg
818	Dinde ou pierrade		22,90 € le kg
385	Filet de canard à pierrade		35,90 € 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	11,90 € 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	12,95 € la pièce
843	Œufs de caille, barquette de 18	6,90 € 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	20,90 € 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	39,90 € le kg
052	Tourte Riesling	17,90 € le kg
051	Filet mignon de porc en croûte	21,90 € le kg
053	Jambon en croûte	17,90 € le kg
054	Feuilleté de saumon	26,50 € 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	20,90 € le kg
061	Pâté en croûte médaillon	20,90 € le kg
060	Pâté en croûte	20,90 € le kg
398	Mini pâté en croûte à la viande	28,90 € le kg
399	Mini pâté en croûte au saumon	28,90 € le kg
330	Tourte volaille Saveur de Noël (cannelle, pain d'épices, figues)	24,90 € le kg
331	Tourte volaille aux figues	24,90 € le kg

NOS ENTREES CHAUDES A RECHAUFFER

352	Escargots (la douzaine)*	8,90 € 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	Cassiolette de volaille aux morilles*	8,50 € la personne
397	Cassiolette de Saint Jacques*	8,90 € la personne
393	Bouchée aux fruits de mer	11,90 € la personne

* quantité pour une entrée.

NOS REPAS A RECHAUFFER

358	Filet de bœuf, sauce bordelaise	15,90 € la personne
351	Rossbif en sauce, bœuf mariné	12,50 € la personne
359	Mignon de veau aux girolles	18,50 € la personne
360	Carré de veau aux girolles	13,90 € la personne
361	Filet mignon de porc forestier	13,50 € la personne
362	Veau façon Orloff, prêt à mettre au four	10,90 € la personne
363	Filet mignon de porc, farci, en sauce	12,90 € la personne
364	Gigot d'agneau aux herbes	14,90 € la personne
365	Suprême de chapon farci	16,50 € la personne
366	Civet de cerf, sauce des bois	12,90 € la personne
373	Baeckeofe, minimum 4 personnes, prêt à mettre au four	11,50 € la personne
386	Filet de canard, sauce miel	15,90 € la personne
350	Bouchée à la Reine	10,50 € la personne
392	Cuisses de poulet farcies	11,90 € la personne
395	Baeckeofe de gibier, minimum 4 personnes, prêt à mettre au four	13,90 € la personne
357	Tranches de cochon de lait farci	13,50 € la personne
388	Noix de jambon au Riesling, prêt à cuire (prix au kilo)	12,50 € le Kg
	Environ 1,5 Kg pour 4-5 personnes	

Nos sauces :

870	Sauce fond de veau crème (par 500 gr.)	9,50 € le kilo
871	Sauce fond de veau pain d'épices (par 500 gr.)	9,90 € le kilo
872	Sauce bordelaise (par 500 gr.)	10,50 € le kilo
875	Sauce poisson cerfeuil (par 500 gr.)	12,90 € le kilo
877	Barquette de girolles revenues aux échalotes	7,90 € 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	2,50 € la personne
941	Gratin dauphinois	2,65 € la personne
369	Spaetzle aux petits oignons	2,50 € la personne
374	Chou rouge confit aux pommes	4,40 € la personne
389	Carottes Vichy à la crème	4,40 € la personne
370	Fagot de haricots (x 6)	7,50 € les 6
368	Flans de carottes brocolis (x 4)	9,50 € les 4
899	Roesti lardons fromages	22,50 € le Kg

371 **Plateau de fromages** 100 gr. par personne, minimum 5 personnes 4,80 € la personne

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

NOS DESSERTS

Les glaces 4 ou 6 personnes

D550 Vacherin glacé, fond meringue, chantilly 6,40 € la personne

Parfums proposés :

fraise - banane - melon ou vanille - café - choco ou
vanille - fraise ou passion - melon - framboise

Les bûches mousses 4 ou 6 personnes

D552 Bûche Sahara, 4 ou 6 personnes 6,30 € la personne

crèmeux orange sanguine, bavaroise pralin, génoise
cannelle, morceaux d'amandes hachées

D558 Bûche Framboises Sauvages 4 ou 6 pers. 6,30 € la personne

mousse chocolat blanc, crèmeux fruits rouges, biscuit
madeleine, éclats de framboises

D553 Bûche de Noël aux 3 chocolats 4 ou 6 pers. 5,90 € la personne

D554 Bûche Blanche 6,20 € la personne

mousse fromage blanc, crèmeux caramel, pralin, biscuit
épices de Noël

D557 Bûche de Noël Forêt Noire 6,40 € la personne

Les bûches traditionnelles crème : 4 ou 6 personnes

D556A Vanille 5,90 € la personne

D556B Chocolat 5,90 € la personne

D556C Café 5,90 € la personne

D560 Assortiment de 25 mignardises sucrées 42,00 € le plateau

IDEES CADEAUX Emballé sous vide, et prêt à offrir :

020	Poitrine de porc fumée	19,50 € le kg
021	Jambon de porc fumé, façon Forêt Noire	20,90 € 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)

21,50 € par personne pour plus de 20 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 - volaille
pommes de terre – taboulé

Mini buffet froid royal (menu référence 861)

32,90 € par personne (minimum 4 personnes)

29,90 € par personne pour plus de 20 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 - volaille
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 : Mardi 16 décembre 2025. les commandes seront disponibles le 24 décembre 2025 à partir de 13h. Votre commande sera confirmée dès réception. 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 26,50 € / Personne

(minimum 4 personnes)

21,50 € par personne pour plus de 20 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 - volaille
pommes de terre - taboulé

BUFFET FROID ROYAL à 32,90 € / Personne

(minimum 4 personnes)

29,90 € par personne pour plus de 20 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 - volaille
pommes de terre - taboulé

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

(minimum 4 personnes - 100 g/personne)

BUFFET CHAUD FROID SPECIAL à 31,50 € / Personne

(minimum 4 personnes)

27,80 € par personne pour plus de 20 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** Rosbeef alsacien **A5** Cerf mariné

B1 Gratin dauphinois **B2** spaetzle

Salade de carottes - céleri - nouilles - volaille
pommes de terre - taboulé

BUFFET CHAUD FROID à 30,50 € / Personne

(minimum 4 personnes)

26,80 € par personne pour plus de 20 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 - volaille
pommes de terre - taboulé

NOS MENUS

Les entrées

352	Escargots (la douzaine)*	8,90 € 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
393	Bouchée aux fruits de mer	11,90 € la personne
	* quantité pour une entrée.	

Les plats de résistance

358	Filet de bœuf, sauce bordelaise	15,90 € la personne
351	Rossbif en sauce, bœuf mariné	12,50 € la personne
359	Mignon de veau aux girolles	18,50 € la personne
360	Carré de veau aux girolles	13,90 € la personne
361	Filet mignon de porc forestier	13,50 € la personne
362	Veau façon Orloff, prêt à mettre au four	10,90 € la personne
363	Filet mignon de porc, farci, en sauce	12,90 € la personne
364	Gigot d'agneau aux herbes	14,90 € la personne
365	Suprême de chapon farci	16,50 € la personne
366	Civet de cerf, sauce des bois	12,90 € la personne
373	Baeckeoffe, minimum 4 personnes, prêt à mettre au four	11,50 € la personne
386	Filet de canard sauce miel	15,90 € la personne
350	Bouchées à la reine	10,50 € la personne
388	Noix de jambon au riesling prêt à cuire (prix au Kilo)	12,50 € le Kg
	Environ 1,5 Kg pour 4-5 personnes	
	Toutes ces spécialités ne sont pas accompagnées.	

LES ACCOMPAGNEMENTS

367	Riz, fleuron	2,50 € la personne
941	Gratin dauphinois	2,65 € la personne
369	Spaetzle aux petits oignons	2,50 € la personne
374	Chou rouge confit aux pommes	4,40 € la personne
389	Carottes Vichy	4,40 € la personne
370	Fagot de haricots (x 6)	7,50 € les 6
368	Flan de carottes brocolis (x4)	9,50 € les 4
899	Roesti lardons fromage	22,50 € le kg

371	<u>Plateau de fromages</u>	4,80 € la personne
	Munster, Gruyère, Bleu, Chèvre, Chaume, Camembert, Babybel, Mini Boursin, mini beurre.	

Dernier délai de commande pour la St Sylvestre :

Samedi 20 décembre 2025. Les commandes sont acceptées dans la limite de nos possibilités, elles seront disponibles le Mercredi 31 décembre 2025 de 7h à 13h.

**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)

Dernier délai de commande : JEUDI 18 décembre 2025

Pour Noël, les commandes sont disponibles le 24 décembre 2025 de 6h à 15h.

Votre commande sera confirmée dès réception (si commande par mail)

Dernier délai de commande : LE SAMEDI 27 décembre 2025 POUR LA ST SYLVESTRE.

les commandes sont disponibles le 31 décembre 2025 de 7h à 13h. Merci à vous et d'avance bonnes fêtes.

