

Etwein
Boucher - Charcutier
Traiteur

Nos produits
medailles
Tourte des Rois
Jambon cuit
Boudin noir
Pâté en croûte

Tradition familiale au service du goût et de la qualité

*Nos suggestions
pour accompagner vos fêtes*

Noël & Nouvel an 2025

ROESCHWOOG 3 Rue Immenlach 03.88.86.41.16

SOULTZ S/S FORÊTS 6 rue Frohnacker 03.88.80.40.63

BEINHEIM 1 rue Saint Louis 03.88.86.46.66

SOUFFLENHEIM 11 rue des Sabots 03.88.06.47.38

www.boucherie-etwein.com / Suivez nos actualités sur  

Nos dates limites de commande

Noël: mercredi le **17.12**

Nouvel an: samedi le **27.12**

Nos Apéritifs Maison

Les différents pains surprises (ingrédients de qualité supérieure)

Au seigle 6 pers. (env. 30 sandwichs) 48 €

Aux noix 6 pers. (env. 30 sandwichs) 50 €

Aux poissons (saumon, thon, crabe,...) 4 pers. 45 €

Les 'amuses-bouche'

Panaché de verrines, 3 variétés (12 pièces) 42 €

Mini malicettes fourrées (16 pièces) 36 €

Mini quiches, feuilletés salés 40 € / le kg

Saucisse cocktail fumé (lardons,fromage,olives) 35 € / le kg

Mini knacks / knacks cocktail 19.50 € / 24.50 € le kg

Mini bouchées (escargots & foie gras) 1.50 € la pièce

Mini pâté en croûte Maison 28 € / le kg

Mini pâté en croûte -3 volailles ou canette 35 € / le kg

Notre gamme de saucissons et produits fumés

Saucissons vendus à la pièce: traditionnel, comté, sanglier, pur porc au poivre

Produits fumés Maison: jambon et poitrine noir de Bigorre, magret de canard fumé, filet mignon de porc...

Jambons séchés d'exception: jambon de Parme, San Daniel

Nous mettons un point d'honneur à proposer des produits artisanaux et de qualité supérieure, préparés avec soin et fraîcheur pour vous satisfaire pleinement.

Nos Entrées fait Maison

Aspics: jambon, crevettes, mousse de foie gras	4.50 € la pièce
Escargots	13 € la douzaine
Saumon fumé (élevé en Islande)	80 € / le kg
Foie gras de canard du sud ouest	16 € les 100 gr
Foie gras d'oie du Chef	19 € les 100 gr
Spirale de saumon farcie	48 € / le kg
Terrine de poissons (saumon, sôle, St Jacques)	45 € / le kg
Pâté en croûte de poisson	45 € / le kg
Pâté en croûte au médaillon de foie gras / nature	30 € / 24.50 € le kg
Mini terrine parisienne / campagne	6 € pièce (250 gr)
Magret de canard fumé (tranché en plaque de 50 gr.)	6€ la pièce
Filet mignon fumé (tranché en plaque de 50 gr.)	4€ la pièce
Jambon noir de Bigorre (tranché en plaque de 50 gr.)	6€ la pièce

Nos plats froids

Plat de charcuterie festif avec 2 variétés de crudités	17 € / la pers
4 ou 6 personnes	
Assiette du pêcheur et ses crudités	17 € / la pièce
Assiette gourmande	18 € / la pièce
Foie gras de canard Maison garni	16 € / la pers
Plat deux saveurs (foie gras de canard maison / saumon d'Islande fumé maison)	22 € / la pers

Les fromages

Notre sélection de fromages IGP sur plateau de 4 ou 6 personnes	8 € / la pers
--	---------------

Notre plateau fromages à raclette & charcuteries sur plateau de 4 ou 6 personnes	14 € / la pers
---	----------------

Spécialités viande

Filet mignon de porc	25.50 € le kg
Filet mignon de porc farci forestier, orloff ou savoyard	27.50 € le kg
Selle de veau / rognonnade et façon Orloff	39 € / 39 € le kg
Filet mignon de veau	49 € / le kg
Rôti ou roulé de veau	24.95 € / le kg
Poitrine de veau farcie	16.95 € / le kg
Filet de bœuf Race à viande (France)	59.80 € / le kg
Côte de bœuf maturation minim. 30 jours	34.90 € / le kg
Faux-filet ou entrecôte maturation minim. 30 jours	36.90 € / le kg
Pot au feu extra	22.95 € / le kg
Côtelette d'agneau / selle d'agneau roulée ou farcie	33.90 € / 60 € / 60 € le kg

Notre bœuf sélection du boucher Aubrac, Salers :
voir tarifs en boutiques

Nos viandes à fondue

En accompagnement :
pensez à nos diverses
sauces maison

Bœuf race à viande:

Braserade, pierrade, bourguignonne	36.90 € / le kg
Escalope de veau / fondue vigneronne	36.90 € / le kg
Escalope de poulet ou dinde / fondue Bressane	21.95 € / le kg
Magret de canard (origine France)	29.95 € / le kg
Pierrade de la chasse: biche, sanglier, chevreuil (gibier sauvage)	38.00 € / le kg

**Pierrades présentées à votre demande sur plat,
à partir de 4 personnes: supplément 1,50€ la personne**

Les gibiers

Gigot de biche sans os ou steack de biche	28 € / le kg
Civet de biche ou sanglier s/os (épaule)	22.95 € / le kg
Gigot de jeune sanglier avec os/sans os roulé	22.50 / 26.50 € le kg
Filet de biche ou tournedos de biche	45 € / le kg
Gigot de chevreuil avec os ou sans os roulé	28.50 € / 34 € le kg
Selle de chevreuil avec os / sans os	40 € / 80 € le kg
Épaule de chevreuil avec os ou sans os roulé	22.50 € / 31.50 € le kg

Les volailles

Suprême de pintade frais ou cuisse de pintade	29,95 € / 23.50 € le kg
Pintade farcie sans os	31,50 € le kg
Pintade fermière MARIE HOT	21 € le kg
Lapin fermier (race bourgogne)	16.50 le kg
Cuisse de lapin / épaule de lapin	21,95€ / 17.95 € le kg
Canard ou canette de Barbarie / sans os farci	17 € / 29.50 € le kg
Poularde fermière des landes ou farcie foie gras	21.95 € / 45 € le kg
Chapon farci sans os aux cèpes	33.50 € / le kg
Cuisse de chapon fermier ou farcie	23.50 € / 31.50 € le kg
Suprême de chapon fermier / ou farci foie gras	29 € / 45 € le kg
Dinde de Noël traditionnelle	15 € le kg
Dinde de Noël farcie marrons ou forestière / ou foie gras	19.90 / 35 € le kg
Noix de dinde farcie festive	23 € / le kg
Poulet de Bresse	Au cours, sur commande
Poulet fermier (MARIE HOT/ de l'Ain) farci	23 € le kg
Oie à rôtir fermière, cuisse ou magret	Au cours, sur commande si disponible
Caille / caille farcie	5.50 € / 8 € la pièce
Pigeon	15 € la pièce
Coq fermier	Au cours, sur commande

*** toutes nos volailles peuvent être farcies sur demande
(marrons, forestière, nature)**

*** toutes nos farces de volailles sont disponibles
sur commande : 21.95 € / le kg**

Notre sélection de plats cuisinés - à réchauffer

Les poissons cuisinés - à réchauffer

Pavé de sandre, sauce gourmande, riz basmati, fleurons	18 € / pers
Pavé de saumon Islandais, sauce crème, tagliatelles et fleurons	15 € / pers

Les sauces poisson:

Gourmande ou crème	25/20 € le kg
--------------------	---------------

Les viandes cuisinées - à réchauffer

Le gibier

Filet de biche Grand Veneur	18 € / pers
Gigot de biche, sauce girolles	13 € / pers
Civet de jeune sanglier	11 € / pers

Le veau

Selle de veau farcie, sauce champignons	16 € / pers
Filet mignon de veau, sauce girolles	19 € / pers

La volaille

Chapon farci, sauce aux cèpes	16 € / pers
Émincé de chapon, sauce crème et champignons	13€ / pers

Les plats traditionnels - à réchauffer

Jambon braisé du maître (minim. 1kg)	20 € / le kg
Jambon au riesling (minim. 1kg)	20 € / le kg
Jambon au Riesling, sauce champignons	11 € / pers
Rosbeef bœuf ou cheval et sa sauce	11€ / 12 € pers
Bouchées à la reine et sa croûte	12 € / pers



Notre baeckeoffe :

Baeckeoffe traditionnel	14 € / pers
Baeckeoffe de canard	14 € / pers

Nos accompagnements

Gratin dauphinois (400 gr)	5 € / portion
Gratin de légumes d'antan aux girolles (300 gr)	6 € / portion
Spätzle (300 gr)	4.50 € / portion
Jardinière de légumes traditionnelle	6 € / portion
Jardinière spéciale gibier (poire au vin, choux rouge, fagots)	6 € / portion
Gourmandise de châtaignes	5 € / portion

Nos sauces champignons

Champignons de Paris	14 € / le kg
Forestière	20 € / le kg
Girolles	28 € / le kg
Cèpes	30 € / le kg
Morilles	40 € / le kg

**Nos plats cuisinés ainsi que les Menus
que nous vous proposons sont à récupérer
en magasin uniquement le 24.12 ou le 31.12**

Nos spécialités en croûte

Feuilleté de St Jacques et gambas	8 € / la pièce
Tourte aux 3 volailles	24.80 € / le kg
Tourte poulet et morilles	40 € / le kg
Tourte Duchesse	24.80 € / le kg
Tourte Terre et Mer (noix st Jacques, ris de veau, champignons)	40 € / le kg
Tourte aux trois poissons	28.50 € / le kg
Filet mignon de veau	45 € / le kg
Filet de bœuf Wellington	45 € / le kg
Magret de canard en croûte	36 € / kg

Suggestion du chef: Jambon en croûte  **19 € / le kg**

Nous proposons également, sur commande :

Les vins

Retrouvez notre suggestion de vins pour accompagner vos repas de fêtes:

- Côte de boeuf, Syrah 7,90 € la bouteille
- Merlot lubrifiant social 11,50 € la bouteille
- Bordeaux Lalande de Pomerol 15,50 € la bouteille

...et d'autres vins à retrouver en boutiques

Les fromages

Notre sélection de fromages IGP sur plateau de 4 ou 6 personnes 8 € / la pers

Notre plateau fromages à raclette & charcuteries 14 € / la pers sur plateau de 4 ou 6 personnes

Retrouvez une sélection de fromages disponibles dans notre boutique de Roeschwoog ou sur commande dans nos autres points de vente.

Notre rayon marée

Rayon Marée disponible dans notre boutique de Roeschwoog ou sur commande dans nos autres points de vente.

PASSEZ VOS COMMANDES

- DIRECTEMENT DANS NOS BOUTIQUES
- PAR TELEPHONE
- PAR EMAIL : boucherie.etwein@gmail.com
- EN SCANNANT LE QR CODE avec votre smartphone:



Nos promotions

Du vendredi 19 au mercredi 31 décembre 2025

Entrées

Crème de foie de volaille truffée	7.50 € / la pièce
<small>Nouveauté</small> Terrine de filet de canette à l'orange	6 € / la pièce
Mini pâté en croûte de poissons	35 € / le kg
Salami maison pur porc	6.50 € / la pièce

Croûtes

Filet mignon de porc	19.95 € / le kg
Tourte au riesling	16.50 € / le kg

Viandes crues

Chapon fermier des landes MARIE HOT	17.50 € le kg
Mini chapon fermier des landes MARIE HOT (max. 4 personnes)	18.50 € le kg
Gigot d'agneau entier, nature ou épice	27.95 €
Gigot d'agneau sans os / roulé épice	31.95 € le kg

Poissons cuisinés

Coquille St Jacques	10 € / la pièce
Bouchées aux fruits de mer, pâtes et croûte	14€ / la pers

Viandes cuisinées

Civet de biche, sauce forestière	11 € / pers
Filet mignon de porc, sauce crème & champignons de Paris	10 € / la pers

Nos suggestions festives

Brochettes de Scampis (10 pièces)	30 € / 10 pièces
Boudin blanc nature, champignon, foie gras 21/28/40 € / le kg	

Nouveauté - Le plateau Apéritif à 40 € composé de :

4 brochettes de Scampis, 4 verrines variées,
4 mini malicettes, 4 mini burger, 6 tranches de mini pâté en croûte

> Du vendredi 19 décembre 2025 au samedi 10 janvier 2026

Profitez de notre 'Tourte des Rois'
avec fève de collection - deux tailles disponibles



ROESCHWOOG 3 Rue Immenlach 03.88.86.41.16

SOULTZ S/S FORÊTS 6 rue Frohnacker 03.88.80.40.63

BEINHEIM 1 rue Saint Louis 03.88.86.46.66

SOUFFLENHEIM 11 rue des Sabots 03.88.06.47.38

Nos menus

Nos dates limites de commande :

Noël : mercredi le 17.12

Nouvel an : samedi le 27.12

À récupérer en magasin uniquement le 24.12 ou le 31.12

Menu 26 €

Entrée

Coquille St Jacques, fleurons

Plat

Emincé de chapon,
sauce crème et champignons,
Knœpfle, gratin de légumes d'antan

Menu 38 €

Entrée

Foie gras garni

Plat

Filet mignon de veau, sauce aux girolles,
gratin dauphinois,
fagots d'haricots et tomate provençale

PASSEZ VOS COMMANDES

- DIRECTEMENT DANS NOS BOUTIQUES
- PAR TELEPHONE
- PAR EMAIL : boucherie.etwein@gmail.com
- EN SCANNANT LE QR CODE avec votre smartphone:



Nos dates limites de commande

Noël : mardi le 17.12

Nouvel an : vendredi le 27.12

PASSEZ VOS COMMANDES

- DIRECTEMENT DANS NOS BOUTIQUES

- PAR TELEPHONE

- PAR EMAIL : boucherie.etwein@gmail.com

- EN SCANNANT LE QR CODE avec votre smartphone:



Ouverture des magasins – Noël

Lundi 22/12 : 7h30-12h30 / 14h-18h

Mardi 23/12 : 7h30-12h30 / 14h-18h

Mercredi 24/12 : ouvert le matin
de 7h à 12h

Ouverture des magasins – Nouvel An

Samedi 27/12: 7h30-13h

Lundi 29/12: 7h30-12h30 / 14h-18h

Mardi 30/12: 7h30-12h30 / 14h-18h

Mercredi 31/12 ouvert le matin
de 7h30 à 12h

Nous serons fermés les 25 & 26 décembre 2025
et le 1 janvier 2025 (boutiques et service traiteur inclus)
Nous vous accueillons dès le vendredi 2 janvier 2026

** Le matériel mis à votre disposition est à retourner dans nos magasins,*

merci de votre compréhension.

La maison ETWEIN et son personnel vous remercient pour votre confiance
et vous souhaitent d'excellentes fêtes de fin d'année

Etwein

Boucher – Charcutier
Traiteur

ROESCHWOOG 3 Rue Immenlach 03.88.86.41.16
SOULTZ S/S FORÊTS 6 rue Frohnacker 03.88.80.40.63
BEINHEIM 1 rue Saint Louis 03.88.86.46.66
SOUFFLENHEIM 11 rue des Sabots 03.88.06.47.38

www.boucherie-etwein.com / Suivez nos actualités sur

