

TARIFS 2023*



Boucher - Charcutier

Traiteur

Tradition familiale au service du goût et de la qualité

Produits
médaillés
Tourte des Rois
Fleischwurst
Jambon cuit

BEINHEIM

1 rue Saint Louis
67930 Beinheim
03.88.86.46.66

ROESCHWOOG

3 Rue Immenlach
67480 Roeschwoog
03.88.86.41.16

SOULTZ S/S FORÊTS

6 rue Fronacker
67250 Soultz s/s Forêts
03.88.80.40.63

SOUFFLENHEIM

11 rue des Sabots
67620 Soufflenheim
03.88.06.47.38

www.boucherie-etwein.com / Retrouvez-nous sur notre page 

Nos Prestations Traiteur *

Nos Apéritifs

Les différents pains surprises

Pain surprise long au seigle / aux noix	
6 pers.	44,00 € / 48,00 €
8 pers.	50,00 € / 54,00 €
10 pers.	56,00 € / 62,00 €
12 pers.	64,00 € / 70,00 €

Pain surprise de poissons au seigle

6 pers.	55,00 €
8 pers.	70,00 €

Les 'amuses-bouché'

Mini Knacks	18,50 € / le kg
Mini bouchées (escargots & fois gras)	1,30 € la pièce
Feuillettés salés	38,00 € / le kg
Mini patés en croûte	28,00 € / le kg
Mini quiche lorraine, pizza & oignons	38,00 € / le kg
Toast 4 variétés, (plateau de 30 pièce)	36,00 € / le plateau
Verrines, 16 pièces	50,00 € / le plateau
Cuillères, 16 pièces	48,00 € / le plateau
Mini malicettes fourrées, 16 pièces	27,00 € / le plateau
Malicettes fourrées, 15 pièces	37,50 € / le plateau

Formules apéritives

- 10€ / pers
- 12€ / pers
- 14€ / pers
- 16€ / pers

Détails des formules sur notre site internet

Nos Entrées

Les potages

Crème de veau	6,00 € / pers
Consommé oxtail, quenelle de moëlle	6,00 € / pers
Velouté de volaille	6,00 € / pers
Velouté de légumes	5,00 € / pers

Les entrées

Petite assiette garnie (célerie, carottes, charcuterie artisanale)	7,00 € / pers
Petite assiette de poissons garnie	8,00 € / pers
Duo de Jambon	8,00 € / pers
Pâté en croûte garni et ses crudités	8,00 € / pers
Tarte à l'oignon/quiche lorraine & salade verte	7,00 € / pers
Tourte au riesling & salade verte	8,50 € / pers
Tourte suprême de volaille & salade verte	9,50 € / pers



*Tarif applicable à compter du 1^{er} avril 2023, susceptible à variation si hausse significative des matières premières

Nos plats cuisinés

Les poissons

Filet de Saint-Pierre, sauce crémant d'Alsace	16,00 € / pers
Filet de sandre, sauce gourmande	16,00 € / pers
Filet de loup de mer et crème d'escargots	15,00 € / pers
Médailon de sôle, sauce au vin blanc & crevettes	15,00 € / pers
Carré de saumon, sauce crème	14,00 € / pers
Paupiette de saumon, sauce crevettes	14,00 € / pers
Feuilleté de saumon, sauce crevettes & salade verte	13,00 € / pers
Coquille Saint-Jacques	9,00 € la pièce
Coquille Saint-Jacques, riz & fleurons	11,00 € / pers
Bouchées aux fruits de mer	12,00 € / pers

Les viandes cuisinées avec accompagnements

Le veau

Mignon de veau aux cèpes	24,00 € / pers
Selle de veau ou veau orloff	20,00 € / pers
Roulé ou rôti de veau	18,00 € / pers
Poitrine de veau farcie	16,00 € / pers
Rognonnade de veau aux girolles	22,00 € / pers
Accompagnements : gratin dauphinois ou spätzle, jardinière de légumes & salade verte	
Emincé de veau, sauce crème & champignons,	14,00 € / pers
Accompagnements : riz ou spätzle & salade verte	

Le boeuf

Filet de boeuf aux girolles	24,00 € / pers
Contre filet aux girolles	20,00 € / pers
Rôti de boeuf saignant & sauce champignons	18,00 € / pers
Accompagnements : pommes dauphines ou spätzle, jardinière de légumes & salade verte	
Emincé de boeuf tzigane ou forestier	14,00 € / pers
Accompagnements : riz ou spätzle & salade verte	

Le porc

Filet mignon en croûte	17,00 € / pers
Filet mignon de porc, sauce champignons	17,00 € / pers
Carré de porc belle fermière ou roulé de porc	12,00 € / pers
Palette à la diable	12,00 € / pers
Accompagnements : gratin dauphinois ou spätzle, jardinière de légumes & salade verte	

L'agneau

Carré d'agneau aux herbes	24,00 € / pers
Gigot d'agneau & sauce piquante	20,00 € / pers
Navarin d'agneau sans os	16,00 € / pers
Accompagnements : croquettes ou röstis, flageolets & salade verte	

La volaille

Noix de dinde farcie	14,00 € / pers
Roti de dinde orloff	14,00 € / pers
Accompagnements : crêpe de pomme de terre, tomates provençale, fagots & salade verte	
Emincé de poulet alsacien, spätzle & salade verte	14,00 € / pers
Emincé de dinde au curry ou sauce crème et champignons, spätzle & salade verte	14,00 € / pers

La famille des canards

Magret de canard aux girolles	24,00 € / pers
Magret de canard en croûte	24,00 € / pers
Rôti de canard aux champignons des bois	17,00 € / pers
Caille farcie & sauce aux cèpes	17,00 € / pers
Accompagnements : gratin dauphinois & jardinière de légumes & salade verte	

Le gibier

Gigot de chevreuil aux girolles	24,00 € / pers
Noisette de chevreuil Grand Veneur	28,00 € / pers
Filet de biche & sauce aux girolles	25,00 € / pers
Gigot de biche ou jeune sanglier & sauce forestière	17,00 € / pers
Civet de biche ou de sanglier (épaule, sans os)	15,00 € / pers
Accompagnements : poire au vin, choux rouge, fagots, spätzle ou gratin dauphinois	

Nos plats traditionnels

Nos Baeckeoffe variés:

Baeckeoffe de canard au pinot noir & salade verte	14,00 € / pers
Baeckeoffe de gibier & salade verte	14,00 € / pers
Baeckeoffe traditionnel & salade verte	14,00 € / pers

Gyros & sauce tzatziki (Gyros fini: supplément 0,50 €/pers) 10,00 € / pers

Gyros, sauce tzatziki & crudités (pomme de terre en robe des champs, céleri, carottes, salade de tomates au féta) 15,00 € / pers

À partir de 15 personnes

Cochon de lait farci, à partir de 20 personnes 18,00 € / pers

Accompagnements: gratin dauphinois & salade verte

Couscous Royal, à partir de 10 personnes 16,00 € / pers

Paëlla, à partir de 10 personnes 16,00 € / pers

Pot au feu avec oxtail clair, quenelles à soupe & croûtons 16,00 € / pers

Accompagnements : pommes risolées, raifort & crudités 4 variétés (céleri, carottes, concombre, betterave rouge)

Choucroute garnie 15,00 € / pers

Spiessbraten, sauce champignons 13,00 € / pers

Accompagnements : gratin dauphinois ou salade de pomme de terre & salade verte

Langue de boeuf, sauce mère, pâtes 11,00 € / pers

Palette fumée, kassler au riesling, sauce champignons 12,00 € / pers

Accompagnements : gratin dauphinois ou salade de pomme de terre & salade verte



Jambon riesling ou en croûte, sauce champignons 13,00 € / pers

Accompagnements : gratin dauphinois ou salade de pomme de terre & salade verte

Jambonneau cuit ou braisé 9,00 € / pers

Accompagnement : salade de pomme de terre

Kesselfleisch 9,00 € / pers

Accompagnements : choucroute, raifort, salade de pomme de terre ou pommes vapeur

Estomac de porc farci & salade verte 10,00 € / pers

Boulette de viande, sauce blanche & pâtes 13,50 € / pers

Blanquette de veau à l'ancienne & spätzle 13,50 € / pers

Rosbeef boeuf ou cheval 13,50 € / pers

Accompagnements : salade de pomme de terre et/ou spätzle

Bouchée à la reine (veau, volaille), riz ou pâtes & croûte 13,50 € / pers

Joue de porc en fricassée ou blanquette, purée de carotte ou pâtes 14,50 € / pers



Jambon au riesling 18,00 € / kg

Jambon braisé du maître 18,00 € / kg



En supplément/portion pour accompagner nos plats cuisinés nous vous suggérons :

Salade verte 2,50 € / pers

Salade de pomme de terre (300 gr) 4,00 € / pers

Gratin dauphinois 5,00 € / pers

Jardinière de légumes (petits pois-carotte, choux fleurs, fagots) 5,50 € / pers

Crudités 4 variétés (céleri, carottes, concombre, tomates) 5,50 € / pers

Les plats de pâtes cuisinés


Lasagne & salade verte	12,00 € / pers
Spaguettis bolognaise & salade verte	11,50 € / pers
Spaguettis carbonara & salade verte	11,50 € / pers


Nos spécialités en croûte

Les Tourtes

Tourte au riesling	18,00 € / kg
Tourte suprême de volaille	24,80 € / kg
Tourte poulet morilles	38,00 € / kg
Tourte aux légumes	16,00 € / kg

Les Viandes en croûte



Jambon 	18,00 € / kg
Kassler	18,00 € / kg
Filet mignon de porc	23,50 € / kg
Filet mignon de veau	45,00 € / kg
Filet wellington	45,00 € / kg
Magret de canard	36,00 € / kg

Le Poisson en croûte

Feuilleté de saumon & sa julienne de légumes	26,50 € / kg
Tourte au saumon	25,50 € / kg
Tourte aux trois poissons	25,50 € / kg

Nos buffets froids

Assiette froide & ses crudités	12,00 € / pers
Plateau de charcuterie garni	12,00 € / pers
Plateau de charcuterie garni & ses crudités	15,00 € / pers
Plat deux saveurs (fois gras & saumon fumé)	20,00 € / pers

Les buffets complets

Hors d' oeuvre riche	20,00 € / pers
Le buffet campagnard & ses crudités	23,00 € / pers
Le buffet campagnard & poissons, crudités	30,00 € / pers

Les buffets de poissons

Entrée de poisson garni	17,00 € / pers
-------------------------	----------------

Les fromages

Plateau garni aux 5 variétés de fromage	7,00 € / pers
---	---------------

Formule 'branch' (minimum 15 pers), à partir de 25,00 € / pers

Évènement professionnel ou privé ?

- **Un service de livraison est assuré à partir de 15 personnes dans un grand périmètre:**
Toutes les livraisons s'effectuent à partir de Roeschwoog, il sera appliqué un forfait de livraison :
 - 10€ périmètre (-) de 10km / 15€ périmètre (+) de 10 à 30 km
 - *Le matériel mis à votre disposition est à retourner dans nos magasins*
- *Un catalogue illustrant nos divers buffets est consultable, sur demande, en magasin*
- *Nos prestations sont également disponibles sur notre site internet, à télécharger*

Pour un éventuel devis ou une demande spécifique, nous vous invitons à prendre rendez-vous avec la famille Etwein, ils seront ravis de vous recevoir !

*Tarif applicable à compter du 1^{er} avril 2023, susceptible à variation si hausse significative des matières premières