

Nos viandes à pierrades et fondues

NB PERSONNES	QUANTITÉ	PRODUITS	TARIFS
		Veau pour pierrade	23,90€/kg
		Filet de canard pour pierrade	Promotion 21,90€/kg
		Filet de dinde pour pierrade	13,90€/kg
		Filet de poulet pour pierrade	13,90€/kg
		Poitrine fumée pour pierrade	Promotion 9,00€/kg
		Filet mignon de porc pour pierrade	12,90€/kg
		Bœuf pour pierrade	21,90€/kg
		Bœuf pour fondue Bourguignonne : coupé <input type="checkbox"/> entier <input type="checkbox"/>	21,90€/kg

Pour la pierrade et la fondue nous préconisons env. 300g de viande par personne

Notes :

Jeu à gratter de Noël : tentez votre chance !

Pour toute commande passée pour le 24 décembre :

Recevez un ticket à gratter avec **1 chance sur 2 d'être gagnant !** De nombreux lots sont à gagner, dont **un bon d'achat du montant de votre commande de Noël** (valable en magasin et aux marchés).

Chaque commande donne droit à un seul ticket, remis lors du règlement en caisse.



Ne pas jeter sur la voie publique - Conception et impression : REKA Print Fr - Photos : Adobe Stock - www.mangerbouger.fr



Boucherie Zielinger

48a, rue nationale - 57350 Stiring Wendel
Tél : 03 87 87 53 07 - www.boucherie-zielinger.fr

À REMETTRE AU PLUS TARD LE MARDI 17 DÉCEMBRE INCLUS !

Nous ne prenons pas de commande par Mail, ni Fax, ni SMS.

Nom : Prénom :

Tél. Fixe : Tél. Portable :

Ville :

Mail :

À RETIRER AU MAGASIN LE :

Lundi 23 décembre de 8h à 18h

Mardi 24 décembre de 7h à 13h **Uniquement pour les commandes**

À RETIRER AU MARCHÉ LE :

Lundi 23 décembre à Freyming-Merlebach de 8h à 12h

Lundi 23 décembre à Sarralbe de 8h à 12h

Lundi 23 décembre à L'Hôpital de 14h à 16h **Uniquement pour les commandes**

Mardi 24 décembre à Saint-Avold de 8h à 12h **Uniquement pour les commandes**

Mardi 24 décembre à Sarreguemines de 8h à 12h **Uniquement pour les commandes**

Offre sur commande pour les 23 et 24 Décembre 2024



Offre spéciale de Noël valable du 17 au 24 Décembre



Mise en Bouche

QUANTITÉ	PRODUITS	TARIFS
	Pain surprise long 24 toasts (jambon fumé, rosette, saumon fumé, fromage ail et fines herbes) UNIQUEMENT À RETIRER LE 24/12/2024	Promotion 18,00€ pièce
	Feuilletés salés apéritif (bouchées escargot, mini pizza, quiche Lorraine, roulé jambon moutarde, mini flamm)	21,90€ le plateau de 30 pièces

Entrées à réchauffer

QUANTITÉ	PRODUITS	TARIFS
	Feuilleté suprême de poulet jaune et foie gras (200gr)	Prix en baisse 3,50€ pièce
	Coquille Saint-Jacques (140gr)	7,50€ pièce
	Moules farcies à la persillade	9,50€/plateau de 12
	Escargots de bourgogne	6,90€/plateau de 12
	Mini tourte de lapin aux pommes et au cidre (200gr)	Nouveau 3,50€ pièce
	Fumet de St-Jacques et cabillaud (200gr)	Nouveau 7,50€ la portion

Nos viandes à réchauffer

QUANTITÉ	PRODUITS	TARIFS
	Bouchée à la reine et sa croûte (290gr)	Prix en baisse 6,90€ la portion
	Carré de veau sauce aux girolles (250gr)	Prix en baisse 10,90€ la portion
	Civet de cerf aux cèpes sauce grand veneur (250gr)	9,50€ la portion
	Suprême de chapon et sa farce de Noël aux cèpes (250gr)	9,90€ la portion
	Mijoté de bœuf aux saveurs de Noël (250gr)	8,90€ la portion
	Caille sans os farcie au foie gras (250gr)	15,90€ la portion
	Filet de canard et son jus au pain d'épice (250gr)	10,90€ la portion
	Filet mignon de veau basse température et son crumble noisette (250gr)	Nouveau 11,90€ la portion

Nos viandes prêtes à cuire

QUANTITÉ	PRODUITS	TARIFS
	Jambon façon broche sans/os (sous-noix) entre 5 et 7 kg/pièce (à cuire)	11,00€/kg
	Filet de bœuf Wellington aux morilles (à cuire) VENDU EN PIECE DE 4/5 PERS. UNIQUEMENT À RETIRER LE 24/12/2024	Prix en baisse 39,90€/kg

Nos poissons à réchauffer

QUANTITÉ	PRODUITS	TARIFS
	Filet de flétan et gambas (220gr)	Nouveau 11,90€ la portion
	Pavé de saumon (200gr)	Nouveau 9,90€ la portion

Nos accompagnements à réchauffer

QUANTITÉ	PRODUITS	TARIFS
	Spätzle	2,00€/personne
	Riz	1,50€/personne
	Gratin de pommes de terre	3,00€/personne
	Poêlée de légumes	3,00€/personne
	Pommes de terre grenaille	3,00€/personne
	Choux de Bruxelles, crème et lardons	Nouveau 3,00€/personne
	Choux rouge	Nouveau 3,00€/personne

Nos spécialité en croûte

QUANTITÉ	PRODUITS	TARIFS
	Filet mignon en croûte (environ 1,5kg / 5 personnes)	9,90€/kg
	Jambon en croûte (1,5kg à 2kg / 5-7 personnes)	Promotion 7,50€/kg
	Tourte à la viande (environ 1kg / 4-5 personnes)	Promotion 6,90€/kg
	Feuillantine de volaille aux légumes (environ 4 personnes)	10,90€/kg
	Tourte au saumon et sa fondue de poireaux UNIQUEMENT 23-24 DÉC.	23,90€/kg
	Tourte aux cuisses de grenouilles	Promotion 12,90€/kg
	Filet mignon de veau et sa farce aux girolles en croûte	Nouveau 29,90€/kg

Nos viandes festives

QUANTITÉ	PRODUITS	TARIFS
	Filet mignon forestier (1,5kg à 1,8kg)	16,90€/kg
	Poitrine farcie de Noël (aux girolles - environ 1,2kg)	Promotion 8,50€/kg
	Roulé gitan	Promotion 8,00€/kg
	Gigot d'agneau de Nouvelle Zélande roulé au beurre d'escargot* (environ 5 personnes)	19,90€/kg

* Décongelé

Nos volailles festives

QUANTITÉ	PRODUITS	TARIFS
	Chapon fermier (3kg / environ 6-8 personnes)*	14,90€/kg
	Chapon fermier farci aux marrons (3kg à 4kg / environ 8-10 personnes)*	14,90€/kg
	Dinde fermière (3/3,5kg / environ 6-8 personnes)*	20,50€/kg
	Dinde fermière farcie aux marrons (3,5/4kg / environ 8-10 personnes)*	20,50€/kg
	Pintade fermière (1,2kg / 4 personnes)*	14,50€/kg
	Pintade fermière farcie au foie gras (5 personnes)*	18,50€/kg
	Cuisse de chapon	16,90€/kg
	Cuisse de chapon farcie (farce aux marrons)	19,90€/kg
	Cuisse de canard (vendue uniquement par 2)	11,90€/kg
	Cuisse de canard farcie	14,90€/kg

* Poids variable selon arrivage

Nos farces

QUANTITÉ	PRODUITS	TARIFS
	Farce au foie gras	15,90€/kg
	Farce aux marrons	8,00€/kg
	Farce aux girolles	8,00€/kg

Nos viandes à pierrades et fondues : page suivante

Tous nos produits élaborés sont réalisés de façon artisanale dans nos ateliers