

Notes :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....



Zielinger
Depuis 1962

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 31 MARS 2026
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 :

- Jeudi 2 avril de 8h00 à 18h00
- Vendredi 3 avril de 8h00 à 11h00 *Uniquement pour les commandes*
- Samedi 4 avril de 8h00 à 17h00

À RETIRER AU MARCHÉ LE :

- Jeudi 2 avril à Freyming-Merlebach de 8h00 à 12h00
- Jeudi 2 avril à Sarralbe de 8h00 à 12h00
- Samedi 4 avril à L'Hôpital de 8h00 à 12h00
- Samedi 4 avril à Behren de 8h00 à 12h00



Ne pas jeter sur la voie publique - Conception et impression : BEKA Print Fr - Photos : Alida Stock - www.mmagazine.fr

Menu de Pâques

à retirer le vendredi 3 ou le samedi 4 avril 2026

*Composez votre menu
de Pâques*

Choisissez entre 3 entrées, 5 plats et 2 desserts
Le plat définit le prix du menu complet

Vous êtes personnes

ENTRÉES

Nombre de personnes :

- Feuilleté aux Saint-Jacques et gambas (à réchauffer)personnes
- ou
- Pâté en croûte de lapin, pistaches et noisettes et son mesclunpersonnes
- ou
- Melon, chantilly et jambon Serranopersonnes

PLATS (à réchauffer)

- Pavé de saumon, julienne de légumes et crumble de parmesanpersonnes
26,00€ le menu
- Souris d'agneau rôtie au thym et miel, pommes de terre grenaille, flageoletspersonnes
25,00€ le menu
- Grenadin de veau aux girolles, spätzle et carotte vichypersonnes
24,00€ le menu
- Suprême de poulet jaune et sa sauce au foie gras, gratin de pommes de terre et sa poêlée de légumespersonnes
24,00€ le menu
- Bouchée à la reine et sa croûte, rizpersonnes
19,50€ le menu

DESSERTS

- Tartelette citron meringuéepersonnes
- ou
- Tartelette crème vanille et chocolatpersonnes



Offre spéciale Pâques
vendredi 3 et samedi 4 avril 2026

Mise en Bouche

QUANTITÉ	PRODUITS	TARIFS
	Pain surprise long 24 toasts <i>SUR COMMANDE</i> (jambon fumé, rosette, saumon fumé, fromage ail et fines herbes)	<i>Promotion</i> 18,00€/pièce

Nos spécialités traiteur

QUANTITÉ	PRODUITS	TARIFS
	Filet de saumon façon Bellevue avec ses crevettes et sa macédoine de légumes (environ 10 personnes) <i>SUR COMMANDE</i>	69,90€ la pièce
	Filet de bœuf façon Wellington avec sa farce et ses champignons vendu à la pièce (4-5 personnes) <i>à cuire - SUR COMMANDE</i>	<i>Promotion</i> 39,90€/kg

Offre pour la semaine de Pâques
du mardi 31 mars au samedi 4 avril 2026

Nos viandes festives

* Décongelé

QUANTITÉ	PRODUITS	TARIFS
	Poitrine farcie de Pâques aux girolles (environ 1,2kg/ 5-6 personnes)	<i>Promotion</i> 8,90€/kg
	Roulé gitan	<i>Promotion</i> 8,90€/kg
	Lapin Français	<i>Promotion</i> 13,50€/kg
	Souris d'agneau*	19,90€/kg
	Gigot d'agneau de Nouvelle Zélande roulé au beurre d'escargot* (5-6 personnes)	19,90€/kg
	Gigot d'agneau entier de Nouvelle Zélande* (5-6 personnes)	15,90€/kg
	Gigot d'agneau entier Français (6-8 personnes)	19,90€/kg
	Gigot d'agneau et sa garniture aromatique cuit en basse température à réchauffer, vendu à la pièce (4-5 personnes) <i>UNIQUEMENT 3-4 AVRIL SUR COMMANDE</i>	<i>Promotion</i> 17,90€/kg

Nos spécialités en croûte

QUANTITÉ	PRODUITS	TARIFS
	Filet mignon en croûte (environ 1,5kg/ 5 personnes)	11,90€/kg
	Jambon en croûte (environ 1,5kg à 1,8kg/ 5-6 personnes)	<i>Promotion</i> 8,90€/kg
	Tourte à la viande au Riesling (1kg/ 4 personnes)	8,50€/kg
	Tourte aux cuisses de grenouilles (3-4 personnes)	<i>Promotion</i> 14,90€/kg
	Feuilleté de saumon et poireaux	<i>Promotion</i> 18,90€/kg

Tous nos produits sont réalisés de façon artisanale dans nos ateliers

