



Le meilleur
de votre artisan
pour des fêtes d'exception

Boucherie Charcuterie Artisanale
André HAEN
71, rue Nationale - 57600 MORSBACH
03 87 85 07 18 - www.boucherie-haen.fr



Avec nous, vous êtes dans le bon !

NOS FOIES GRAS "MAISON"

Foie gras d'oie entier	108,10 €/kg
Foie gras de canard entier	101,50 €/kg

NOS ENTRÉES FROIDES

Saumon fumé de Norvège en tranches	76,90 €/kg
Homard l'Entremet	9,25 €/pièce
(chair noble de homard, asperges vertes, mousse de homard)	
Pana 'Belle (petit modèle pour l'apéritif)	2,20 €/pièce
Pana 'Belle (grand modèle)	4,90 €/pièce
Le Fondant de Volaille (poularde, foie gras, fruits secs)	5,10 €/pièce
Le Gourmand (Canard confit, foie gras)	6,30 €/pièce
Le Diamant (Cailles, foie gras, truffes)	6,50 €/pièce

NOS PÂTÉS EN CROÛTE

Pâté en croûte apéritif aux pistaches	15,70 €/kg
Pâté en croûte traditionnel	15,70 €/kg
Pâté en croûte aux trois viandes (pintade, canard, lapin)	20,70 €/kg
Pâté en croûte à la mousse de foie	19,15 €/kg
Pâté en croûte de canard à l'orange	20,70 €/kg

NOS ENTRÉES CHAUDES

Coquille Saint-Jacques	6,75 €/pièce
Cassolette de Saint-Jacques aux petits légumes	5,50 €/pièce
Le Sublime	26,70 €/kg
<i>Boudin blanc aux aiguillettes de canard, foie gras, jus de truffes, pistaches</i>	
Tourte lorraine	16,20 €/kg
Tourte aux cuisses de grenouilles	17,50 €/kg
Escargots de Bourgogne	6,50 €/dz
Mini-bouchées aux escargots	6,70 €/dz
Nougat de poularde	22,90 €/pièce
<i>Tourte composée de filets de poularde, fruits secs, morilles, foie gras</i>	

LES VIANDES EN CROÛTE

Jambon en croûte	14,60 €/kg
Filet mignon de porc en croûte	18,90 €/kg
<i>Filet mignon de porc, duxelles de champignons, pâte feuilletée</i>	
Filet de bœuf Wellington	46,90 €/kg
<i>Filet de bœuf, duxelles de champignons, pâte feuilletée</i>	

LES VOLAILLES

Chapons, dindes, oies, poulardes, canettes, pintades, cailles...

Nos volailles sont entièrement vidées et prêtes à être enfournées.

Seules exceptions

La dinde de Bresse et le pigeon sont "effilés", c'est à dire que la volaille est présentée avec la tête, les pattes et les abats.

La caille est vendue avec tête et pattes, mais sans abats.

Bien entendu, nous nous chargeons de vider les volailles effilées si vous le souhaitez !

Toutes les volailles peuvent être farcies par nos soins.

La farce, à base de viande de veau, de porc et de foie de volaille est aromatisée avec un alcool qui se marie parfaitement avec la pièce choisie.

Elles peuvent aussi être désossées et farcies. Seuls subsistent alors les os des cuisses et des ailes, ce qui rend le tranchage très facile.

LE GIBIER

Chevreuil, sanglier, biche, faisan, perdreau...

Nous vous préparons des rôtis et des ragoûts de biche ou de sanglier en fonction du nombre de convives que vous nous indiquez.

Les épaules (400 à 800 g) et les cuissots de chevreuil (1,8 à 2,3 kg) sont des pièces vendues entières avec os.

Sur simple demande, nous pouvons vous les désosser.

"LES RELAIS CHARCUTIERS"

Les Relais Charcutiers, ce sont 40 artisans charcutiers lorrains qui élaborent ensemble de nouvelles recettes que chacun met ensuite en oeuvre pour ses clients.

Vous trouverez sur un feuillet joint à ce menu, un descriptif détaillé des produits "Relais Charcutiers" que nous proposons cette année.

Des flyers sont également disponibles en magasin ou en téléchargement sur notre site internet.

Joyeuses Fêtes

Quelques recommandations afin de faciliter la gestion des commandes et vous donner entière satisfaction :

- Passez vos commandes le plus tôt possible (mardi 15 décembre au plus tard).
- Dans la mesure du possible, passez l'intégralité de votre commande en une fois.
- Si vous devez rajouter un produit à une commande déjà passée, précisez bien qu'il s'agit d'un complément de commande.
- Pas de prise de commande pour les produits basiques toujours disponibles tels que jambon cuit, lard fumé ou viande hachée par exemple.
 - Les commandes par fax ou par mail ne sont pas acceptées.

Lors de votre commande, précisez nous :

- vos nom et prénom
- un numéro de téléphone qui nous permet de vous contacter en cas de besoin
- la date à laquelle vous souhaitez retirer votre commande (23 ou 24 décembre)

Nos horaires d'ouverture pour Noël

Mercredi 23 décembre de 7h30 à 12h30 et de 14h30 à 19h00

Jeudi 24 décembre de 7h30 à 16h00 sans interruption

www.boucherie-haen.com

Retrouvez-nous sur notre site internet pour télécharger les tarifs des volailles et du gibier et découvrir nos spécialités pour le Nouvel An et pour l'Epiphanie.

En cette période de crise sanitaire, nous vous remercions de respecter les gestes barrières.
Protégez-vous, protégez les autres.

Tout le personnel, animé par une même volonté de bien vous servir, vous souhaite de joyeuses fêtes de Noël et une très bonne année 2021.



Boucherie Charcuterie Artisanale André HAEN

71 rue Nationale - 57600 MORSBACH

Téléphone : 03 87 85 07 18

SUIVEZ-NOUS
SUR



facebook



Les Compagnons du Goût sont heureux de renouveler leur partenariat avec l'Association Petits Princes qui réalise les rêves d'enfants et d'adolescents gravement malades. Du 24 novembre au 24 décembre, une tablette de chocolat de Noël achetée 3€ chez votre Compagnon du Goût, c'est 3€ reversés à l'Association Petits Princes.

Un geste fort et solidaire à la fois, nous comptons sur vous !

Pour en savoir plus : www.compagnonsdugout.fr et www.petitsprinces.com



Avec nous, vous êtes dans le bon !