

Plaisirs d'exception



Boucherie Charcuterie Artisanale

André HAEN

71, rue Nationale - 57600 MORSBACH

03 87 85 07 18 - www.boucherie-haen.fr



NOS FOIES GRAS "MAISON"

Cette année encore, la filière du foie gras est très perturbée. Les volumes disponibles restent faibles et aucun de nos fournisseurs ne peut s'engager à nous livrer la matière première dans les qualités et quantités que nous travaillons habituellement. Il en résulte que cette année encore, nous renonçons à fabriquer du foie gras pour les fêtes de fin d'année.

NOS ENTRÉES FROIDES

Saumon fumé de Norvège en tranches	79,90 €/kg
Homard l'Entremet	10,20 €/pièce
(chair noble de homard, asperges vertes, mousse de homard)	
Pana'Belle (petit modèle pour l'apéritif)	2,45 €/pièce
Le Gourmand (Canard confit, foie gras)	7,95 €/pièce
Le Diamant (Cailles, foie gras, truffes)	7,45 €/pièce

NOS PÂTÉS EN CROÛTE

Pâté en croûte apéritif aux pistaches	17,90 €/kg
Pâté en croûte traditionnel	17,90 €/kg
Pâté en croûte aux trois viandes (pintade, canard, lapin)	23,80 €/kg
Pâté en croûte à la mousse de foie	21,80 €/kg
Pâté en croûte de canard à l'orange	23,80 €/kg

NOS ENTRÉES CHAUDES

Coquille Saint-Jacques	7,65 €/pièce
Cassolette de Saint-Jacques aux petits légumes	6,40 €/pièce
Le Sublime	31,60 €/kg
<i>(Boudin blanc aux aiguillettes de canard, foie gras, jus de truffes, pistaches)</i>	
Tourte lorraine	18,30 €/kg
Tourte aux cuisses de grenouilles	19,90 €/kg
Escargots de Bourgogne	7,30 €/dz
Mini-bouchées aux escargots	7,50 €/dz
Nougat de poularde (pour 4 personnes)	26,80 €/pièce
<i>(Tourte composée de filets de poularde, fruits secs, morilles, foie gras)</i>	

LES VIANDES EN CROÛTE

Jambon en croûte	16,70 €/kg
Filet mignon de porc en croûte	20,90 €/kg
<i>Filet mignon de porc, duxelles de champignons frais, 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 30 artisans charcutiers lorrains
qui ont élaboré ensemble, au fil des années, 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 (vendredi 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

Samedi 23 décembre de 7h30 à 12h30 et de 14h30 à 18h00

Dimanche 24 décembre de 8h00 à 15h30 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.

Tout le personnel, animé par une même volonté de bien vous servir, vous souhaite de joyeuses fêtes de Noël et une très bonne année 2024.



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 23 décembre, une sucette en 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

