



faites de

NOËL

UNE DÉGUSTATION



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 !



faites de
NOËL
 UNE DÉGUSTATION



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	69,90 €/kg
Homard l'Entremet	8,90 €/pièce
(chair noble de homard, asperges vertes, mousse de homard)	
Pana 'Belle (petit modèle pour l'apéritif)	2,05 €/pièce
Pana 'Belle (grand modèle)	4,80 €/pièce
<i>Le Fondant de Volaille : la nouvelle création des Relais Charcutiers (page 3)</i>	

NOS PÂTÉS EN CROÛTE

Pâté en croûte apéritif aux pistaches	15,40 €/kg
Pâté en croûte traditionnel	15,40 €/kg
Pâté en croûte aux trois viandes (pintade, canard, lapin)	20,30 €/kg
Pâté en croûte à la mousse de foie	18,80 €/kg
Pâté en croûte de canard à l'orange	20,30 €/kg

NOS ENTRÉES CHAUDES

Coquille Saint-Jacques	6,60 €/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	15,90 €/kg
Tourte aux cuisses de grenouilles	17,15 €/kg
Escargots de Bourgogne	6,35 €/dz
Mini-bouchées aux escargots	6,55 €/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, duxelle de champignons, pâte feuilletée</i>	
Filet de bœuf Wellington	43,90 €/kg
<i>Filet de bœuf, duxelle 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.

Cette année, nous avons créé "LE FONDANT DE VOLAILLE" :
Une délicate entrée froide composée de filets de poularde et d'une farce de volaille, agrémentée de dés de foie gras, de champignons, de fruits secs et d'herbes aromatiques.

JOYEUSES FÊTES DE FIN D'ANNÉE



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

- Passez vos commandes le plus tôt possible (samedi 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

Dimanche 23 décembre de 10h00 à 16h00 sans interruption
Lundi 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 Nouvel An et pour l'Epiphanie.

**Tout le personnel, animé par une même volonté de bien vous servir, vous
souhaite de joyeuses fêtes de Noël et une très bonne année 2019.**



Boucherie Charcuterie Artisanale André HAEN

71 rue Nationale - 57600 MORSBACH
Téléphone : 03 87 85 07 18



Déjà 20 ans que les Compagnons du Goût ont été créés ! Depuis 2014, ils se mobilisent aux côtés de l'Association Petits Princes.
En achetant « Les grandes recettes des petits gourmands avec les Compagnons du Goût » vendu 3€ intégralement au profit
de l'Association Petits Princes, des rêves vont pouvoir être réalisés pour aider les enfants malades et leurs familles à être
plus forts contre la maladie.

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

Ne pas jeter sur la voie publique. Pour votre santé, limitez les aliments gras, salés, sucrés.



Avec nous, vous êtes partie de nous !