



ATELIER H

Boucher • Charcutier & Tripiier !

CARTE **2024** *de* NOËL

Donnez-muscleaux

Résonnez fourchettes !

CODE	DÉSIGNATION ARTICLE	TARIFS (TTC €/KG)
W12G	Mignonette au gibier et épices de Noël	10.25
W05MG	Pâté en croute Gibier médaillon 1,6kg environ	11.95
W12F	Mignonette cœur de foie gras 600g	24.90
W12P	Mignonette de poisson 600g environ	15.10
W07	Feuilleté de jambon 1,7 kg environ	9.90

*La suite
de votre repas
est au verso*





ATELIER H

Boucher - Charcutier & Tripiier !

CODE	DÉSIGNATION ARTICLE	TARIFS (TTC €/KG)
W07P	Feuilleté de saumon farce champignons / poireaux 1,5 kg environ	17.50
W04G	Tourte gibier épices de Noël RONDE 1 kg	9.90
W10LN	Tourte de volaille forestière épices de Noël LONGUE 1 kg	9.95
W22	Filet de bœuf Wellington précuit en 1 ou 2 kg	24.90
W19	Carré de veau Wellington précuit en 1 ou 2 kg	25.90
W03V	Filet mignon de veau en croute précuit - 2 kg environ	27.90
W03	Filet mignon de porc en croute (1 ou 2 kg)	12.65
W01	Jambon en croute entre 1,5 kg et 3 kg à définir à la commande	12.79
W16	Kassler en croute - 2,5 kg environ	10.50
B21CV	Paleron de bœuf cuit 30h - 2,5 à 3 kg	13.10
V02RM	Médaille de rond de veau pâtissière cru - 80g pièce	20.90
V02RC	Rondin de veau cuit - 1 kg environ	21.95
F06FC	Cuisse de dinde cuite/farcie aux marrons 1 kg environ / pièce	10.00
F20FMC	Cuisse de chapon cuite/farcie aux marrons 650g environ / pièce	17.50
F12C	Cuisse de pintade cuite/farcie aux morilles 210g environ / pièce	22.90
C88C	Baeckeoffe de Canard portion 600g / prix à la portion	7.50

Pour vos commandes :

03.88.19.06.66

commandes@atelierh-alsace.fr

