



ATELIER H

Boucher • Charcutier & Tripier !

CARTE DE NOËL 2025

*Sonnez Museaux
Résonnez Fourchettes !*

CODE	DÉSIGNATION ARTICLE	TARIFS (TTC €/KG)
W10	Tourte de Volaille Forestière	12,50 €
W05MG	Pâté en croûte Gibier médaillon 1,6kg environ	12,50 €
W12P	Mignonette de Poisson 600g environ	21,05 €
W07	Feuilleté de Jambon 1,7 kg environ	10,90 €
W07P	Feuilleté de Saumon farce champignons / poireaux 1,5 kg environ	18,90 €

La suite de votre repas est au verso





ATELIER H

Boucher • Charcutier & Tripier !



CODE	DÉSIGNATION ARTICLE	TARIFS (TTC €/KG)
W04G	Tourte Gibier épices de Noël ronde 1 kg	12,50 €
W10LN	Tourte de Volaille Forestière épices de Noël longue 1 kg	12,50 €
W22	Filet de Bœuf Wellington précuit «nouvelle recette» en 1 ou 2 kg	29,50 €
W19	Carré de Veau Wellington précuit en 1 ou 2 kg	29,50 €
W03V	Filet Mignon de Veau en croûte précuit - 2 kg environ	29,30 €
W03	Filet Mignon de Porc en croûte (1 ou 2 kg)	13,60 €
W01	Jambon en croûte entre 1,5 kg et 3 kg à définir à la commande	13,90 €
W16	Kassler en croûte - 2,5 kg environ	11,90 €
V02RM	Médailillon de rond de Veau pâtissière cru - 80g pièce	29,90 €
V02RC	Rondin de Veau cuit - 1 kg environ	32,90 €
F06FC	Cuisse de Dinde cuite/farcie aux marrons 1 kg environ / pièce	13,50 €
F20FMC	Cuisse de Chapon cuite/farcie aux marrons 650g environ / pièce	17,50 €
F12C	Cuisse de Pintade cuite/farcie aux morilles 210g environ / pièce	24,90 €
C88C	Baeckeffe de Canard portion 650g / prix à la portion	8,70 €

Pour vos commandes

tél. 03.88.19.06.66

commandes@atelierh-alsace.fr

