

Passez vos
commandes
Jusqu'au lundi
11 avril
2022

Carte Traiteur Pâques

Nos amuses bouches

637	Pain surprise long 6 personnes (garni saumon fumé-salami danois-jambon cuit et cru-saucisse de foie-fromage)	24.00 €/pce
639	Pain surprise long aux noix 6 personnes (garni saumon fumé-jambon cru et fumé-mousse de canard-salami pur porc-fromage au noix)	28.00 €/pce
667	Pain surprise long aux figues 6 personnes (garni de foie gras-jambon d'Aoste-comté-fromage ail et fines herbes)	32.00 €/pce
745	Mignonnette de pâté en croûte pistaché	28.00 €/kg
878	Mignonnette de pâté en croûte de volaille au foie gras de canard	38.00 €/kg
657	Plateau de feuilletés salés (30 pièces) (bouchée aux escargots, mini tarte flambée, feuilleté pavot, feuilleté sésame, mini quiche saumon fumé)	12.00 €/plateau
846	Plateau de navettes garnies (15 pièces) (saumon fumé, mousse canard, jambon fumé, salami)	18.00 €/plateau

Nos entrées froides

748	Pâté en croûte médaillon de mousse de foie d'oie	22.00 €/kg
881	Pâté en croûte de volaille aux pleurottes et foie gras de canard	32.00 €/kg
882	Terrine de volaille aux cèpes et aux coings	25.50 €/kg
835	Foie gras de canard au Gewürztraminer	12.80 €/100gr
786	Terrine de rouget et St Jacques safranée (sur assiette)	16.00 €/la part
796	Mille feuille de l'océan à la mousse de saumon (sur assiette)	16.00 €/la part
861	Assiette de homard décortiqué, mousseline au cognac, cocktail de crevettes à l'ananas (sur assiette)	32.00 €/la part

Nos spécialités en croûte

764	Tourte au poisson et aux petits légumes	24.00 €/kg
765	Tourte au saumon et aux épinards	24.00 €/kg
795	Feuilleté de poisson blanc aux herbes et aux crevettes	19.50 €/kg
766	Tourte aux trois suprêmes à la fleur de bière	21.00 €/kg
767	Tourte volaille (poulet, dinde, fondue de poireaux et champignons)	18.50 €/kg
760	Tourte au Riesling (porc & veau marinés, jambon blanc, champignons)	16.00 €/kg
844	Tourte vauban (porc et légumes)	16.00 €/kg
762	Tourte au jambon (jambon blanc et champignons)	18.50 €/kg
234	Filet mignon de porc mariné et sa farce	20.00 €/kg
235	Filet mignon de veau mariné et sa farce	38.00 €/kg
230	Filet de boeuf Wellington au foie gras de canard	42.00 €/kg
237	Filet de canard et sa duxelle de champignons	21.50 €/kg
232	Jambon en croûte	18.00 €/kg
857	Pâté Lorrain	14.50 €/kg

490 Jambon au vin

19.00 €/kg

Nos poissons à chauffer

612	Coquille "St. Jacques"	7.50 €/la part
613	St Jacques en croûte et sa fondue de légumes	9.00 €/la part
861	Filet de St Pierre, risotto aux écrevisses et crème de homard	15.00 €/la part
661	Duo de lotte et cabillaud, pâtes Grand mère safranées et crème de cerfeuil	14.00 €/la part
830	Bouchée aux fruits de mer, croûte	9.00 €/la part

Nos plats cuisinés à réchauffer

622	Tournedos de filet de boeuf, fagot de haricots verts, spätzles	18.50 €/la part
868	Filet d'agneau en crépinette, fine ratatouille, pommes grenaille confites	17.00 €/la part
620	Carré de veau aux giroles, tian de légumes	17.00 €/la part
616	Médailon de veau rossini, gratin dauphinois, fricassé de fèves	18.00 €/la part
617	Souris d'agneau confite au thym et romarin, flan de carottes et pommes de terre rattes	15.00 €/la part

Nos garnitures

6270	Gratin dauphinois (250 gr)	2.50 €/la part
6320	Spätzles "Maison" (200 gr)	2.00 €/la part
872	Flageolets à la tomate (200 gr)	2.10 €/la part
825	Trio de légumes : fricassé de fèves, pommes de terre rattes et tomate provençale	3.50 €/la part

Nos spécialités de viande : prêtes à mettre au four

385	Filet mignon forestier	24.50 €/kg
138	Rôti de veau farci aux morilles et pistaches	40.00 €/kg
117	Filet de veau farci aux ris de veau	40.00 €/kg
308	Lapin farci aux pruneaux	29.00 €/kg
315	Filet de poulet farci au brie, bacon et tomates séchées	18.50 €/kg
279	Rôti de canard à l'orange	26.90 €/kg

Notre agneau de Pâques « Français »

201	Gigot d'agneau	27.50 €/kg
218	Épaule d'agneau sans os roulée et préparée aux herbes	26.50 €/kg
222	Filet d'agneau sans os préparé aux herbes	43.00 €/kg
213	Gigot d'agneau raccourci préparé aux herbes	27.50 €/kg
214	Gigot d'agneau desossé roulé et préparé aux herbes	34.50 €/kg
225	Rôti d'agneau farci à la grecque (farce aubergines, tomates et menthe)	31.00 €/kg
227	Gigot d'agneau farci façon Maitre d'hôtel	34.50 €/kg

Nos sauces « maison »

841	Ail (100 gr)	1.50 €/la part
837	Crème aux champignons (150 gr)	2.10 €/la part
642	Périgueux truffée (100 gr)	2.50 €/la part

Nos desserts « maison »

649	Mini vacherin glacé, coulis de fruits rouges	7.00 €/la part
650	Trilogie de chocolat à la crème vanille de Bourbon	7.00 €/la part

Pâques est l'occasion pour la Boucherie FECHTER de vous faire découvrir

UNE VIANDE de BŒUF D'EXCEPTION

6101 Filet	59.00 €/kg
6105 Faux filet	40.00 €/kg
6106 Rumsteack	31.00 €/kg
6109 Entrecôte	38.00 €/kg
6111 Côte de boeuf	38.00 €/kg
6140 Pot au feu	16.80 €/kg
6170 Pièce à rôtir ou à mijoter	17.50 €/kg



Disponible à la vente à la boucherie uniquement sur la période entre Pâques, l'Ascension et la Pentecôte. Pensez à réserver vos morceaux ...

Drive
FECHTER

www.drive.fechter.fr

Boucherie FECHTER

33 rue d'Ohlungen 67590 SCHWEIGHOUSE SUR MODER - 03 88 72 77 08

8 rue Albert Schweitzer 67350 PFAFFENHOFFEN - 03 88 72 78 10

6 rue du château 67110 REICHSHOFFEN - 03 88 09 03 77

10 place d'Armes 57370 PHALSBURG - 03 87 24 10 90

91 rue principale 67500 WEITBRUCH - 03 88 72 36 26

62 Grand rue 67700 MONSWILLER - 03 88 91 29 26

www.fechter.fr - info.fechter@orange.fr - Retrouvez-nous sur facebook