

The background is a warm, golden glow with soft bokeh light spots. On the left, there are large, textured gold Christmas ornaments, one with a yellow ribbon. On the right, there are hanging gold stars and a round ornament with a string of small gold beads.

H

HERTZOG

**Boucheries Charcuteries
Traiteur**

**Fêtes de
fin d'année
2018**

APERITIFS



Roseline apéritif

Pain surprise fantaisie, avec toasts aux noix, beurre, salami, crème de foie, salami tzigane, jambon et filet de Saxe.

Le n° 1 à 40 sandwiches, pour 6 à 8 personnes

35.00 €

Le n° 2 à 80 sandwiches, pour 10 à 14 personnes

51.50 €

Roseline au saumon fumé

Pain surprise fantaisie, avec toasts aux noix, beurre et tartare de saumon fumé.

Le n° 1 à 40 sandwiches, pour 6 à 8 personnes

39.00 €

Le n° 2 à 80 sandwiches, pour 10 à 14 personnes

59.00 €



Les briochettes

8 brioches au saumon fumé, petite sauce au fromage blanc à l'aneth, 8 brioches au foie gras et confiture de figes.

Le plat de 16 pièces :

36.00 €

Les canapés variés

6 canapés au saumon fumé, 6 canapés aux crevettes, 6 canapés au fromage et 6 canapés au salami de montagne. Canapés carrés de 4 cm de côté.

Le plat de 24 pièces : 23.90 €



Les mini feuilletés apéritif

29 minis feuilletés apéritif (dont 6 au saumon frais, 4 aux escargots, 5 aux noix de Saint-Jacques, 4 au poulet-curry, 4 au jambon-fromage et 6 à la saucisse piquante). A réchauffer puis servir sur le plat de présentation.

Prix de l'assortiment :

30.90 €

(le plat argenté étant offert)



ENTREES FROIDES

Nougat de foie gras aux fruits secs

Foie gras de canard maison, marbré d'un mélange de fruits secs. Subtile alliance entre l'onctuosité du foie gras et la saveur et le craquant des fruits secs. Tranches de 50 grs environ. Les 50 grs : 8.75 €



Mille-feuille de foie gras au pain d'épices

Mille-feuille de foie gras maison avec pain d'épices au miel et confiture d'oignons à la pêche. La pièce : 10.90 €

Petite assiette des îles

Petite salade fraîcheur avec dos de cabillaud fumé, saumon fumé et crevettes décortiquées, le tout sur une petite assiette de présentation.

La pièce : 10.90 €



Caneton glacé

Canard désossé, farci et reconstitué, puis coupé en tranches fines. Le kilo : 42.00 €

Fantaisie de noix de St-Jacques

Terrine de poisson avec noix de Saint-Jacques et leur corail. Tranches de 45 grs environ ou en bloc. Le kilo : 57.00 €



Médailles de saumon frais

Filets de saumon pochés au court-bouillon, présentés en médaillons de 50 grs environ. Le kilo : 39.50 €

Cocktail de crevettes

Crevettes décortiquées, cubes d'ananas et surimi de crabe, agrémentés d'une fine sauce cocktail au Whisky. Prévoir 200 grs environ par personne. Le kg : 26.00 €

Terrine de gibier aux champignons

Savoureuse terrine de gibier fabrication maison, avec marquants de champignons. Se coupe en tranches de 70 grammes environ. Le kilo : 28.00 €

Les sauces froides

Sauce à l'Ail

Sauce Gourmande (*sauce au Whisky*)

Sauce Rouse (*sauce piquante*)

Sauce Tartare

Sauce au Curry. Le kilo :

26.00 €

E
T

A
U
S
S
I

...

Foie gras maison

Oie, canard et canard aux fruits secs, en bloc ou en tranches.
Terrines en porcelaine de foie gras de canard en 250 grs.
(Terrines sur commande préalable)

Poissons fumés maison

Saumon norvégien fumé tranché main,
Filets de truites fumées, dos de cabillaud fumé

Nouveau

Pâtés en croûte

Au parfait de foie gras truffé, au filet de porc, aux champignons,
à la rouelle de Veau (pâté pantin)
Et le mini : au filet de porc, aux champignons, aux olives, au saumon, aux œufs
de caille (nids de cailles).

Semi-conserves maison

Au pâté de campagne, au lapin
ou au pâté de canard

*Idée
cadeau*

ENTREES CHAUDES

Bouchée aux noix de Saint-Jacques

Noix de Saint-Jacques, crevettes, moules et champignons de Paris dans une délicate sauce au vin blanc et au Cognac.

A réchauffer en casserole.

Le kilo : 32.00 €

Croûte à bouchée petit modèle. La pièce : 0.80 €

A servir avec notre Riesling réserve personnelle ou le Pinot Gris Paul Buecher

Nouveau



Escargots maison*

Escargots de Bourgogne, fabrication maison, au beurre.

La douzaine : 7.90 €

A servir avec notre Riesling ou Pinot Gris Paul Buecher

Tourte de la vallée

Tourte composée de viande hachée de veau et porc, aromatisée au Cognac.

A réchauffer une trentaine de minutes au four à 150° C ou thermostat 5.

Pièces de 800 à 900 grs. Prix au kilo : 16.90 €

A servir avec notre Riesling réserve personnelle ou le Pinot Gris Paul Buecher



Tourte aux poissons

Filet de merlan et filet de saumon avec crème et œufs, en tourte.

A réchauffer une trentaine de minutes au four à 150° C ou thermostat 5.

Le kilo : 24.00 €

A servir avec notre Riesling réserve personnelle P.Buecher

Pavé de sandre au crumble,

sauce au Riesling et écrasé de Butternut

Pavé de sandre surmonté d'un crumble, servi avec un écrasé de butternut et une sauce au Riesling.

La portion, sauce et butternut compris : 12.50 €



Queue de langouste gratinée

Demi-queue de langouste gratinée au Monbazillac.

A réchauffer une quinzaine de minutes au four à 150° C.

La pièce : 13.90 €

Nouveau

Coquille Saint-Jacques*

Garniture de noix de Saint-Jacques, moules, crevettes et champignons, nappée de fumet de poisson et de fromage râpé dans une coquille minérale.

La pièce : 6.50 €

A servir avec notre Pinot Gris Paul Buecher



Bouchée à la reine

Traditionnelle garniture de bouchée à la reine, à réchauffer sans bouillir et servir dans une croûte à bouchée. Le kilo :

20.90 €

Croûte à bouchée. La pièce :

0.90 €

Croûte à bouchée petit modèle (pour une entrée). La pièce :

0.80 €

A servir avec le Beaujolais Villages blanc ou le Beaujolais Villages rouge Coteaux de Colette

**produits décongelés ou encore congelés sur simple demande*

PLATS FROIDS

L'ardoise du père Noël

Le plat pour **2 personnes** : 69.50 €

Dont par personne

1 belle tranche de foie gras de canard maison, queues de crevettes décortiquées, terrine de gibier aux champignons, pâté pantin de veau, mini pâté en croûte au filet mignon de porc, saumon norvégien fumé maison, terrine de noix de Saint-Jacques, médaillon de saumon frais, filet de Saxe, sauce tartare.

A raison de 320 grammes d'assortiment par personne, présenté

sur une véritable ardoise naturelle que vous pourrez conserver.



Photo non contractuelle

VIANDES PREPAREES

A cuire ou à réchauffer

Servez nos viandes préparées avec un de nos vins rouges de notre gamme (voir page « Cave à Vins »).



Filet Wellington

Filet de bœuf paré, mis en feuilletage avec une farce de foie gras et champignons frais.

A cuire au four. Prévoir de 250 à 300 grs / pers.

Minimum de commande environ 1.800 kilo.

Prix au kilo : 49.50 €

A recommander avec la **sauce au porto**, la **sauce au foie gras** ou la **sauce à la crème**.

Suprême de pintade farci

Suprême de pintade, farci avec une délicate farce de volaille aux morilles, juste à réchauffer au four.

Pièce de 220 grs environ. Prix au kilo: 45.00 €

Est très vivement conseillé avec la **sauce aux morilles** ou la **sauce au Porto**.

Nouveau



Ballotin de filets de caille

Filets de caille enrobés d'une délicate farce aux girolles le tout enveloppé dans une feuille de brick, à cuire au four.

Pièces de 120 grs environ. La pièce : 7.90 €

A déguster avec la **sauce au porto** ou la **sauce aux girolles**.
Sauces non comprises.

Carré de cerf

Carré de cerf avec os, pièce de 450 à 600 gr.

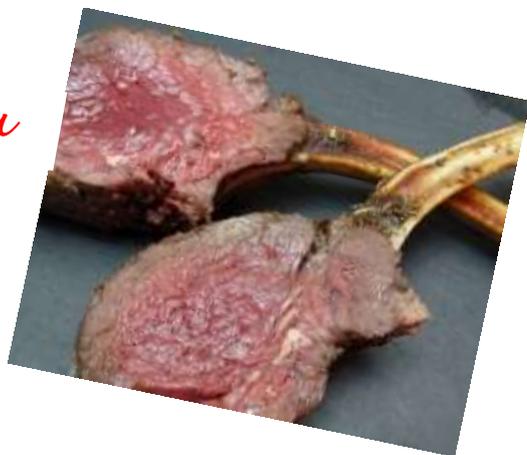
Viande très tendre et délicate. A cuire au four.

Prévoir 1 pièce pour 2 à 3 personnes.

Prix au kilo : 53.00 €

A déguster avec la **sauce aux baies rouges** ou la **sauce aux girolles**. Sauces non comprises.

Nouveau



Filet mignon farci

Filet mignon de porc farci au choix, soit aux figues, soit aux abricots secs, soit aux pruneaux, soit au fromage (Emmental), le tout enrobé de lard fumé à cuire et enveloppé dans du papier de cuisson. A cuire au four dans le papier de cuisson.

Pièces de 800 grammes à 1,100 kilo environ. Le kilo : 23.90 €

La **sauce au porto** ou la **sauce à la crème** accompagnent à merveille le mignon farci.

Cuisse de coq au Riesling

Cuisses de jeunes coqs mijotées au Riesling et champignons frais.
A réchauffer dans une casserole sans bouillir.
Compter une cuisse par personne.

Prix au kilo NET de viande CUITE (sauce non pesée) :

38.00 €

Nouveau

Filet de biche forestier

Filet de biche avec farce aux champignons des bois, le tout en croûte.

A cuire au four. **Minimum de commande environ 1.400 kilo.**

Prévoir de 250 à 300 grammes par personne.

Prix au kilo:

44.90 €

La sauce à la crème ou la sauce au porto complèteront à merveille le filet de biche.

N'oubliez pas non plus nos accompagnements : chou rouge, spaetzlés, poire aux airelles ...

A servir avec notre Morgon ou le Régnié Vallière Jacky Gauthier.

Noisettes de biche marinées

Médallions de filet de biche, marinés aux trois poivres, à poêler très rapidement juste avant de servir. Le kilo :

62.00 €

Pour accompagner les noisettes de biche, n'oubliez pas l'incomparable

Sauce aux baies rouges ou la sauce au Porto, mais aussi le chou rouge, les spaetzlés et les poires aux airelles.

Sauces et accompagnements non compris.



Civet de biche cuit aux deux vins

Civet de biche sans os, mariné au vin rouge et au vin blanc et cuit dans sa marinade. A réchauffer dans une casserole sans bouillir. Compter environ 180 grammes par personne.

Prix au kilo **NET** de viande **CUITE** (sauce non pesée) : 49.90 €

Soit environ 8.95 € la portion.

A servir avec notre Morgon ou notre Régnié Vallière Jacky Gauthier.

Filet de veau en croûte

Filet mignon de veau mariné au vin blanc et aux fines herbes, enrobé de pâte feuilletée, à cuire au four. Le kilo :

44.90 €

Les sauces aux morilles, aux girolles ou aux champignons de Paris sont excellentes avec le filet de veau

Afin que la maîtresse de maison puisse profiter pleinement des jours de fêtes, optez également pour nos garnitures « juste à réchauffer »

Les viandes classiques mais toujours appréciées

Poitrine de veau farcie. Le kilo :	17.90 €
Filet Anglais (<i>filet mignon de porc en croûte</i>). Le kilo :	23.90 €
Jambon en Croûte prétranché ou entier. Le kilo :	18.30 €
<i>Jambon en croûte en pâte feuilletée, prétranché ou entier (à préciser à la commande).</i>	

Les Gibiers

Chevreuil (<i>épaule, cuissot, selle...</i>)
Lièvre (<i>épaule, cuisse, râble, civet...</i>)
Sanglier (<i>épaule, cuissot, civet au vin blanc cru...</i>)
Biche (<i>filet paré, faux-filet, civet cuit, civet cru...</i>)

Les Volailles

Dindes blanches, Dindes fermières et Dindes farcies
Pintades fermières, Pintades farcies, Chapons de pintade
Filets de pintade, Suprêmes de pintade, Cuisses de pintade
Filets de caille, Cailles entières, Cailles farcies
Volailles de Bresse : Poulet & Poularde de Bresse, Chapon de Bresse
Faisans, Suprêmes de faisan, Canards colverts, Pigeons, Perdreaux
Chapons fermiers, Cuisses de chapon, Suprêmes de chapon,
Canettes fermières, Filets de canard, Cuisses de canard
Oies effilées, Oies PAC, Poulets fermiers, Cuisses de poulet fermier
Coqs au vin, Jeunes coqs, Cuisses de jeune coq
Farce pour volailles

Il est plus prudent de réserver les viandes de cette liste

PROMOTIONS

Du 06 au 12 décembre 2018

Civet de biche sans os cru	19.60 € le kg
Poitrine de veau farcie	15.80 € le kg

Du 13 au 19 décembre 2018

Cuisse de chapon	15.40 € le kg
Filet mignon de porc	20.70 € le kg
Lot de 3 verrines semi-conserve	14.00 € le lot

*Idée
cadeau*

Du 20 au 31 décembre 2018

Faux-Filet de Bœuf « Génisse race à viande »	29.00 € le kg
Escalope de poulet	14.20 € le kg
Noix de jambon	14.90 € le kg
Jambon fumé	16.70 € le kg
Cervelas de veau « Strasbourg »	18.40 € le kg

LES FONDUES

Chinoise

Bœuf et / ou Veau, présentée sur un plat offert.
Le kilo : 35.90 €



Suggestion de présentation de la chinoise

Bourguignonne

Coupée, issue de Génisse Race à Viande origine France.
Le kilo : 32.00 €

Pierrade

Au choix : Bœuf, Veau, Agneau, Porc, Canard. Le kilo : 31.90 €
Dinde, Poulet, Lard. Le kilo : 19.00 €
Présentation sur plat moyennant supplément (avec ou sans légumes)

Sauce d'accompagnement

Sauce à l'Ail
Sauce Gourmande (*au whisky, de couleur rose*)
Sauce Tartare
Sauce Rousse (*piquante, de couleur rouge*).
Sauce au Curry Le kilo : 26.00 €

LES FROMAGES

Plateau de fromages

Le plateau pour environ 6 à 8 personnes dont camembert, munster, comté, tomme de brebis et crottin de chèvre.
Le plat : 22.50 €



LES GARNITURES

Spaetzlés fabrication maison

Délicieux spaetzlés fabrication maison, à faire revenir au beurre dans une poêle. Prévoir de 200 à 250 grs par personne. Prix au kilo: 11.00 €

Brochette de courgette farcie

Roulés de courgette aux carottes à raison de 2 pièces par mini brochette. La pièce : 2.95 €



Chou rouge aux marrons

Chou rouge frais, cuit au vin rouge, garni de marrons. A réchauffer au micro-ondes ou dans une casserole.

La barquette de 500 grammes, poids net cuit de chou rouge : 8.90 €

Poire aux airelles

Demi-poire au sirop, garnie d'airelles, pour accompagner les gibiers. La pièce : 0.95 €

Gratin dauphinois

Gratin dauphinois 100 gr, en portion à réchauffer au four. La portion : 1.50 €



Tomate à la Provençale

Demi-tomate avec ail et fines herbes. A réchauffer au four ou au micro-ondes. La pièce : 0.90 €

Fagot de haricots verts

Petit fagot de haricots verts au lard fumé, à réchauffer au four ou au micro-ondes. La pièce : 1.50 €



Riz sauvage *Nouveau*

Riz blanc d'Amérique, riz rouge de Méditerranée et riz sauvage des grands Lacs. Le kilo de riz cuit : 9.90 €
Prévoir entre 100 et 130 grs pour une entrée

Ecrasé de butternut

Ecrasé de butternut et pomme de terre. *Prévoir entre 150 et 200 grs*
Le kilo : 25.00 €

LES SAUCES

Les sauces à consommer froides

Pour accompagner les entrées froides, les fondues et les pierrades

Sauce à l'ail

Sauce tartare

Sauce gourmande

Sauce rousse

Sauce au curry

Le kilo :

26.00 €

Quantité minimale de commande : 250 grammes par sorte.

Les sauces à consommer chaudes

Pour accompagner les viandes

Sauce à la crème

Le pot pour 5-7 pers.

9.50 €

Le ½ pot

5.00 €

Sauce au Porto

Le pot pour 5-7 pers.

9.90 €

Le ½ pot

5.50 €

Sauce aux champignons de Paris

Le pot pour 5-7 pers.

11.50 €

Le ½ pot

6.00 €

Sauce aux girolles

Le pot pour 5-7 pers.

15.00 €

Le ½ pot

7.90 €

Sauce aux morilles

Le pot pour 5-7 pers.

18.50 €

Le ½ pot

9.80 €

Sauce au foie gras maison

Le pot pour 5-7 pers.

16.50 €

Le ½ pot

8.90 €

Sauce aux baies rouges

Le pot pour 5-7 pers.

9.90 €

Nouveau

Le ½ pot

5.50 €

Pour accompagner les poissons chauds ou la langouste

Sauce au Riesling

Le pot pour 5-7 pers.

9.90 €

Le ½ pot

5.50 €

Toutes nos sauces sont garanties maison

LA CAVE A VINS

Remise de 5% par 12 bouteilles

Vins disponibles dans nos cinq magasins

Crémant prestige Buecher	9.90 €
Crémant prestige rosé Buecher	9.90 €
Beaujolais villages blanc J.Gauthier	8.30 €
Riesling réserve personnelle P.Buecher	10.70 €
Pinot gris réserve personnelle P.Buecher	10.90 €
Morgon Jacky Gauthier Domaine de Colette	8.50 €
Morgon Jacky Gauthier « le charme de Colette »	10.20 €
Fleurie Jacky Gauthier	10.50 €
Régnié Vallière J.Gauthier Domaine de Colette	8.60 €
Beaujolais Villages rouge Jacky Gauthier	7.00 €
Beaujolais Villages rouge « Côteaux de Colette »	7.80 €
Moulin à vent Jacky Gauthier « vieilles vignes »	10.40 €
Moulin à vent cuvée « Julienne » élevé en fût de chêne	14.80 €
Magnums de Régnié et de Morgon	21.50 €
Magnum de Moulin à Vent	26.40 €
Bordeaux Fronsac « Château Tour du Moulin »	12.50 €

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.



**Retrouvez tous nos produits,
nos promotions, ce catalogue et
les recettes de cuisson sur**

www.boucherie-hertzog.com



SUGGESTIONS DE MENUS



Menu 1

Demi-queue de langouste gratinée

Noisettes de biche marinées

Spaetzlés fabrication maison

Chou rouge cuit au vin

Demi-poire aux aïelles

31.00 €

Menu 2

Pavé de sandre au crumble,
écrasé de butternut et sauce au Riesling

Ballotin de caille aux girolles
et sauce au Porto

Gratin dauphinois

Fagot de haricots verts

Tomate à la provençale **26.00 €**



Menu 3

Coquille Saint-Jacques

Cuisse de coq au Riesling

Spaetzlés fabrication maison

Brochette de courgettes

Tomate à la provençale

20.50 €

Menu 4

Mille-feuille de foie gras au pain d'épices

Suprême de pintade
et sauce aux morilles

Spaetzlés fabrication maison

Brochette de courgettes **29.10 €**



HORAIRES D'OUVERTURE

Mardi 18, mercredi 19, jeudi 20 et vendredi

21/12/2018

Horaires habituels

NOËL

Samedi 22/12/2018

de 7 h 30 à 13 h 00 à St-Louis, Hésingue et Huningue

de 7 h 00 à 13 h 30 à Altkirch

de 8 h 00 à 14 h 00 à Vieux-Ferrette

Dimanche 23/12/2018

Fermé dans tous les magasins

Lundi 24/12/2018

de 7 h 30 à 13 h 00 à St-Louis, Hésingue et Huningue

de 7 h 00 à 13 h 30 à Altkirch

de 8 h 00 à 14 h 00 à Vieux-Ferrette



Mardi 25 et mercredi 26/12/2018

Fermé

jeudi 27, vendredi 28 et samedi 29/12/2018

Horaires habituels

NOUVEL AN

Dimanche 30/12/2018

Fermé dans tous les magasins

Lundi 31/12/2018

de 7 h 30 à 13 h 00 à St-Louis, Hésingue et Huningue

de 7 h 00 à 13 h 30 à Altkirch

de 8 h 00 à 14 h 00 à Vieux-Ferrette

Fermé les mardi 01 et mercredi 02/01/2019

Réouverture jeudi 3 janvier 2019 aux horaires habituels

PASSEZ VOTRE COMMANDE

... de préférence avant le mardi 18 décembre 2018 pour Noël
et le lundi 24 décembre 2018 pour Nouvel-An à la

Boucherie HERTZOG

68300 SAINT-LOUIS 5, rue de Huningue Tél. 03 89 69 73 33
st-louis@boucherie-hertzog.com

68220 HESINGUE 1, rue de Folgensbourg Tél. 03 89 69 72 25
hesingue@boucherie-hertzog.com

68330 HUNINGUE 27, rue Abbattucci Tél. 03 89 67 49 39
huningue@boucherie-hertzog.com

68130 ALTKIRCH 9, rue Gilardoni Tél. 03 89 40 90 20
alkirch@boucherie-hertzog.com

68480 Vx-FERRETTE 57, rue de Ferrette Tél. 03 89 40 49 49
ferrette@boucherie-hertzog.com

ATTENTION !!!

Toute commande passée par internet ou par courrier ne sera validée
qu'à partir du moment où vous avez obtenu notre confirmation.
De ce fait les délais maximum de commande par internet ou courrier postal
sont fixés au 15 décembre pour Noël et au 22 décembre pour Nouvel-An



**N'oubliez pas de cumuler
des Euros sur votre carte
de Fidélité**
Carte Hertzog disponible gratuitement dans
tous nos magasins
Cartes Vitrites de Saint-Louis disponible
dans notre magasin de Saint-Louis



Catalogue imprimé par nos soins.
Ne pas jeter sur la voie publique.