

Nos Menus

Veillez passer vos commandes au plus tard le samedi 12 avril 2025.

Spécial Pâques

Amuse-bouche

Saumon fumé et sa brioche

Suprême de pintade,
risotto aux champignons
et ses légumes

Déllice de Pâques

29,00 €

Menu Prestige

Amuse-bouche

Poêlée de St Jacques
aux girolles, riz safrané

Filet de veau sauce forestière,
tomate provençale,
écrasé de pommes de terre
aux herbes fraîches

Déllice de Pâques

45,00 €

Menu Excellent

Amuse-bouche

Foie gras de canard
et son confit d'oignons

Souris d'agneau confite,
tomate provençale,
pommes de terre ratta
rôties au romarin

Déllice de Pâques

39,00 €

Exceptionnellement, LA BOUCHERIE ET LE RESTAURANT SERONT OUVERTS VENDREDI SAINT 18 AVRIL 2025

Horaires boucherie : de 8h00 à 12h00

Horaires restaurant : de 11h30 à 14h00

26,90 €

**CARPES FRITES
FAÇON
SUNDGAUVIENNE
SALADE VERTE**

**VACHERIN GLACÉ
VANILLE/FRAMBOISE**

Sur place
ou à emporter
Pensez
à réserver

HORAIRE D'OUVERTURE

Lundi 14 avril
de 9h00 à 19h00

Du mardi au jeudi :
de 8h00 à 19h00

Vendredi Saint :
de 8h00 à 12h00

Samedi :
de 8h00 à 16h00

Imprimerie centrale mulhouse 03 89 42 01 15

CHRISTOPHE DEGERT

BOUCHERIE • CHARCUTERIE • TRAITEUR • RESTAURANT

5 rue Aristide Briand • 68460 LUTTERBACH
Tél. 03 89 52 31 36 • crisdegert@gmail.com

www.boucherie-traiteur-degert.fr

Spécial Pâques





Nos Apéritifs

Miche surprise	31,50€/pc
(6 à 8 personnes / 56 pièces)	
Pain gourmand	22,95€/pc
(3 à 4 personnes / 22 pièces)	
Hérisson à picorer	22,10€/pc
(4 à 6 personnes)	
Mini pâté en croûte	25,10€/kg
Mini mauricette	1,70€/pc
Verrine des îles	3,20€/pc
Verrine cocktail de crevettes	3,20€/pc

Nos Entrées

Coquille St Jacques	12,50€/pc
Foie gras de canard	185,00€/kg
Assiette gourmande	19,50€/pc
(saumon, jambon cru, foie gras, magret de canard)	
Magret de canard fumé	41,90€/kg
Saumon fumé salé au sel de Guérande	73,50€/kg
Terrine de poisson	37,20€/kg
Langouste 1/2	25,50€/pc
Cocktail de crevettes	28,50€/kg



Nos Spécialités en croûte

Jambon en croûte	8,90€/portion
Filet mignon de porc en croûte	13,70€/portion
Pâté Lorrain	31,45€/kg
Tourte alsacienne	22,50€/kg
Tourte vosgienne	22,50€/kg
Tourte à la volaille	28,30€/kg
Filet de bœuf Wellington	21,90€/portion
Filet mignon de veau en croûte	35,70€/kg
Filet de saumon en croûte	31,50€/kg



Nos Viandes cuisinées

Garniture au choix : Ecrasé de pommes de terre aux herbes fraîches, Risotto aux champignons, Spaëtzlés, Tomates provençales, Pommes de terre ratte rôties au romarin

Filet de bœuf sauce morilles	24,95€/portion
Filet de veau sauce forestière	24,95€/portion
Filet de veau Rossini	26,95€/portion
Filet mignon de porc sauce forestière	17,95€/portion
Souris d'agneau et son succulent jus	20,90€/portion
Bouchées à la reine, croûte et nouilles	13,15€/portion
Bouchées à la reine	26,20€/kg
Suprême de pintade	16,90€/portion

Nos Poissons cuisinés

Accompagnement : Riz safrané, Risotto

Bouchées aux fruits de mer	19,50€/portion
Pavé de saumon sauce homardine	20,50€/portion
Poêlée de St Jacques aux girolles	24,95€/portion
Médaille de lotte aux morilles	24,95€/portion
Gambas poêlées à l'ail	21,60€/portion

Nos Accompagnements viandes & poissons

Riz safrané	4,00€/portion
Risotto champignons	4,00€/portion
Spaëtzlés (200 g)	4,00€/portion
Tomates provençales	4,00€/portion
Ecrasé de pommes de terre aux herbes fraîches	4,00€/portion
Pommes de terre ratte rôties au romarin	4,00€/portion

Nos Baeckaoffa

Baeckaoffa de poisson noble	31,50€/portion
Pommes de terre, poireaux à la crème, lotte, pinces de homard, pétoncles, morilles, sauce Riesling	
Baeckaoffa de poisson simple	21,00€/portion
Pommes de terre, poireaux à la crème, saumon, crevettes, pétoncles, sauce Riesling	
Beackoffa de viande	12,50€/portion

Nos Sauces d'accompagnements

Viandes

Périgourdine	23,00€/kg
Morilles	26,00€/kg
Girolles	21,00€/kg
Forestière	19,00€/kg

Poissons

Tokay	19,00€/kg
Morilles	26,00€/kg
Homardine	21,00€/kg



3 SORTES DE FROMAGE

Spécial Pâques

Côte de bœuf maturé	59,90€/kg
Cabri	selon cours du jour
Gigot d'agneau du Limousin	37,95€/kg
(avec os, préparé et ficelé par nos soins)	

PENSEZ À COMMANDER VOTRE CÔTE DE BŒUF MATURÉ

Cuisson : faire poêler de chaque côté à feu vif, puis au four 20 à 25 min (selon le poids) à 200°

Idées d'accompagnement :
tomates provençales,
pommes de terre ratte rôties
au romarin, os à moelle...



Nos Spécialités bouchères crues

Filet de canard farci	23,90€/kg
Cuisse de poulet farcie	17,90€/kg
Cuisse de dinde farcie S/OS	17,95€/kg
Caille farcie	32,00€/kg
Poitrine de veau farcie	27,50€/kg
Filet mignon de porc farci	25,50€/kg
Filet mignon de porc tecinois	25,50€/kg
Filet mignon de porc chorizo/comté	25,50€/kg
Veau à l'Orloff	36,95€/kg

Nos Fondues

Bourguignonne	38,90€/kg
Chinoise	39,50€/kg
Parisienne (poulet, dinde)	22,00€/kg
Vigneronne (veau en cubes)	37,90€/kg
Pierrade	selon choix des viandes (volaille, bœuf, veau, canard)

Nos Volailles

Pintade fermière Label Rouge	18,50€/kg
Filet de canard	29,95€/kg
Canard pac	selon cours du jour
Coq	selon cours du jour
Lapin Label Rouge	18,90€/kg
Poulet de Bresse effilé	25,60€/kg

TOUTES NOS VIANDES SONT DE QUALITÉ : Bœuf Charolais terroir Label Rouge • Veau de nos paysans • Agneau Baronnet du Limousin • Volailles fermières Label Rouge