

## Le Service Lang

Les commandes seront enregistrées  
pour Noël au plus tard le 21 décembre  
et pour Nouvel an le 28 décembre !

Horaires d'ouverture

Semaine de Noël : le 23 en non stop jusqu'à 16h00 et  
le dimanche 24 de 9h00 à 14h00 !  
( juste prise de commandes )

Semaine du nouvel an : le 30 en non stop jusqu'à 16h00 et  
le dimanche 31 de 9h00 à 14h00 !

Pour des compositions de cocktail dinatoire, menus de fêtes, buffet froid, froid/chaud  
Retrouvez nous sur [www.bimhudsala-boucherieslang.fr](http://www.bimhudsala-boucherieslang.fr)  
ou de préférence téléphonez nous directement !

*Toute l'équipe de votre  
Boucherie - Charcuterie - Traiteur - Restaurant  
« Bim Hudsala »  
vous souhaite de très chaleureuses Fêtes*



Pensez à offrir  
un Bon Cadeau  
au Restaurant  
Bim Hudsala !



**BIM HUDSALA BOUCHERIE LANG**

12 rue de la liberté - 68280 SUNDHOFFEN - Tél. : 03 89 71 40 42

Réalisation BCGRAPHICS 03 89 48 04 19 - 68280 Sundhoffen • Ne pas jeter sur la voie publique



Boucherie - Charcuterie - Traiteur

# LANG

Restaurant

# Bim Hudsala



Pour savourer des moments conviviaux !

**L'artisan prêt de chez vous !**

# Pour vos fêtes gourmandes

Ensemble apéritif / dinatoire ! à €....28€00/pers.

- Biseaux de Boudin blanc avec trompettes/morilles ;
- ( Boudin blanc mosaïque ( pistaches/chorizo/jarret/jambon/raisins secs ) ;
- Mini vol au vent fourré avec ragoût de langoustines/petits légumes ;
- Mini briochette à l'escargot ;
- Nem de saumon posé sur navette aux céréales, vinaigrette « thaï » ;
- Feuilleté au pesto basilic/parmesan/noisettes/olives !
- Mille feuilles de foie gras d'Oie/Canard et pain d'épices !
- Notre mini pâté en croûte recette médaille d'or !
- Mignon de porc fumé accompagné de notre recette de baguette vosgienne ;
- Quichette légumes ;
- Verrine de salade de céleri/écrevisses/pommes et son grison !
- Bonbon de compressé de canard en trois cuissons !

*Nos recettes de poisson : au 100grs*

**Froid** : servir avec toast, sauce tartare, salade mixte :

- Terrine de merlan/cœur de lotte/coques/moules : ..... 4€20
- Saumon fumé : Notre recette fumé au bois de hêtre : ..... 5€60
- Turban de filet de sole roulé sur mousseline de saumon avec crevettes/trompettes/pistaches : ..... 4€20
- Sauce d'accompagnement : ..... 1€50 ! Crudités simples : ..... 1€ 80 ..... Composées : 2€40

**Chaud** : servir avec sauce crème, riz, feuilletage ou légumes

- La Timbale de mousseline sandre/St Jacques au cœur de St Jacques : ..... 5€20
- La Timbale de mousseline de volaille aux queues de crevettes et pleurotes sautées au Noilly Prat : ..... 3€80
- Sauce crème d'accompagnement à base de fumet « Maison » : ..... 2€ avec safran/curcuma : ..... 2€45
- Dos de cabillaud en papillote avec mousse de poisson/julienne/sauce fines herbes : ..... 13€50 la portion !

*Nos incontournables :*

- Foie gras Oie / Canard : ..... 16€50/ 100grs ;
- Rillettes de volaille : ..... 3€80 / 100grs
- Terrine aux trois volailles : ..... 4€60 / 100grs ;
- Compressé de canard en trois cuissons : ..... 3€90 / 100grs
- Jambon persillé façon « Bourgogne » : ..... 3€60 / 100grs
- Pressé de pieds / jarrets à l'embeurré de chou, en robe de Jambon St Daniele et cœur de foie gras : ..... 8€50
- La Dz d'escargots en coquille avec notre recette de beurre : ..... 8€90 / dz
- Pain d'épice : ..... 3€ 80 / 100grs Mini briochette : ..... 0€75
- Langhopf : ..... 2€60 / 100grs Chutney de fruits secs : ..... 4€90 / 100grs

*Nos volailles festives :*

Suprême de chapon ; Chapon ; Suprême de pintade ; Pintade ; Cuisse et Magret de canard ; Cannelle ; Suprême de caille ; Cuisse de dinde et Dinde fermière ! Alsace

*Nos viandes prêtes à rôtir ! au 100grs*

- Melon de veau farce haché veau/légumes/trompettes : ..... 2€80
- Cuisse de canard s/os farce avec châtaignes : ..... 1€80
- Cuisse de volaille s/os mousseline volaille avec morilles : ..... 2€60
- Cuisse de dinde s/os farce de Noël : ..... 1€80
- Suprême de chapon farce avec foies de volaille : ..... 2€85

Mauviette de caille sur mousseline de pintade aux champignons : ..... 5€50

*Notre sélection de viande cuisinée et garnie :*

- Baekaoffa de cuisse de canard, légumes, fruits secs, épices de Noël ..... 14€00 / portion
- Baekaoffa aux trois viandes, légumes ..... 14€00 / portion
- Civet de marcassin (régional) en sauce au vin rouge : ..... 14€50 / portion
- Civet de daine (régional) en sauce vinifiée, champignons : ..... 16€00 / portion
- Bouchée à la reine veau / volaille / quenelles / champignons : ..... 2€40 / 100grs
- Suprême de chapon farce volaille/dés de foie gras/sot l'y laisse, sauce mercière : ..... 19€80 / portion

*Garniture : à réchauffer !*

- Sauce crème champignons mélange forestier : ..... 2€40 / 100grs
- Sauce bordelaise : ..... 1€80 / 100grs
- Spätzles nature : ..... 1€ 10/ 100grs ..... Revenus au beurre : ..... 1€40 / 100grs
- Légumes : ..... 1€90 / 100grs

**Notre farce de Noël** avec viande de volaille/porc/oignons. .... ???€ / pers

**Pierrade** avec bœuf/veau/porc/volaille/Kassler/canard/daim ou biche/lard fumé :.. 250grs : ... 8€80 / pers

Avec garniture : gratin dauphinois, crudités et sauces : ..... 16€00 / pers

**Fondue « chinoise »** avec bœuf/veau/volaille : ..... 250 grs : ... 10€00 / pers

Avec garniture : riz cantonais, crudités, sauces, bouillon de pot-au-feu/trompettes : ..... 19€50 / pers

*Une idée de menu complet avec nos conseils de réchauffe !*

Veillez nous consulter !

*Nos spécialités en croûte à réchauffer ! prix au 100grs*

- Tourte traditionnelle : ..... 1€55
- Tourte avec blanc de poulet / légumes crévés : ..... 2€20
- Tourte Charolaise : ..... 2€40
- Tourte au canard et griottes : ..... 2€80

**Tourte aux filets de caille/canard, crémeux de champignons : ( nouveauté très fine )**

Chausson landais(farce fine, champignons, filet de canard grillé, foie gras) ..... 5€50

Feuilleté de jambon avec poireaux, champignons, lardons ..... 1€68

Pâté chaud entier : ..... 1€75

Noix de Jambon en croûte : ..... 1€95

Kassler en croûte : 1€95

Mignon de porc en croûte avec duxelle et foie gras : ..... 3€30 ! ..... sans foie gras : ..... 2€70

Chausson de ris de veau/petits légumes : ..... 6€60

Feuilleté d'escargots et cèpes/girolles/champignons Paris : ..... 4€80

Saumon feuilleté : ..... 3€20

Feuilleté de filet de sandre/julienne de légumes safranés/curcuma ..... 3€75

Filet de bœuf « wellington » : ..... 4€60

Filet de porc façon « wellington » : ..... 3€90

(farce fine/champignons/châtaignes/figues/raisins secs/foie gras/herbes)

Nougat de filet de chevreuil en croûte, mousseline de pintade aux fruits secs : ..... 5€95