Le Service Lang

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

Horaires d'ouverture
Semaine de Noël : le 23 en non stop jusquà 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-boucherielang.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

MEDAILLE D'OR 2005/07/09/16 du meilleur Paté en Croûte Foire Européenne

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 grisini !
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 ;
Rillette 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 coeur 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 ; Cannette ; 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 !

Veuillez nous consulter !

Nos spécialités en croûte à réchauffer ! prix au 100grs

Tourte traditionnelle : ..... 1€55
Tourte avec blanc de poulet / légumes crémés : ..... 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 cêpes/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