

Le Service Lang

Les commandes seront enregistrées
pour Noël au plutard le 19 décembre
et pour Nouvel an le 26 décembre !

Horaires d'ouverture

Semaine de Noël : le 23 en non stop jusqu'à 16h00 et
le mardi 24 de 8h00 à 16h00 !

Semaine du nouvel an : le 30 en non stop jusqu'à 13h00 et
le mardi 31 de 8h00 à 16h00 !

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



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€50/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 ou crème de raifort, 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€90
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 :	3€80

Nos incontournables :

Foie gras Oie / Canard :	20€00/ 100grs
Rillettes de volaille :	3€80 / 100grs
Terrine aux trois volailles :	4€60 / 100grs
Mousse de foies de volaille au confit de canard en Strudel :	3€00 / 100grs
Compressé de canard en trois cuissons :	4€90 / 100grs
Jambon persillé façon « Bourgogne » :	3€60 / 100grs
La Dz d'escargots en coquille avec notre recette de beurre :	8€90 / dz
Nos recettes :	Pain d'épice : 3€ 80 / 100grs
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 et aussi le Poulet de Bresse !

Nos viandes prêtes à rôtir ! au 100grs

Melon de veau farce haché veau/légumes/trompettes :	3€00
Cuisse de canard s/os farce avec châtaignes :	1€95
Cuisse de volaille s/os mousseline volaille avec morilles :	2€60

Cuisse de dinde s/os farce de Noël :	1€95
Suprême de chapon farce avec foies de volaille :	3€20
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€60 / portion
Baekaoffa aux trois viandes, légumes :	14€00 / portion
Civet de marccassin (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 :	16€00 / portion

Garniture : juste 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 : foie et viande de volaille/porc/oignons confits/mie de pain/herbes/châtaignes/champignons :	2€60 / 100grs
Pierrade avec bœuf/veau/porc/volaille/Kassler/canard/daim ou biche/lard fumé : . 250grs :	9€80 / pers
Avec garniture : gratin dauphinois, crudités et sauces :	17€00 / pers
Fondue « chinoise » avec bœuf/veau/volaille :	250 grs : 10€80 / pers
Avec garniture : riz cantonais, crudités, sauces, bouillon de pot-au-feu/trompettes :	21€00 / pers

Une idée de menu complet avec nos conseils de réchauffer !

Veillez nous consulter !

Nos spécialités en croûte à réchauffer ! prix au 100grs

Tourte traditionnelle :	1€80
Tourte avec blanc de poulet / légumes crévés :	2€30
Tourte aux filets de caille/canard, crémeux de champignons :	???
Chausson landais(farce fine, champignons, filet de canard grillé, foie gras) :	6€60
Feuilleté de jambon avec poireaux, champignons, lardons :	1€78
Pâté chaud entier :	1€85
Noix de Jambon en croûte :	2€30
Kassler en croûte :	2€30
Mignon de porc en croûte avec duxelle et foie gras :	3€30 ! sans foie gras : 2€90
Chausson de ris de veau/petits légumes :	6€60
Feuilleté d'escargots et cèpes/girolles/champignons Paris :	4€80
Saumon feuilleté :	3€20... avec au cœur un dos 3€90
Feuilleté de filet de sandre/julienne de légumes safranés/curcuma :	3€40
Filet de bœuf « wellington » :	5€20
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 :	???