

Le service LANG !

*Les commandes seront enregistrées
pour Noël au plus-tard le vendredi 19 et samedi 20 décembre;
pour Nouvel An le samedi 27 décembre.*

Horaires d'ouverture :

*Semaine de Noël le mardi 23 en non stop jusqu' à 18h00 !
et le mercredi 24 de 8h00 à 16h00 !*

*Semaine du Nouvel An le mardi 30 en non stop jusqu' à 18h00 !
et le mercredi 31 de 8h00 à 16h00 !*

*Pour des compositions de cocktail dinatoire, menus de fêtes,
buffet froid, froid/chaud
retrouvez nous sur : www.bimhudsala-bouchერიlang.fr
ou de préférence téléphonez nous directement !*

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



Boucherie - Charcuterie - Traiteur

LANG

Restaurant

Bim Hudsala



Pour savourer des moments conviviaux !

L'artisan prêt de chez vous !

BIM HUDSALA BOUCHERIE LANG

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

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 brioche 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 toasts, sauce tartare ou crème de raifort, salade mixte):

- Terrine de merlan/cœur de lotte/coques/moules 4,60 €
 - 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 3,80 €
 - Saumon fumé 4,40 €
- (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 (100grs) 16,00 €
- Rillettes de volaille (100grs) 3,80 €
- Terrine aux trois volailles (100grs) 4,60 €
- Compressé de canard en trois cuissons (100grs) 4,90 €
- Mousse de foies de volaille au confit de canard en Strudel (100grs) 3,80 €
- Jambon persillé façon «Bourgogne» (100grs) 3,60 €
- La Dz d'escargots en coquille avec notre recette de beurre (dz) 9,90 €
- Nos recettes de pain d'épice (100grs) 3,80 €
- Langhopf (100grs) 2,60 €
- Chutney de fruits secs (100grs) 4,90 €

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 € avec farce «classic» 1,75 €
- 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 Plats cuisinés (avec garniture)

- Baekaoffa de cuisse de canard, légumes, fruits secs, épices de Noël 14,60 € (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 17,80 € (Portion)
- Bouchée à la reine veau / volaille / quenelles / champignons 16,00 € (Portion)

Garniture (juste à réchauffer):

- Sauce crème champignons mélange forestier (100grs) 2,40 €
- Sauce bordelaise (100grs) 1,80 €
- Spätzles nature (100grs) 1,10 €
- Légumes (100grs) 1,90 €
- Revenus au beurre (100grs) 1,40 €

Notre Farce de Noël:

- foie et viande de volaille/porc/oignons confits/mie de pain/herbes/châtaignes/champignons (100grs) 2,60 €

Pierrade

- avec bœuf/veau/porc/volaille/Kassler/canard/daim ou biche/lard fumé (250grs) 10,80 €/pers.
- Avec garniture: gratin dauphinois, crudités et sauces 18,00 €/pers.

Fondue «chinoise»

- avec bœuf/veau/volaille (250grs) 11,80 €/pers
- Avec garniture: riz cantonais, crudités, sauces, bouillon de pot-au-feu/trompettes 22,00 €/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 1,80 €
- Tourte avec blanc de poulet / légumes crévés 2,30 €
- Tourte aux filets de caille/canard, crémeux de champignons 4,90 €
- 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 1,95 €
- 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»
- (farce fine/champignons/châtaignes/figues/raisins secs/foie gras/herbes) 3,90 €
- Nougat de filet de chevreuil en croûte, mousseline de pintade aux fruits secs (selon cours)