

## Le service LANG !

Les commandes seront enregistrées pour Noël au plus-tard les 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-boucherielang.fr](http://www.bimhudsala-boucherielang.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*



**BIM HUDSALA BOUCHERIE LANG**

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



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 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 cuissous!

## Nos recettes de poisson (au 100grs)

### FROID (servir avec toasts, sauce tartare ou crème de raifort, salade mixte):

- Terrine de merlan/œur 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 €
- Rillette de volaille (100grs) ..... 3,80 €
- Terrine aux trois volailles (100grs) ..... 4,60 €
- Compressé de canard en trois cuissous (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 €
- Mauvette 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 crémés ..... 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)