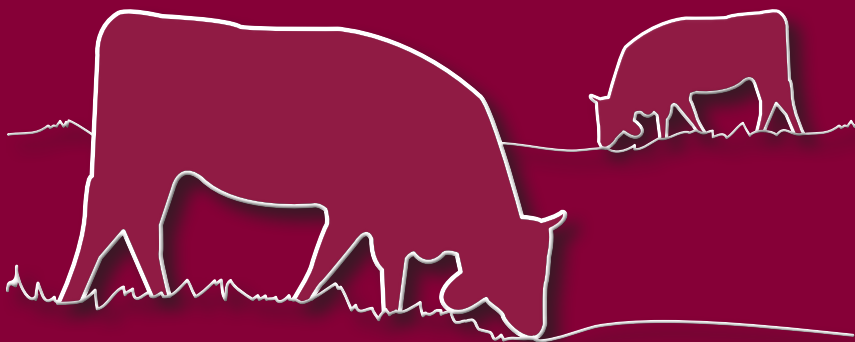


SCHARPANTGEN

BOUCHERIE - CHARCUTERIE
PARTY SERVICE



www.scharpantgen.lu

*Pour toutes vos fêtes,
nous vous proposons ...*

Apéritifs froids :

- 621 Toast traditionnel
(Jambon cru, pâté campagne, crevettes roses,
saumon fumé, tomate mozzarella)
Plateau de 20 pièces - 5 variétés 1.55 € / pièce
- 641 Cocktail pâté au Riesling 1.15 € / pièce
- 341 Ravier de crudités et dips de légumes accompagné de sauce (8 - 10 pers. /
+/- 100 pièces) Légumes: carottes, concombres, poivrons, radis, brocolis,
tomates... Sauce: fromage blanc aux herbes) 24.00 € / pièce

Apéritifs à chauffer :

- 616 Mini croissant au jambon, Mini flammenküche, Quichette lorraine,
Quichette duo de saumon, Mini pizza artichaut et jambon, Feuilleté
aux épinards
Plateau de 18 pièces - 6 variétés 1.30 € / pièce
- 2616 Mini croque-monsieur classique, Muffin maïs, Chocolatine
tomate olive, Chocolatine volaille curry, Gougère emmental,
Croque-monsieur bleu
Plateau de 12 pièces - 6 variétés 1.20 € / pièce

Pains surprise : (60 pièces)

- 605 Campagnard 47.50 € / pièce
(Jambons cru, Jambon cuit, Salami, Pâté de campagne)
- 604 Saveur 48.00 € / pièce
(Jambon cru avec parmesan, Jambon cuit, Remoulade d'œuf,
Salami persil, Pâté de campagne, Fromage aux herbes)
- 607 Toscan 52.00 € / pièce
(Charcuteries italiennes, Mozzarella-pesto, Ricotta-tomates,
Aubergines, Poivrons)

Entrées froides :

- 57 Tranche de pâté Riesling grande (non garnie) 2.85 € / pièce
- 622 Tomates aux crevettes roses 4.85 € / pièce
- 2012 Terrine aux queues d'écrevisses 30.75 € / kg

Verrines froides :

- 4616 Bavarois de chou-fleur, Queue d'écrevisse et ciboulette, Mousse au chèvre LISANTO et radis roses, Mousse de saumon fumé baies roses et crème de Raifort, Salade de poireaux croquante, Crème montée aux senteurs de truffe
Boîte de 8 pièces - 4 variétés3.60 € / pièce

Entrées chaudes :

- 630 Coquilles St. Jacques13.75 € / pièce
- 578 Feuilletés au fromage et jambon (Hâmeposchen)17.80 € / kg
- 574 Quiche lorraine 2-3 pers23.00 € / kg
- 574 Quiche aux poireaux 2-3 pers23.00 € / kg
- 574 Quiche aux deux saumons 2-3 pers23.00 € / kg

Plats principaux à réchauffer :

- 267 Prince Orloff de veau et sa crème aux champignons . 15.75 € / pers.
- 269 Prince Orloff de porc et sa crème aux champignons . 10.80 € / pers.
- 345 Civet de chevreuil grand veneur39.25 € / kg
- 346 Civet de marcassin grand-mère au marrons29.45 € / kg
- 208 Vol au vent maison aux champignons frais17.25 € / kg
- 350 Bœuf Bourguignon au vin rouge et aux légumes frais...26.95 € / kg
- 612 Magret de canard rôti sur peau sauce orange et gingembre (à partir de 2 pers.) 17.20 € / pers.
- 617 Rosace de sole limande farcie d'une mousseline aux écrevisses, sauce aurore 16.20 € / pers.
- 659 Filet de poulet fermier farci mozzarella-pesto et tomates confites crème à l'ail. 15.80 € / pers.

Nos viandes en pâte feuilletée :

- 259 Filet de bœuf « Wellington »21.95 € / pers.
- 260 Filet de bœuf nature 19.95 € / pers.
- 258 Filet mignon de veau24.50 € / pers.
- 263 Roastbeef40.60 € / kg
- 265 Filet mignon de porc29.50 € / kg
- 266 Carré de veau52.27 € / kg

Nos viandes en croûte :

- 261 Jambon cuit prétranché. 10.25 € / pers.
- 262 Jambon de porcelet (8-12 pers.) 20.62 € / kg

Toutes nos viandes en feuilleté et en croûte sont accompagnées d'une sauce au choix: brune, champignons, poivre vert ou ail.

Nos rôtis frais :

- 118 Mignon de porc farci aux champignons frais, lards et oignons 23.95 € / kg
- 592 Mignon de porc farci aux légumes poêlés (*aubergine, oignon, zucchini, poivron vert & rouge, tomate, ail, huile de tournesol*). 22.75 € / kg
- 161 Poitrine de veau farcie 17.75 € / kg
- 386 Rôti de dinde (filet) 0.800 g – 1 kg 17.50 € / kg
- 400 Rôti de dinde (cuisse). 15.70 € / kg
- 579 Rôti de porc saumoné & fumé (*carré de porc, salé, fumé, persil et oignons frais*). 21.75 € / kg

Notre porcelet légèrement salé et fumé:

- Jambon avec ou sans os (7-12 pers.)
- Epaule avec ou sans os (4-7 pers.)
- Carré sans os

Sauces diverses:

- 602 Toutes les sauces supplémentaires 3.00 € / 200 ml

Accompagnements faits maison pour les plats préparés :

- 515 Gratin dauphinois. 2.95 € / pers.
- 677 Mini-pommes de terre aux lardons 2.45 € / pers.
- 710 Spätzle précuit 0.73 € / 100 g
- 566 Choux rouges aux pommes. 2.45 € / pers.
- 2013 Fagots de haricots fins (Bounnefäscher 2pc). 2.50 € / pers.
- 2003 Pommes aux airelles. 1.50 € / 100 g

Spécialités maison :

- **Fondue bourguignonne** : Viande de boeuf extra tendre et savoureuse, en entier ou coupée en cube (*Nous pouvons aussi vous préparer d'autres sortes de viandes pour votre fondue bourguignonne*)
*A partir de 1 kg, les sauces Aioli, Cocktail et Andalouse sont offertes**
** seulement pour la période du 23.12 – 31.12*
- **Pierrade** : Viande très tendre coupée en fines tranches.
Au choix : boeuf, veau, porc, dinde ou poulet
*A partir de 1 kg, les sauces Aioli, Cocktail et Andalouse sont offertes**
** seulement pour la période du 23.12 – 31.12*
- **Fondue chinoise** : Viande coupée très fine.
Au choix : boeuf, veau, porc ou dinde
- 2010 *Bouillon maison pour fondue chinoise* : 4.75 € / litre
(vendu en bidon de 2.5 litres)

Notre Gibier frais

- Gigue de chevreuil Prix du jour
- Selle de chevreuil Prix du jour
- Ragoût de chevreuil sans os Prix du jour
- Rôti de chevreuil sans os Prix du jour
- Gigue de marcassin sans os Prix du jour
- Ragoût de marcassin sans os Prix du jour
- Lièvre entier Prix du jour
- Râble de lièvre Prix du jour
- Cuisse de lièvre Prix du jour

Notre volaille

- Canard de Barbarie Prix du jour
- Cuisse de canard Prix du jour
- Magret de canard Prix du jour
- Cuisse de dinde Prix du jour
- Chapon Prix du jour
- Pintade fermière Prix du jour
- Cailles Prix du jour

Volailles et lapins :

- 206 Poulet fermier11.80 € / kg
- 220 Poule fermière7.85 € / kg
- 210 Lapin entier.....14.13 € / kg

En saison :

- 384 Dinde fermière.....13.65 € / kg
- 422 Dinde fermière farcie «farce traditionnelle maison».....15.25 € / kg
- 423 Dinde fermière farcie «farce Noël aux marrons»17.15 € / kg

Foie gras :

- 625 Foie gras de canard cuit au naturel, gelée au Porto... 12.50 € / 100 g

Pour un moment convivial entre amis :

- 586 Soupe à l'oignon (± 400gr / pers.)..... 5.00 € / pers.
- 585 Chili con carne (± 400gr / pers.)..... 9.50 € / pers.

Prix valables pour marchandises enlevées au magasin.

Pendant les périodes de fêtes, les délais de commande peuvent varier en fonction des disponibilités des produits.

Nous nous réservons la possibilité de modifier nos prix en fonction des fluctuations du marché.

11/2019

La Boucherie Scharpantgen
vous remercie pour votre confiance
et vous souhaite de joyeuses fêtes.

21, rue du Village • L-6140 JUNGLINSTER

Tél. 780 004 • Fax 787 313