

Plats cuisinés

Longe de veau aux morilles, gratin dauphinois, légumes glacés 20,00€/p

Civet de biche, spaetzlés, chou rouge aux marrons, poire au vin 17,00€/p

Suprême de pintadeau farci foie gras et pommes caramélisées, effeuillé de pommes de terre, légumes d'antan 16,00€/p

Filet de saumon, sauce beurre citronnée, riz pilaf aux petits légumes 18,00€/p

Confit de paleron de veau, sauce forestière, gratin dauphinois, légumes 18,00€/p

Spaetzles 11,00€/kg

Galettes de pommes de terre aux lardons 22,00€/kg

Galettes de carottes et pommes de terre 19,80€/kg

Paniers garnis / Bon cadeaux sur commande à la boucherie

*Joyeuses
Fêtes*

Pensez à passer votre commande
jusqu'au 18/12/2025 , merci

Horaires du 23/12 : 8h – 17h
et le 24/12 : 8h – 14h

Traiteur du Bollwerk – Auberge du Boucher
151 rue de Bâle 68100 Mulhouse Tel : 03.89.56.23.05

Fêtes de fin d'année 2025



Nos apéritifs

Plateau de 20 minis pâtés en croûte	16,00€
Plateau de 15 moricettes garnies	21,00€
Pain surprise 48 pièces	37,00€



Nos entrées froides

Foie gras de canard maison	14,80/100gr
Saumon fumé	54,00€/kg

Nos entrées chaudes

Saumon en croûte	29,00€/kg
Escargots maison	10,00€/12dze
Coquille St Jacques	10,80€/p

Nos croûtes

Jambon en croûte 6, 8, 10, ou 12 pers.	20,50€/kg
Pâté chaud 6, 8, 10 ou 12 pers.	21,50€/kg
Tourte vigneronne 6 ou 8 pers.	20,00€/kg
Tourte volaille cognac 6 ou 8 pers.	25,00€/kg
Tourte de la Vallée (hachée) 6 ou 8 pers.	20,00€/kg
Filet de bœuf Wellington 4, 6 ou 8 pers.	44,00€/kg



Nos viandes crues

Filet de bœuf	54,00€/kg
Filet mignon de veau	44,00€/kg
Carré de veau sans os	32,00€/kg

Civet de sanglier nature	selon cours
Médaillons de filet de biche	selon cours

Côtes d'agneau	33,00€/kg
Epaule d'agneau	29,00€/kg
Gigot d'agneau	33,00€/kg

Fondue bourguignonne	35,00€/kg
Pierrade	36,00€/kg
Fondue chinoise	39,00€/kg



Nos volailles

Chapon entier, suprême, ou cuisses	selon cours
Suprêmes de poulet jaune	
Suprême de pintade	
Pintade entière	
Poulet, cuisses, coquelet	
Dinde entière	
Escalope de poulet, dinde	
Magret de canard	
Lapin entier, cuisses, épaules, rables	
Langue de veau, bœuf fraîche ou fumée	selon cours

