Plats cuisinés

Longe de veau aux morilles, gratin dauphinois, légumes glacés	21,00€/p
Civet de biche, spaetzlés, chou rouge aux marrons, poire au vin	18,00€/p
Suprême de pintadeau farci foie gras et pommes caramélisées, effeuillé de pommes de terre, légumes d'antan	17,00€/p
Filet de saumon, sauce beurre citronnée, riz pilaf aux petits légumes	19,00€/p
Confit de paleron de veau, sauce forestière, gratin dauphinois, légumes	19,00€/p
Spaetzles	12,00€/kg
Galettes de pommes de terre aux lardons	22,00€/kg

Paniers garnis / Bon cadeaux sur commande à la boucherie



Pensez à passer votre commande

jusqu'au 19/12/2026 , merci
du Lundi au Samedi,
uniquement le matin

Traiteur du Bollwerk – Auberge du Boucher

151 rue de Bâle 68100 Mulhouse Tel : 03.89.56.23.05

Fêtes de fin d'année 2026



Nos apéritifs

Plateau de 20 minis pâtés en croûte	16,00€
Plateau de 15 moricettes garnies	21,00€
Pain surprise 48 pièces	40,00€



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	10,50€/12dze
Coquille St Jacques	11,00€/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	56,00€/kg
Filet mignon de veau	46,00€/kg
Carré de veau sans os	34,00€/kg
Echine de porc	19,50€/kg
Joues de porc	21,00€/kg
Filet mignon de porc	21,00€/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	
Canard entier, cuisses	
Poulet, cuisses, coquelet	
Dinde entière	
Magret de canard	
Lapin entier, cuisses, épaules, rables	selon cours

