

MES MEILLEURES VIANDES

*préparation maison de vin rouge
avec ses épices pour fondue*

*Préparation bouillon de boeuf
fait maison pour fondue chinoise*

(prix comptoir)

Fondue Bourguignonne

boeuf, veau, porc, dinde, agneau

Pierrade (sur plat)

*boeuf, veau, porc, dinde, agneau,
magret canard*

Fondue Chinoise (sur plat)

boeuf, veau, dinde

Spécial Fondue Vin rouge

Fonds pour sauces

Bouillon pour fondue chinoise

Spécial sauce pour Fondue:

crème épaisse fines herbes & ail

Sauce brune pour volaille prêt à chauffer

Sauce brune pour rôti prêt à chauffer



*Schéi
Feierdeeg*



www.kappler.lu

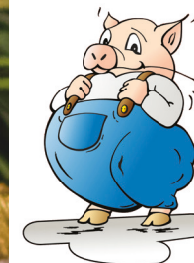


*Joyeuses
Fêtes!*

[facebook.com/
boucherieSteveKappler](https://facebook.com/boucherieSteveKappler)



BOUCHERIE CHARCUTERIE



STEVE KAPPLER

2, rue de la forêt
L-1534 Cessange

www.kappler.lu

Tél. : 48 57 42 | Fax : 29 66 24



Suggestions

NOËL ET NOUVEL AN





ENTRÉES

Foie gras de canard affiné porto et cognac maison	13,50 € / 100 gr.
Terrine de gibier / Gibier en croûte	prix comptoir
Cocktail crevettes	3,22 € / 100 gr.
Coquille St. Jacques (à gratiner)	9,50 € / pc.
Gratin aux fruits de mer (en coquille)	9,00 € / pc.
Cassolette océan (St. Jacques, rouget, crevettes)	10,00 € / pc.
Feuilleté aux champignons de Paris	3,60 € / pc.
Feuilleté aux saumon	5,00 € / pc.
Feuilleté pâte chaud	4,80 € / pc.

SPÉCIALITÉS EN CROÛTE

Toujours accompagnés d'une sauce

Jambon en croûte	13,50 € / pers.
Jambon de porcelet en croûte	14,50 € / pers.
Kassler en croûte	13,50 € / pers.
Filet mignon de veau en croûte	23,00 € / pers.
Filet mignon de veau farci en croûte	23,00 € / pers.
Filet mignon de porc en croûte	16,50 € / pers.
Filet mignon de porc farci en croûte	16,50 € / pers.
Filet Wellington	23,00 € / pers.



PRÊT À CHAUFFER

Ossobucco (jarret de veau)	14,50 € / pers.
Magret de canard au poivre vert	11,50 € / pers.
Mignon de porc à l'ancienne	13,50 € / pers.
Prince Orloff de veau	15,50 € / pers.
Prince Orloff à la dinde	12,80 € / pers.
Rôti de boeuf sauce vin et échalotte	13,50 € / pers.
Lapin à la moutarde à l'ancienne	13,50 € / pers.
Mignon de veau farci	52,00 € / kg
Mignon de porc farci	31,00 € / kg

GIBIER PRÊT À CHAUFFER

Civet de marcassin aux champignons des bois	14,50 € / pers.
Chevreuril aux airelles	14,50 € / pers.
Civet de lièvre	14,50 € / pers.
Rôti de biche grand veneur	14,50 € / pers.
Caille farcie avec pistache Grand Marnier	32,50 € / kg

VOLAILLES NATURE OU FARCIES

Toutes nos volailles de provenance d'Alsace, du Gers, des Landes et de la Bresse peuvent être farcies

Dinde fermière (3,5 - 4,5 kg)	17,50 € / kg
Cuisse de dinde (0,8 - 1,3 kg)	11,50 € / kg
Chapon fermier Label rouge, noir ou jaune (3 - 4 kg)	16,90 € / kg
Oie fermière (4,5 - 5 kg)	19,50 € / kg
Pintade Label rouge (±1,5 kg)	21,50 € / kg
Suprême de pintade fermier jaune	31,50 € / kg
Cannette de Barbarie	14,50 € / kg
Canard de Barbarie	14,50 € / kg
Magret de canard	25,50 € / kg
Caille (2 pièces)	21,00 € / kg
Poulet de Bresse p.à.c.	30,50 € / kg



FARCES POUR VOLAILLE OU AUTRES

Toutes nos farces sont à base de haché pur veau

Farce au pistaches et Grand Marnier	2,60 € / 100 gr.
Farce au marron cognac	2,60 € / 100 gr.
Farce au marron foie gras	2,60 € / 100 gr.

ACCOMPAGNEMENTS

Fagot d'haricots (3 pc.)	4,50 € / pers.
Pommes aux airelles	24,50 € / kg
Poires au vin rouge	24,50 € / kg
Chou rouge aux pommes	3,90 € / pers.
Gratin dauphinois	3,90 € / pers.
Spätzle fraîche	3,80 € / pers.
Poêlée de légumes	3,80 € / pers.



Les prix peuvent varier selon le marché