

Bien mûr, tendre et prêt à cuire!

L'AGNEAU FRANÇAIS

DE TRADITION BOUCHÈRE LABEL ROUGE

300	Gigot d'agneau entier	36.50 €
301	Gigot raccourci	39.50 €
303	Épaule d'agneau	34.50 €
313	Carré d'agneau	38.50 €
307	Carré d'agneau sans os	49.80 €
305	Côtes d'agneau	38.50 €
3072	Gigot d'agneau de lait	44.80 €

ACCOMPAGNEMENTS le kilo

1448	Printanière de légumes	16.80 €
3070	Spaetzle maison	14.50 €
1805	Gratin dauphinois	16.50 €

Pour accompagner nos viandes de tradition bouchère, nous vous proposons toute une gamme de sauces maison !

VIANDES À FONDUE ET PIERRADE la portion

Chinoise

prévu 250 gr / pers.

3350	Boeuf	11,00€
3351	Boeuf, veau	11,50€
3352	Boeuf, veau, volaille	10,50€

Pierrade

3378

prévu 250 gr / pers.

Mélange	10,50€
5 sortes de viande (boeuf, veau, magret, poulet et porc)	

Bourguignonne

Vente au kilo, selon vos désirs

3343	Boeuf	44,50€
3344	Veau	46€
3393	Parisienne	22,50€ (moitié dinde et poulet)

PIERRADE COMPLÈTE ET KIT FONDUE la portion

(prévu 250 gr / pers.)

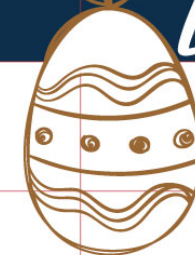
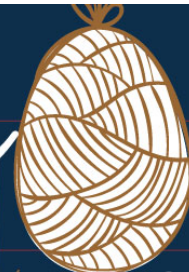
3358	Pierrade, 5 sortes : boeuf, veau, magret, poulet et porc. 250 gr / pers.	17,50 €
	riz cantonnais, sauces nature, fines herbes, curry et andalouse	
3353	Viande fondue, 3 sortes : boeuf, veau et volaille. 250 gr / pers.	19,50 €
	bouillon, riz cantonnais, sauces nature, fines herbes, curry et andalouse	
3359	Le bouillon, prévoir 300 gr / pers.	12,80 €/kg
3365	Les sauces : nature, fines herbes, curry et andalouse prévoir 150 gr / pers.	16,80 €/kg
3364	Le riz cantonnais, prévoir 200 à 250 gr / pers.	18,80 €/kg



Conception : www.laboite-decom.fr - ne pas jeter sur la voie publique

Dans un souci de préparation de vos commandes, les demandes personnalisées ne seront pas mise sur plateau.

Joyeuses Pâques 2025

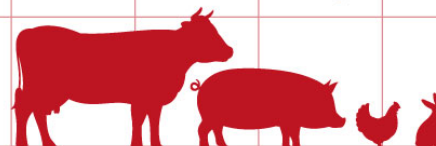


PETER

BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR

TRADITION DEPUIS 1971

vous aller déguster!



HORAIRE D'OUVERTURE :

LUNDI 14 AVRIL : 8H30-12H30
MARDI 15 - MERCREDI 16 AVRIL :
8H30-12H30 / 15H-18H30
JEUDI 17 AVRIL : 8H-12H30 / 15H-19H
VENDREDI 18 AVRIL : 10H-13H
SAMEDI 19 AVRIL : 8H-15H en continu

DATE LIMITE
pour vos commandes :
mercredi 15 AVRIL

2 rue de la Gare 68530 BUHL - 03 89 76 91 95 - petertraiteur@orange.fr
26 Quai de la cloche - marché du canal couvert 68200 MULHOUSE

Mise en bouche

- 3003** Miche surprise 30 pièces 28,00 €
3004 Kougelhof paysan 24 toasts 24,00 €
 (jambon cru, fromage blanc aux fines herbes)

MINI PÂTE EN CROÛTE TRADITIONNEL

- 3010** 6 pièces...10,80 € **3011** - 12 pièces...21,60 €

MINI PÂTE EN CROÛTE AUX 4 VIANDES ET FOIE GRAS DE CANARD

- 3012** 6 pièces...14,40 € **3013** - 12 pièces... 28,80 €

MINI MAURICETTES GOURMANDES

- 3020** 12 pièces 30,00 €

4 sortes de moricettes :
 Coleslaw poulet,
 Jambon cru et fines herbes,
 Saumon fumé crème à l'aneth et raifort,
 Mousse de canard aux éclats de magret fumé.

LE PLATEAU APÉRO SYMPA 32,00 €

- 3023** Pâté en croûte tradition 4 pièces
 Sablé au saumon fumé 4 pièces
 Sablé de volaille 4 pièces
 Cuillère de scampis à l'aneth 4 pièces
 Cuillère de foie gras chutney de figues 4 pièces



EN CROÛTE !

- la portion
- 3092** Feuilleté de saumon 16,80 €
 julienne de légumes
3098 Filet de boeuf Wellington 23,50 €
3099 Filet mignon de veau 19,50 €
3100 Filet mignon de porc 15,50 €
3093 Kassler en croûte 8,50 €
3094 Jambon en croûte 9,80 €
3095 Pâté chaud vigneron 8,50 €
3096 Tourte vigneronne 7,50 €
3097 Tourte aux champignons 7,00 €

3091

Le pâté en croûte aux 4 viandes et foie gras 12,50 €

3^{ème} prix du meilleur pâté en croûte d'Alsace
 à la Foire Européenne de Strasbourg



Nos douceurs pour vos entrées

la portion



- 3120** Foie gras de canard maison 180€/kg
3123 Saumon Ecosse fumé «maison» 82€/kg
 LABEL ROUGE
3125 Les escargots maison 12,80€ la douzaine

VIANDES CUISINÉES

la portion

- 3066** Médaillon de filet mignon de porc
 aux girolles 17,50 €
3068 Quasi de veau aux morilles 22,50 €
3065 Suprême de pintade au foie gras de
 canard sauce morilles 21,50 €
3079 Souris d'agneau confite et son jus
 au thym jardinière de légumes printanier
 frais, gratin Dauphinois 24,50 €

ACCOMPAGNEMENTS (hors agneau) :
 jardinière de légumes printaniers frais,
 spaetzle maison

entrées chaudes poissons

la portion

- 2035** Coquille Saint Jacques 12,50 €
3039 Pavé de sandre 16,80 €
 sur son fondant de poireaux, risotto aux herbes
3053 Blanquette de cabillaud 16,80 €
 et ses petits légumes, risotto aux herbes
3042 Scampi grillés 22,80 €
 Risotto et sauce safranée, wok de légumes

MENUS DE PÂQUES un vrai repas de fête



CARPES FRITES

Vendredi Saint

Vendredi 18 AVRIL
 de 11h30 à 13h
 (sur réservation)



Filet de carpe frites,
 salade verte et mayonnaise

1635

18,90 € / portion

Apéritif offert

MENU 36.50 €

la portion

- BLANQUETTE DE CABILLAUD ET SES PETITS
 LEGUMES, RISOTTO AUX HERBES FRAÎCHES **3083**
 ou
 FOIE GRAS DE CANARD MAISON, CHUTNEY
 DE FIGUES, GELÉE AU PORTO **3084**
 ET SALADE DE JEUNES POUSSES **3086**
 SOURIS D'AGNEAU CONFITE ET SON JUS AU THYM,
 GRATIN DAUPHINOIS ET PRINTANIÈRE DE LÉGUMES
 ou
 QUASI DE VEAU AUX MORILLES, SPAETZLE MAISON
 PRINTANIÈRE DE LÉGUMES **3085**

L'idée originale & conviviale

LE RIZ COLONIAL 32.50 €

COMPOSÉ DE VOLAILLE, PORC, LOTTE, ST JACQUES,
 ENCORNETS, SCAMPI, CREVETTE SAUVAGE,
 MOULES, ACCOMPAGNÉS D'UNE SAUCE AU CURRY,
 BEIGNETS DE POMMES, DE BANANES ET D'ANANAS

3078

Afin de préserver toutes les saveurs et proposer une présentation
 soignée, la cuisson du riz colonial se termine à la maison,
 une fiche explicative vous sera fournie