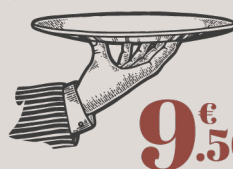


boucheriehug.fr



DU MARDI AU SAMEDI

PLAT DU JOUR



9.50

JEUDI : Végétarien

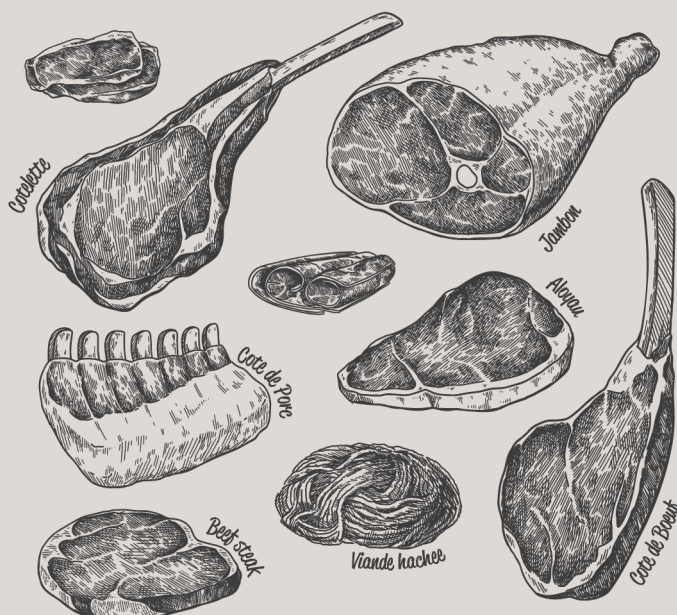
VENDREDI : Poisson



TRAITEUR

• PLATEAUX PLAISIR •
BUFFETS EVENEMENTS

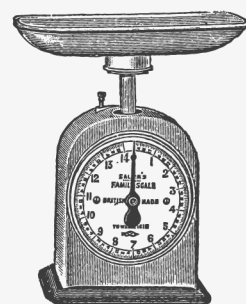
FROMAGE
ARTISANAL
& LOCAL



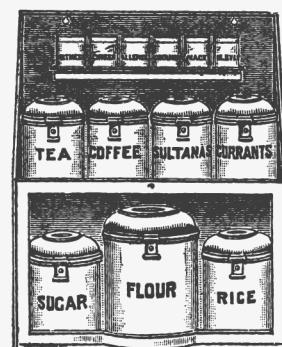
FABRICATION
ARTISANALE & MAISON -
FUMAGE À L'ANCIENNE -



KUCHE



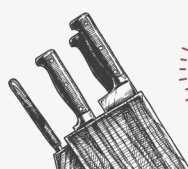
ÉPICERIE FINE



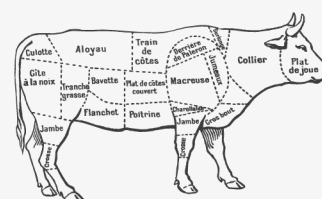
90%

DE NOS PRODUITS
CHARCUTIERS

SONT FABRIQUÉS
DANS NOS ATELIERS

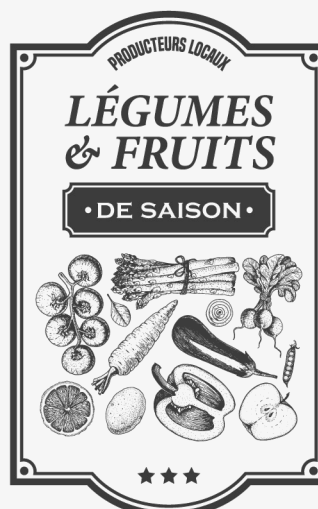


- * RACE À VIANDE
- * VIANDE MATURÉE
- * TRACABILITÉ COMPLÈTE
- * ÉLEVAGE DE QUALITÉ



HORAIRES

D'OUVERTURES



Mardi :
9h00 à 12h15
14h00 à 18h30
Mercredi - Jeudi :
8h00 à 12h15
14h00 à 18h30
Vendredi :
8h-12h30/13h45-18h30
Samedi :
8h00 à 14h00



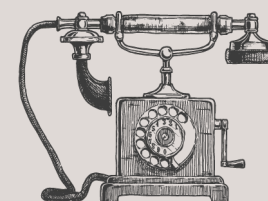
DEPUIS 1939

BOUCHER
CHARCUTIER
TRAITEUR



Fondée en 1939 par Justin Hug, le papy, la Boucherie HUG n'a eu de cesse de satisfaire vos papilles pour votre plus grand plaisir... et le sien aussi!

Une équipe dynamique vous propose des produits de fabrication maison, des viandes et charcuteries fumées dans notre fumoir à l'ancienne, des plats traiteur traditionnels et buffets froids, des animaux respectés pour des viandes de qualité



8, Place de l'Hôtel de Ville
68210 DANNEMARIE

Conseil, Artisanat et Qualité

03 89 25 03 18

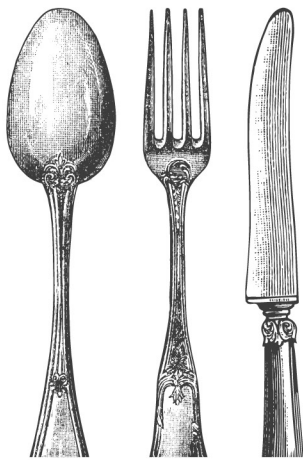


DEPUIS 1939



boucheriehug.fr





CARTE TRAITEUR

~ Apéritifs ~

Miche surprise garnie	45.00 € / Pièce
Mini moricette garni	2.00 € / Pièce
Charcuteries apéritive Maison sur plat	5.00 € / Pers.
Croc' légumes et sa sauce	4.00 € / Pers.
Mini paire de viennoises*, pain et moutarde	3.50 € / La Paire
Mini paire de saucisses fumées*, pain et moutarde	3.50 € / La Paire
Mini quiche lorraine ou fromage	1.50 € / Pièce

*bain-marie selon disponibilité

~ Entrées Froides ~

Selon la saison ou votre envie

Terrine de poisson et sa crudité	7.00 € / Pers.
Terrine Maison et sa crudité	6.00 € / Pers.
Saumon gravlax Maison ou fumé	13.00 € / Pers.
Pâté en croûte cocktail Maison et sa crudité	8.00 € / Pers.

Et bien d'autres douceurs à vous suggérer ...

~ Les poissons cuisinés ~

À partir de 6 pers.

Roulade de saumon sauce crevette	14.00 € / Pers.
Filet de Lotte aux petits légumes	14.00 € / Pers.
Coquille Saint-Jacques	10.00 € / Pièce
Cassiolette de fruits de mer et son fleuron	8.50 € / Pièce
Choucroute de la mer	14.00 € / Pers.

~ Viandes cuisinées ~

Préparation Maison / À partir de 6 pers.

Médaillon de veau rôti, sauce morillons	17.00 € / Pers.
Suprême de volaille, sauce champignons	12.00 € / Pers.
Suprême de pintade, sauce morillons	16.00 € / Pers.
Sauce Bouchée à la Reine et sa croûte	11.00 € / Pièce
Joue de bœuf braisée au Pinot Noir	15.00 € / Pers.
Filet mignon, sauce forestière	12.50 € / Pers.
Jambon braisé entier et sa marinade	10.00 € / Pers.
Cochon de lait farci, sauce champignons	16.00 € / Pers.

~ Garnitures ~

Préparation Maison / À partir de 6 pers.

Gratin Dauphinois	3.50 € / Pers.
Nouilles, spaetzls ou riz pilaf	3.00 € / Pers.
Risotto de saison	3.50 € / Pers.
Jardinières de légumes de saison	3.50 € / Pers.

~ Plats uniques ~

PAC (prêt à cuire) ou CUIT / À partir de 6 pers.

Baeckeofe aux trois viandes, légumes	14.00 € / Pers. PAC 15.00 € / Pers. CUIT
Potée de Marie , bœuf émincé, pommes de terre, champignons	14.00 € / Pers. PAC 15.00 € / Pers. CUIT
Choucroute garnie , viandes, saucisses, pommes de terre, chou	14.00 € / Pers. CUIT
Couscous Royal , trio de viandes, merguez, légumes et semoule, sauce, 1 boulette maison à l'agneau (option)	14.00 € / Pers. 15.00 € / Pers. avec boulette

~ Buffets froids ~

Buffets composés maison, une autre idée ?
un thème ? une envie particulière ?
Parlons-en ! / À partir de 6 pers.

Découvrez nos salades : carottes, céleri, betteraves, radis
noir, trio de chou, pommes de terre, pâtes, taboulé, lentilles
coco, macédoine, niçoise

QUELQUES IDÉES GOURMANDES POUR SURPRENDRE VOS PAPILLES

- Le Campagnard

Terrine campagne aux épices, jambon cuit,
lard paysan, saucisson sec, carré de porc
rôti, une sorte de fromage, moutarde et
cornichons. Salades au choix 3 sortes.

16.00 €
par personne

- Le Gourmet

Terrine de poisson aux petits légumes, pâté
en croûte porc ou poisson, terrine campagne
aux épices, jambon de volaille, rosbif braisé,
jambon Forêt Noire Maison, charcuterie
sèche, moutarde et cornichons. Salades aux
choix 4 sortes.

22.00 €
par personne

- L'Epicurien

Saumon fumé ou Gravlax Maison, terrine
de poisson aux petits légumes, terrine
campagne aux épices, pâté en croûte porc
ou volaille, rosbif braisé, jambon cru ou
fumé, moutarde et cornichons. Salades et
crudités au choix 5 sortes

24.00 €
par personne

~ Fondues et plateaux ~

À partager

Fondue CHINOISE Coupée fraîche	36.00 € / kg BOEUF 40.00 € / kg BOEUF & VEAU 34.00 € / kg BOEUF & VOLAILLE
Fondue PARISIENNE Cubes de filet de dinde	26.00 € / kg
Fondue BOURGUIGNONNE Cubes de steak de Limousine (rumsteck ou tranche)	36.00 € / kg
Pierrade sur plat Viandes au choix	38.00 € / kg
Raclette sur plat Charcuteries au choix et fromages	À partir de 12.00 € / Pers.
Plateaux de fromage Comté, brie, munster, tome aux fleurs, chèvre frais, tome de brebis	5.00 € / Pers.

Spécialités en croûte

Pour 4, 6 ou 8 personnes Comptez
environ 300 g/personne

Jambon en croûte pâte à pain	26.00 € / kg
Filet mignon de porc en croûte	26.00 € / kg
Filet de bœuf en croûte	52.00 € / kg
Tourte de la Vallée de Munster	26.00 € / kg
Tourte aux trois Suprêmes – Volailles	30.00 € / kg
Tourte vigneronne	26.00 € / kg
Tourte veau et porc aux girolles	30.00 € / kg

Tous les plats cuisinés, salades, sauces
et charcuteries sont **FAIT MAISON**
à base de produits frais et
essentiellement locaux

Allergènes : Tous nos plats sont susceptibles de contenir tous
les allergènes (gluten, céleri, sésame, lait, fruits à coque, œufs,
soja, crustacés, sulfites, moutarde ...)

Livraison



**LIVRAISON LES SAMEDIS
SOIR OU DIMANCHE MIDI**
à partir de 25 personnes
selon le repas commandé



TARIF DE LIVRAISON
Déposé à l'adresse indiquée,
Plats chauds ou buffets froids
Pas de service sur assiette

De 0 à 10 km : 30.00 €
De 10 à 20 km : 40.00 €
De 20 à 35 km : 50.00 €

Prévoir 10€ de chauffe en plus
des frais de livraison



Il est possible de venir retirer les
plats chauds ou buffets froids en
dehors des heures d'ouverture les
samedis soir et dimanche midi
sur RDV à **une heure précise.**
10.00 € le retrait

Une caution de 50€ sera demandée par moule à Baeckeoffe
et par boîte isotherme en polystyrène

boucheriehug.fr