

Pour des Moments conviviaux ...

La Chinoise

La Bourguignonne

La Pierrade

Le Carpaccio

Le Tartare au couteau

Dernier délai pour passer vos commandes...

Noël: Mercredi 17 décembre



Nouvel An: Mercredi 24 décembre

Les Volailles de Bresse

La Dinde (nature ou farcie)*

*La Cuisse de dinde
nature ou farcie**

Le Chapon de Bresse

La Poularde de Bresse

Le Suprême de Chapon

La Cuisse de Chapon

Le Canard

La Cuisse de Canard

Le Magret de Canard

La Canette de Barbarie

La Pintade fermière

Le Suprême de Pintade

La Cuisse de Pintade

Les Cailles (nature ou farcies)*

Le Poussin , Le Coquelet

Le Poulet de Bresse

"médaille d'argent"

*Toutes nos volailles sont labellisées,
peuvent être désossées et farcies*

Uniquement sur commande

Scherrer
"Chez Laety"



26 rue de Molsheim

67000 Strasbourg

Tel : 03.90.41.89.88

8a, rue de la Gare

67450 Mundolsheim

Tel: 03.88.49.70.13

Côté Boucherie

Le Boeuf :

Le Filet de Boeuf
Le Tournedos
La Côte de Boeuf
Le Faux Filet/L'Entrecôte
Le Rossbeef

Le Veau :

Le Filet Mignon de Veau
Le Filet de Veau roulé sans os
Le Rôti de veau savoyard
Le Filet de Veau Orloff
Le Rôti de Veau Farci*
Les Paupiettes de Veau
La côte de Veau découverte
Le Cordon bleu
L'Osso bucco

Les Gibiers :

Le Chevreuil:
Gigot, Épaule, Selle ou Civet

Le Jeune Sanglier:
Gigot, Épaule, Selle ou Civet

Les Cuisses de Lièvre
Le Faisan

L'Agneau :

Le Gigot d'Agneau
Nature ou Mariné aux Herbes
Selle d'Agneau Roulée
Nature ou Maître d'Hotel
L'épaule d'Agneau
Nature ou Marinée
L'épaule d'Agneau roulée sans os
Nature, Marinée ou farcie Maître d'Hotel

Le Porc :

Le Filet Mignon de Porc
Le Mignon de porc farci*
Le rôti roulé "nature ou persillé"
Le rôti de porc farci*
Le rôti Savoyard
La palette à la diable
La palette Provençale
La palette au Raifort
Le cordon bleu

* Les Farces :

(demander conseil à notre Boucher)

Nature
Aux Champignons
Aux Chataignes
Aux fruits secs
Aux Figues et Noix
Au Foie Gras