



**BOUCHERIE
CHARCUTERIE**

**Steve
KAPPLER**

www.kappler.lu

Boucherie-Charcuterie Steve Kappler
2, rue de la forêt L - 1534 Cessange
Tél.: 48 57 42 Fax: 29 66 24

Heures d'ouverture:
Lu.: 7h30 - 12h30
Ma. - Ve.: 7h30 - 18h00
Sa.: 8h00 - 12h00

**BOUCHERIE
CHARCUTERIE**

**Steve
KAPPLER**

www.kappler.lu



**SUGGESTIONS
Noël et Nouvel An
2017**

Heures d'ouverture jours de fête:

Samedi 23.12.2017: 8h00 - 13h00
Dimanche 24.12.2017: 8h00 - 12h00
Samedi 30.12.2017: 8h00 - 13h00
Dimanche 31.12.2017: 8h00 - 12h00

Entrées froides maison

Foie gras de canard affiné porto et cognac maison	13,00 € / 100 gr.
Foie gras au figues	13,00 € / 100 gr.
Terrine de gibier / Gibier en croûte	(prix comptoir)
Cocktail crevettes	2,50 € / 100 gr.

Entrées chaudes maison

Coquille St.Jacques (à gratiner)	9,10 € / pc.
Gratin aux fruits de mer (en coquille)	8,50 € / pc.
Cassolette océan (St.Jacques, Rouget, Crevettes)	9,50 € / pc.
Feuilleté aux champignons des bois	4,80 € / pc.
Feuilleté au saumon	4,80 € / pc.
Feuilleté pâté chaud	4,80 € / pc.

Prêt à chauffer

Osso Bucco	13,15 € / pers.
Rôti de veau aux pieds de mouton	15,10 € / pers.
Mignon de porc à l'ancienne	12,00 € / pers.
Prince Orloff de veau	15,50 € / pers.
Prince Orloff à la dinde	11,90 € / pers.
Lapin à la moutarde à l'ancienne	13,50 € / pers.
Mignon de veau farci	48,00 € / kg.
Mignon de porc farci	29,00 € / kg.

Gibier prêt à chauffer

Marcassin aux champignons des bois	13,80 € / pers.
Chevreuril aux airelles	14,20 € / pers.
Civet de lièvre	11,80 € / pers.
Rôti de biche grand veneur	13,80 € / pers.
Caille farcie avec pistache Grand Marnier	28,00 € / kg.

Gibier frais

Gigue de chevreuil	28,00 € / kg.
Selle de chevreuil à os	52,00 € / kg.
Ragout de chevreuil	28,00 € / kg.
Selle de marcassin	33,20 € / kg.
Carré de marcassin	36,00 € / kg.
Ragout de marcassin	25,00 € / kg.

Spécialités en croûte

Jambon en croûte	12,50 € / pers.
Jambon de porcelet en croûte	12,50 € / pers.
Kassler en croûte	12,50 € / pers.
Filet mignon de veau en croûte	22,00 € / pers.
Filet mignon de veau farci en croûte	22,00 € / pers.
Filet mignon de porc en croûte	15,00 € / pers.
Filet mignon de porc farci en croûte	15,50 € / pers.
Filet Wellington	22,00 € / pers.

Toujours accompagnés d'une sauce.

Volailles nature ou farcies

Dinde fermière (3,5 - 4,5 kg)	16,60 € / kg.
Cuisse de dinde (0,8 - 1,3 kg)	9,50 € / kg.
Chapon fermier Label rouge (3 - 4 kg)	15,30 € / kg.
Oie fermière (4,5 - 5 kg)	17,50 € / kg.
Pintade Label rouge (+/- 1,5 kg)	18,50 € / kg.
Suprême de pintade	28,10 € / kg.
Cannette de Barbarie	13,50 € / kg.
Canard de Barbarie	13,50 € / kg.
Magret de canard	22,50 € / kg.
Caille (2 pièces)	18,00 € / kg.
Poulet de Bresse p.à.c.	25,50 € / kg.

Toutes nos volailles peuvent être farcies.

Farces

Farce aux pistaches et Grand Marnier	2,50 € / 100 gr.
Farce au marron cognac	2,30 € / 100 gr.
Farce au marron foie gras	2,60 € / 100 gr.

Accompagnements

Feuilleté aux champignons des bois (petite portion)	3,00 € / pc.
Fagot d'haricots (3 pc.)	4,50 € / pers.
Pommes aux airelles	22,50 € / kg.
Poires au vin rouge	22,50 € / kg.
Choux rouge aux pommes	3,80 € / pers.
Gratin dauphinois	3,80 € / pers.
Spätzle fraîche	3,80 € / pers.
Poêlée de légumes	3,80 € / pers.
Pomme de terre savoyarde	2,30 € / pc.

Viandes fraîches

Fondue Bourguignonne <i>boeuf, veau, porc, dinde</i>	
Pierrade (sur plat) <i>boeuf, veau, porc, dinde, agneau, magret canard</i>	12,80 € / pers.
Fondue Chinoise (sur plat) <i>boeuf, veau, porc, dinde</i>	13,50 € / pers.

Spécial Fondue Vin rouge **Top Seller**

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

Les prix peuvent varier selon le marché.

