

## 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



*Schël  
Feierdeeg*



[www.kappler.lu](http://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](http://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	
Cocktail crevettes	3,50 € / 100 gr.
Coquille St. Jacques (à gratiner)	10,00 € / pc.
Gratin aux fruits de mer (en coquille)	10,00 € / pc.
Cassolette océan (St. Jacques, rouget, crevettes)	11,00 € / pc.
Feuilleté aux champignons de Paris	4,00 € / pc.
Feuilleté aux saumon	5,50 € / pc.
Feuilleté pâté chaud	5,00 € / pc.

## SPÉCIALITÉS EN CROÛTE

*Toujours accompagnés d'une sauce*

Jambon en croûte	14,50 € / pers.
Jambon de porcelet en croûte	15,50 € / pers.
Kassler en croûte	14,50 € / pers.
Filet mignon de veau en croûte	24,00 € / pers.
Filet mignon de veau farci en croûte	24,00 € / pers.
Filet mignon de porc en croûte	18,00 € / pers.
Filet mignon de porc farci en croûte	18,00 € / pers.
Filet Wellington	25,50 € / pers.



## PRÊT À CHAUFFER

Ossobuco (jarret de veau)	16,00 € / pers.
Magret de canard au poivre vert	12,50 € / pers.
Mignon de porc à l'ancienne	15,00 € / pers.
Prince Orloff de veau	16,60 € / pers.
Prince Orloff à la dinde	14,50 € / pers.
Rôti de boeuf sauce vin et échalotte	16,60 € / pers.
Lapin à la moutarde à l'ancienne	16,60 € / pers.
Mignon de veau farci	55,00 € / kg
Mignon de porc farci	33,00 € / kg

## GIBIER PRÊT À CHAUFFER

Civet de marcassin aux champignons des bois	15,50 € / pers.
Chevreuril aux airelles	15,50 € / pers.
Civet de lièvre	15,50 € / pers.
Rôti de biche grand veneur	15,50 € / pers.
Caille farcie avec pistache Grand Marnier	34,00 € / 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)	17,50 € / kg
Oie fermière (4,5 - 5 kg)	21,00 € / kg
Pintade Label rouge (±1,5 kg)	23,00 € / kg
Suprême de pintade fermier jaune	31,50 € / kg
Cannette de Barbarie	15,50 € / kg
Canard de Barbarie	15,50 € / kg
Magret de canard	25,50 € / kg
Caille (2 pièces)	24,00 € / kg
Poulet de Bresse p.à.c.	32,00 € / kg



## FARCES POUR VOLAILLE OU AUTRES

*Toutes nos farces sont à base de haché pur veau*

Farce au pistaches et Grand Marnier	2,75 € / 100 gr.
Farce au marron cognac	2,75 € / 100 gr.
Farce au marron foie gras	2,75 € / 100 gr.

## ACCOMPAGNEMENTS

Fagot d'haricots (1 pc.)	1,80 € / pers.
Pommes aux airelles	25,50 € / 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*