

## Le Service Lang

Les commandes seront enregistrées  
pour Noël au plutard le 19 décembre  
et pour Nouvel an le 26 décembre !

Horaires d'ouverture

Semaine de Noël : le 23 en non stop jusqu'à 16h00 et  
le mardi 24 de 8h00 à 16h00 !

Semaine du nouvel an : le 30 en non stop jusqu'à 13h00 et  
le mardi 31 de 8h00 à 16h00 !

Pour des compositions de cocktail dinatoire, menus de fêtes, buffet froid, froid/chaud  
Retrouvez nous sur [www.bimhudsala-boucherielang.fr](http://www.bimhudsala-boucherielang.fr)  
ou de préférence téléphonez nous directement !

*Toute l'équipe de votre  
Boucherie - Charcuterie - Traiteur - Restaurant  
« Bim Hudsala »  
vous souhaite de très chaleureuses Fêtes*



Pensez à offrir  
un Bon Cadeau  
au Restaurant  
Bim Hudsala !



**BIM HUDSALA BOUCHERIE LANG**  
12 rue de la liberté - 68280 SUNDHOFFEN - Tél. : 03 89 71 40 42

Réalisation BCGRAPHICS 03 89 48 04 19 - 68280 Sundhoffen • Ne pas jeter sur la voie publique



Boucherie - Charcuterie - Traiteur

# LANG

Restaurant

# Bim Hudsala



Pour savourer des moments conviviaux !

**L'artisan prêt de chez vous !**



# Pour vos fêtes gourmandes

Ensemble apéritif / dinatoire ! à €....28€50/pers.

- Biseaux de Boudin blanc avec trompettes/morilles ;
- Boudin blanc mosaïque ( pistaches/chorizo/jarret/jambon/raisins secs ) ;
- Mini vol au vent fourré avec ragoût de langoustines/petits légumes ;
- Mini briochette à l'escargot ;
- Nem de saumon posé sur navette aux céréales, vinaigrette « thaï » ;
- Feuilleté au pesto basilic/parmesan/noisettes/olives !
- Mille feuilles de foie gras d'Oie/Canard et pain d'épices !
- Notre mini pâté en croûte recette médaille d'or !
- Mignon de porc fumé accompagné de notre recette de baguette vosgienne ;
- Quichette légumes ;
- Verrine de salade de céleri/écrevisses/pommes et son grisini !
- Bonbon de compressé de canard en trois cuissons !

## Nos recettes de poisson : au 100grs

**Froid** : servir avec toast, sauce tartare ou crème de raifort, salade mixte :

Terrine de merlan/cœur de lotte/coques/moules : .....	4€20		
Saumon fumé : « Notre recette fumé au bois de hêtre » : .....	5€60		
Turban de filet de sole roulé sur mousseline de saumon avec crevettes/trompettes/pistaches : .....	4€20		
Sauce d'accompagnement : .....	1€50 ! Crudités simples : .....	1€ 80 .....	Composées : 2€40

**Chaud** : servir avec sauce crème, riz, feuilletage ou légumes :

La Timbale de mousseline sandre/St Jacques au cœur de St Jacques : .....	5€90	
La Timbale de mousseline de volaille aux queues de crevettes et pleurotes sautées au Noilly Prat : .....	3€80	
Sauce crème d'accompagnement à base de fumet « Maison » : .....	2€ avec safran/curcuma : .....	2€45
Dos de cabillaud en papillote avec mousse de poisson/julienne/sauce fines herbes : .....	3€80	

## Nos incontournables :

Foie gras Oie / Canard : .....	20€00/ 100grs		
Rillettes de volaille : .....	3€80 / 100grs		
Terrine aux trois volailles : .....	4€60 / 100grs		
Mousse de foies de volaille au confit de canard en Strudel : .....	3€00 / 100grs		
Compressé de canard en trois cuissons : .....	4€90 / 100grs		
Jambon persillé façon « Bourgogne » : .....	3€60 / 100grs		
La Dz d'escargots en coquille avec notre recette de beurre : .....	8€90 / dz		
Nos recettes : .....	Pain d'épice : .....	3€ 80 / 100grs	
Langhopf : .....	2€60 / 100grs	Chutney de fruits secs : .....	4€90 / 100grs

## Nos volailles festives :

Suprême de chapon ; Chapon ; Suprême de pintade ; Pintade ; Cuisse et Magret de canard ; Cannette ; Suprême de caille ; Cuisse de dinde et Dinde fermière ! Alsace et aussi le Poulet de Bresse !

## Nos viandes prêtes à rôtir ! au 100grs

Melon de veau farce haché veau/légumes/trompettes : .....	3€00
Cuisse de canard s/os farce avec châtaignes : .....	1€95
Cuisse de volaille s/os mousseline volaille avec morilles : .....	2€60

Cuisse de dinde s/os farce de Noël : .....	1€95
Suprême de chapon farce avec foies de volaille : .....	3€20
Mauviette de caille sur mousseline de pintade aux champignons : .....	5€50

## Notre sélection de viande cuisinée et garnie :

Baekaoffa de cuisse de canard, légumes, fruits secs, épices de Noël .....	14€60 / portion
Baekaoffa aux trois viandes, légumes .....	14€00 / portion
Civet de marccassin (régional) en sauce au vin rouge : .....	14€50 / portion
Civet de daine (régional) en sauce vinifiée, champignons : .....	16€00 / portion
Bouchée à la reine veau / volaille / quenelles / champignons : .....	16€00 / portion

## Garniture : juste à réchauffer !

Sauce crème champignons mélange forestier : .....	2€40 / 100grs		
Sauce bordelaise : .....	1€80 / 100grs		
Spätzles nature : .....	1€ 10/ 100grs .....	Revenus au beurre : .....	1€40 /100grs
Légumes : .....	1€90 / 100grs		
<b>Notre Farce de Noël</b> : foie et viande de volaille/porc/oignons confits/mie de pain/herbes/châtaignes/champignons .....	2€60 / 100grs		
<b>Pierrade</b> avec bœuf/veau/porc/volaille/Kassler/canard/daim ou biche/lard fumé : ..	250grs : ..	9€80 / pers	
Avec garniture : gratin dauphinois, crudités et sauces : .....	17€00 / pers		
<b>Fondue « chinoise »</b> avec bœuf/veau/volaille : .....	250 grs : ..	10€80 / pers	
Avec garniture : riz cantonais, crudités, sauces, bouillon de pot-au-feu/trompettes : .....	21€00 / pers		

## Une idée de menu complet avec nos conseils de réchauffer !

Veillez nous consulter !

## Nos spécialités en croûte à réchauffer ! prix au 100grs

Tourte traditionnelle : .....	1€80		
Tourte avec blanc de poulet / légumes crévés : .....	2€30		
Tourte aux filets de caille/canard, crémeux de champignons : .....	???		
Chausson landais(farce fine, champignons, filet de canard grillé, foie gras) .....	6€60		
Feuilleté de jambon avec poireaux, champignons, lardons.....	1€78		
Pâté chaud entier : .....	1€85		
Noix de Jambon en croûte : .....	2€30		
Kassler en croûte : .....	2€30		
Mignon de porc en croûte avec duxelle et foie gras : .....	3€30 ! .....	sans foie gras : .....	2€90
Chausson de ris de veau/petits légumes : .....	6€60		
Feuilleté d'escargots et cèpes/girolles/champignons Paris : .....	4€80		
Saumon feuilleté : .....	3€20 .....	avec au cœur un dos .....	3€90
Feuilleté de filet de sandre/julienne de légumes safranés/curcuma .....	3€40		
Filet de bœuf « wellington » : .....	5€20		
Filet de porc façon « wellington » : .....	3€90		
(farce fine/champignons/châtaignes/figues/raisins secs/foie gras/herbes)			
Nougat de filet de chevreuil en croûte, mousseline de pintade aux fruits secs : .....	???		