

# CARTE de Noël

## Filet Aberdeen Angus Ecosse en Wellington

Foie gras, duxelles de champignons

**89.90€/kg**

*Passer commande*

Par email : [asniers@thebutchershop.fr](mailto:asniers@thebutchershop.fr)

- **COMMANDE JUSQU'AU 14 DÉCEMBRE 2025 - 16H**  
Pour mise à disposition le 19 déc. de 9h à 21h,  
le 20 déc. de 9h à 19h et le 21 déc. de 9h à 14h

**-15% pour toute commande anticipée  
avant le 07 décembre.**

*Grand jeu de Noël*

**GAGNEZ UN DE NOS  
3 BONS D'ACHAT  
D'UNE VALEUR DE 100€ !**

Pour toute commande avant le 31/12/2025, vous participerez automatiquement au tirage au sort de notre jeu qui sera effectué la première semaine du mois de janvier. Vous serez informé du résultat du jeu par mail. Bonne chance !







## CÔTÉ Traiteur



**Filet de Cerf en Wellington**  
Foie gras, duxelles de champignons  
**69.90€/kg**



**Quasi de Veau Blanc Français Orloff en croûte**  
Foie gras, duxelles de champignons  
**49.90€/kg**



## Pour agrémenter vos viandes



### Sauces maison pour viandes - 100g

Base crème fraîche Alsace Lait Label Rouge :

- **Morille : 6.90€**
- **Chanterelle : 4.90€**



## Le savez-vous ?

Frédéric MUSILEK, créateur de la boucherie premium THE BUTCHER est inspiré par son héritage paternel. Il est le fils de Jaroslav MUSILEK qui, aux commandes des cuisines du « Renard Préchant », contribua à faire de ce restaurant, une adresse incontournable de la Krutenau à Strasbourg de 1967 à 1992.

Pour sublimer vos viandes lors des fêtes de Noël, nous vous proposons 2 sauces aux champignons, élaborées à partir des recettes authentiques du chef.

## Foie gras Mi-cuit Fait-Maison 129€/kg

