boucheriehug.com

BOUCHERIE - CHARCUTERIE
19 39
HUG
TRAITEUR - DONNEMARIE

DU MARDI AU SAMEDI

PLAT DU JOUR

9€.50

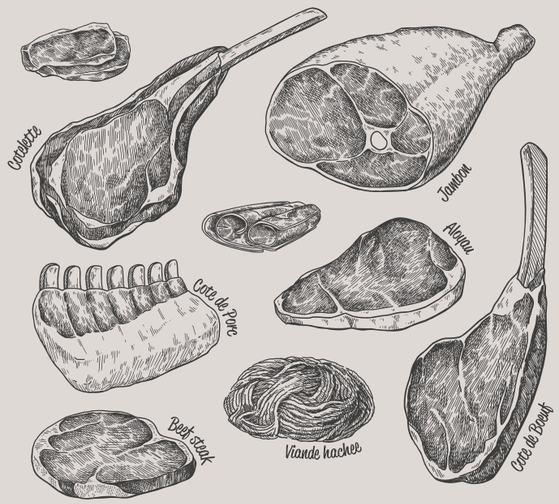
JEUDI : Végétarien

VENDREDI : Poisson

TRAITEUR

- PLATEAUX PLAISIR
- BUFFETS EVENEMENTS

FROMAGE ARTISANAL & LOCAL



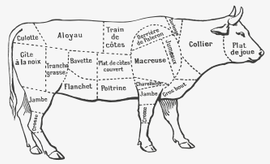
FABRICATION ARTISANALE & MAISON
- FUMAGE À L'ANCIENNE -

90%

DE NOS PRODUITS CHARCUTIERS

SONT FABRIQUÉS DANS NOS ATELIERS

- RACE À VIANDE
- VIANDE MATURÉE
- TRACABILITÉ COMPLÈTE
- ÉLEVAGE DE QUALITÉ



Haute QUALITÉ GARANTIE

PRODUCTEURS LOCAUX

LÉGUMES & FRUITS

• DE SAISON •

★★★

HORAIRES D'OUVERTURES

Du mardi au jeudi :
8h00 à 12h15
14h00 à 18h30
Vendredi :
8h-12h30/13h45-18h30
Samedi :
8h00 à 14h00

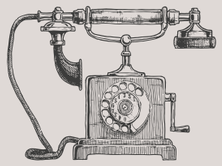
DEPUIS 1939

BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR

BOUCHERIE - CHARCUTERIE
19 39
HUG
TRAITEUR - DONNEMARIE

Fondée en 1939 par Justin Hug, le papy, la Boucherie HUG n'a eu de cesse de satisfaire vos papilles pour votre plus grand plaisir… et le sien aussi !

Une équipe dynamique vous propose des produits de fabrication maison, des viandes et charcuteries fumées dans notre fumoir à l'ancienne, des plats traiteur traditionnels et buffets froids, des animaux respectés pour des viandes de qualité !



8, Place de l'Hôtel de Ville
68210 DANNEMARIE

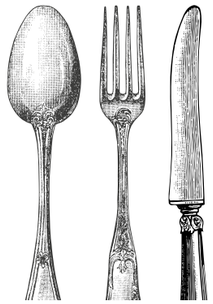
Conseil, Artisanat et Qualité

03 89 25 03 18

DEPUIS 1939

BOUCHERIE - CHARCUTERIE
19 39
HUG
TRAITEUR - DONNEMARIE

boucheriehug.com



CARTE TRAITEUR

2023

~ Apéritifs ~

Miche surprise garnie	36.00 € / Pièce
Mini moricette garni	1.50 € / Pièce
Charcuteries apéritive Maison sur plat	4.50 € / Pers.
Croc 'légumes et sa sauce	3.50 € / Pers.
Mini paire de viennoises*, pain et moutarde	2.50 € / La Paire
Mini paire de saucisses fumées*, pain et moutarde	2.50 € / La Paire
*bain-marie selon disponibilité	
Verrine composée	2.50 € / Pièce

~ Entrées Froides ~

Selon la saison ou votre envie

Terrine de poisson et sa crudité	6.00 € / Pers.
Terrine Maison et sa crudité	5.00 € / Pers.
Saumon gravlax Maison ou fumé	12.00 € / Pers.
Pâté en croûte cocktail Maison et sa crudité	7.00 € / Pers.

Et bien d'autres douceurs à vous suggérer ...

~ Les poissons cuisinés ~

Entrée ou plat Maison / À partir de 6 pers.

Roulade de saumon sauce crevette, riz vénéré	9.00 € / Pers. en Entrée 15.00 € / Pers. en Plat
Lotte aux petits légumes, écrasé de pommes de terre	9.00 € / Pers. en Entrée 15.00 € / Pers. en Plat
Coquille Saint-Jacques	9.00 € / Pièce
Cassolette de fruits de mer et son fleuron	8.00 € / Pièce
Choucroute de la mer	13.00 € / Pers. en Plat
Marinière de cabillaud, Risotto du moment	8.50 € / Pers. en Entrée 15.50 € / Pers. en Plat

~ Viandes cuisinées ~

Préparation Maison / À partir de 6 pers.

Carré de veau rôti, sauce morillons	14.50 € / Pers.
Suprême de volaille, poêlée de champignons, sauce champignons	11.00 € / Pers.
Suprême de volaille, poêlée de champignons, sauce morillons	12.80 € / Pers.
Sauce Bouchée à la Reine et sa croûte	10.50 € / Pièce
Ballotine de volaille, sauce champignons	12.00 € / Pers.
Emincé de dinde, sauce forestière	10.80 € / Pers.
Joue de bœuf braisée au Pinot Noir	11.80 € / Pers.
Filet mignon, sauce forestière	10.90 € / Pers.
Jambon braisé entier et sa marinade	8.50 € / Pers.
Cochon de lait farci, sauce champignons	15.00 € / Pers.

~ Garnitures ~

Préparation Maison / À partir de 6 pers.

Gratin Dauphinois	3.00 € / Pers.
Nouilles, spaetzlés ou riz pilaf	2.50 € / Pers.
Risotto de saison	3.50 € / Pers.
Jardinières de légumes de saison	3.00 € / Pers.

~ Plats uniques ~

PAC (prêt à cuire) ou CUIT / À partir de 6 pers.

Baeckeofe aux trois viandes, légumes	12.80 € / Pers. PAC 13.80 € / Pers. CUIT
Potée de Marie, bœuf émincé, pommes de terre, champignons	12.80 € / Pers. PAC 13.80 € / Pers. CUIT
Choucroute garnie, viandes, saucisses, pommes de terre, chou	13.00 € / Pers. CUIT
Couscous Royal, trio de viandes, merguez, légumes frais et semoule, sauce, 1 boulette maison à l'agneau (option)	13.50 € / Pers. 14.50 € / Pers. avec boulette
Jambalaïa ou Paëlla	11.00 € / Pers.

~ Buffets froids ~

Buffets composés maison, une autre idée ? un thème ? une envie particulière ? Parlons-en ! / À partir de 6 pers.

Découvrez nos salades : carottes, céleri, betteraves, radis noir, trio de chou, pommes de terre, pâtes, taboulé, lentilles coco, macédoine, niçoise

QUELQUES IDÉES GOURMANDES POUR SURPRENDRE VOS PAPILLES

·Le Campagnard

Terrine campagne aux épices, jambon cuit, lard paysan, saucisson sec, une sorte de fromage, moutarde et cornichons. Salades au choix 3 sortes.

16.00 € par personne

·Le Gourmet

Terrine de poisson aux petits légumes, sauce persillée, pâté en croûte porc ou poisson, terrine campagne aux épices, rosbif braisé, jambon Forêt Noire Maison, charcuterie sèche, moutarde et cornichons. Salades aux choix 4 sortes.

22.00 € par personne

·L'Epicurien

Saumon fumé ou Gravlax Maison, terrine de poisson aux petits légumes, terrine campagne aux épices, pâté en croute porc ou volaille, rosbif braisé, jambon cru ou fumé, moutarde et cornichons. Salades et crudités au choix 5 sortes

24.00 € par personne

~ Fondues et plateaux ~

À partager

Fondue CHINOISE Coupée fraîche	35.00 € / kg BOEUF 38.00 € / kg BOEUF & VEAU 32.00 € / kg BOEUF & VOLAILLE
Fondue PARISIENNE Cubes de filet de dinde	22.00 € / kg
Fondue BOURGUIGNONNE Cubes de steak de Limousine (rumsteck ou tranche)	32.00 € / kg
Pierrade sur plat Viandes au choix	De 35.00 € / kg selon choix
Raclette sur plat Charcuteries au choix et fromages	À partir de 12.00 € / Pers.
Plateaux de fromage Comté, brie, munster, tome aux fleurs, chèvre frais	4.50 € / Pers.

Spécialités en croute

Pour 4, 6 ou 8 personnes
Comptez environ 300 g/personne

Jambon en croute ou pâte à pain	26.80 € / kg
Filet mignon de porc façon Wellington	25.00 € / kg
Filet de bœuf façon Wellington	52.00 € / kg
Tourte de la Vallée de Munster	24.00 € / kg
Tourte aux trois Suprêmes – Volailles	28.00 € / kg
Tourte vigneronne	26.00 € / kg
Tourte veau et porc aux girolles	28.00 € / kg

Tous les plats cuisinés, salades, sauces, pâtés et terrines sont FAIT MAISON à base de produits frais et essentiellement locaux

Allergènes : Tous nos plats sont susceptibles de contenir tous les allergènes (gluten, cèleri, sésame, lait, fruits à coque, œufs, soja, crustacés, sulfites, moutarde …)

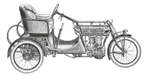
Livraison

LIVRAISON LES SAMEDIS SOIR OU DIMANCHE MIDI
à partir de 25 personnes
selon le repas commandé

TARIF DE LIVRAISON
Déposé à l'adresse indiquée,
Plats chauds ou buffets froids
Pas de service sur assiette

De 0 à 10 km : 20.00 €
De 10 à 20 km : 30.00 €
De 20 à 35 km : 40.00 €

Prévoir 10€ de chauffe en plus des frais de livraison



Il est possible de venir retirer les plats chauds ou buffets froids en dehors des heures d'ouverture les samedis soir et dimanche midi sur RDV à **une heure précise.** **10.00 € le retrait**

Une caution de 50€ sera demandée par moule à Baeckeoffe et par boîte isotherme en polystyrène

boucheriehug.com