

Propositions de Menus

Menu 1 *** 24,40 €

Coquille de saumon aux fruits de mer à gratiner

Ballotine de volaille,
sauce crème au "foie gras"
Gratin de pommes de terre,
chou rouge aux marrons

Menu 2 *** 34,70 €

Pavé de saumon, sauce Riesling
sur lit de choucroute

Filet mignon de veau aux "morilles"
Spaetzlés, haricots verts



Boucherie David

47 avenue d'Altkirch - Mulhouse - 03 89 53 35 22
Du mardi au vendredi : 8h-19h (hors jours fériés) / samedi : 7h-17h
Fermé le lundi

297 avenue d'Altkirch - Brunstatt - 03 89 45 11 47
Lundi et jeudi : 8h-13h et 14h-18h
Mardi : 8h-13h / Vendredi : 8h-18h non-stop Samedi 7h à 14h
Fermé : mardi après-midi et mercredi la journée

Recommandée par :



OUVERTURES EXCEPTIONNELLES SUPPLÉMENTAIRES DE FIN D'ANNÉE :

Les lundis 22 et 29 décembre de 8h à 19 h à Mulhouse et de 8h à 18h à Brunstatt
Les mercredis 24 et 31 décembre de 7h à 15 h à Mulhouse et Brunstatt

Dates limites des commandes prises uniquement en magasin :

Jusqu'au samedi 20 décembre inclus pour Noël
Jusqu'au samedi 27 décembre inclus pour Nouvel An

Aucune commande ne sera prise en compte via notre site internet.

Merci !

+ d'infos : www.boucherie-david-mulhouse.fr

Rendez-vous visite !!!
jusqu'au 27 décembre 2025
au Marché de Noël de Mulhouse



Cette année, notre chalet vous accueille derrière le Temple St-Etienne

NOS 2 BOUTIQUES

MULHOUSE
47 AVENUE D'ALTKIRCH
03 89 53 35 22
Ouvert du mardi au vendredi de 8h à 19h
Samedi de 7h à 17h - Fermé le lundi.

BRUNSTATT
297 AVENUE D'ALTKIRCH
03 89 45 11 47
Lundi et jeudi : 8h-13h et 14h-18h / Mardi : 8h-13h
Vendredi : 8h-18h non-stop / Samedi 7h à 14h
Fermé : mardi après-midi et mercredi la journée



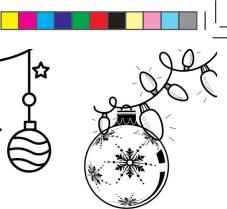
Catalogue des Fêtes 2025

Nos sélections de produits artisanaux et festifs pour un réveillon gourmand !

Boucherie David

David et son équipe vous souhaitent d'excellentes fêtes de fin d'année !





Nos sélections pour les Fêtes 2025

« Boucherie David »

Commandes : jusqu'au samedi 20 décembre inclus pour Noël
et jusqu'au samedi 27 décembre inclus pour Nouvel An

Apéritifs

Mini friand à la viande.....	19,80€/kg
Mini pâté en croûte	36,80€/kg
Mini pâté en croûte médaillon	48,80€/kg
Saucisses à cocktail (viennoise)	29,90€/kg
Miche surprise (48 portions/8 à 10 pers)	42,90€/pc
Filet mignon de porc fumé nature ou au piment d'Espelette	39,90€/kg
Magret de canard fumé	59,90€/kg

Les foies gras maison

Foie gras en duo	220€/kg
Foie gras de canard	199€/kg
Foie gras d'oie.....	249€/kg
Foie gras d'oie aux éclats de truffes	299€/kg
Foie gras de canard en terrine la barquette de 250g	50,00€
Foie gras d'oie en terrine la barquette de 250g	65,00€
Foie gras d'oie aux éclats de truffe en terrine la barquette de 250g	75,00€
Foie gras d'oie et canard (duo) en terrine la barquette de 250g.....	55,00€

Epices maison offertes

pour l'achat de foie frais de canard ou d'oie

Les entrées

Coquille St Jacques.....	12,90€/pc
Escargots maison de Bourgogne la douzaine	13,90€/dz
Saumon fumé	99,60€/kg
Pavé de saumon sauce homardine avec compoté de poireaux et riz sauvage.....	15,40€/pt
Terrine de saumon.....	34,80€/kg
Terrine aux 3 poissons.....	36,80€/kg
Terrine de St Jacques – Citron vert.....	49,80€/kg
Salade de homard	49,90€/kg
Salade d'écrevisses pomme/mandarine....	31,80€/kg
Pâté en croûte « tradition ».....	34,60€/kg
Pâté en croûte et son médaillon	46,60€/kg
Pâté en croûte de gibier pistaché et son médaillon.....	49,90€/kg

Boudin blanc au porto	21,60€/kg
Boudin blanc aux Morilles	31,60€/kg
Boudin blanc au foie gras	34,80€/kg

Nos plats cuisinés

Sauce bouchée à la reine (veau et poulet)	39,60€/kg
Civet de gibier cuit	38,40€/kg
Filet mignon de porc aux girolles (portion 300 gr)	14,90€/pt
Filet mignon de veau aux morilles	25,50€/pt
Suprême de pintade clouté au foie gras et sa sauce	18,90€/pt
Sot l'y laisse de poulet sauce aux morilles (portion 300gr)	19,90€/pt
Spaetzlés maison	17,90€/kg
Gratin dauphinois	17,70€/kg
Chou rouge aux marrons	19,50€/kg
Purée carotte	16,90€/kg
Purée patate douce	24,80€ /kg

Nos spécialités en croûte

Tourte de saumon (4 ou 6 pers.)	24,80€/kg
Tourte de volaille aux morilles (2, 4 ou 6 pers.)	39,90€/kg
Tourte Alsacienne Vigneronne (4 ou 6 pers.)	25,60€/kg
Tourte de gibier (4 pers.)	24,90€/kg
Pâté lorrain (4 ou 6 pers.)	26,20€/kg
Jambon en croûte prétranché (4 à 12 pers)	25,40€/kg
Filet de bœuf en croûte (4, 6 ou 8 pers.)	79,90€/kg
Filet de bœuf Wellington au foie gras d'oie (4, 6 ou 8 pers.) sauce offerte	89,90€/kg
Saumon en croûte farci champignons de Paris/épinards (4 ou 6 pers.) sauce offerte,.....	49,60€ /kg
Filet mignon de veau en croûte Périgourdine (champignons de Paris/foie gras) 6 pers ...	69,90€/kg

*pt = portion / *pc = pièce / *dz = douzaine



Volailles festives à cuire

Poularde de Bresse PAC roulée	44,80€/kg
Poularde fermière PAC	28,50€/kg
Poulet de Bresse PAC	27,90€/kg
Dinde de Bresse PAC	38,50€/kg
Dinde fermière PAC	29,80€/kg
Chapon de Bresse PAC roulé	64,80€/kg
Chapon fermier PAC	29,60€/kg
Dinde fermière farcie semi désossée	28,80€/kg
Chapon fermier farci semi désossé	36,90€/kg
Cuisse de chapon	34,50€/kg
Magret de canard	49,90€/kg
Pintade fermière PAC	21,90€/kg
Pintade chaponnée PAC	29,70€/kg
Suprême de pintade ou de chapon	35,60€/kg
Pigeon	39,50€/kg
Caille	29,70€/kg
Filet de caille	49,20€/kg
Poularde de Bresse découpée	54,80€/kg

Volailles Pré-cuites Basse température (semi-désossée)

Dinde farcie aux marrons (8 à 10 pers)	29,80€/kg
Chapon farci aux marrons (8 à 10 pers)	39,60€/kg
Caille farcie au foie gras	49,70€/kg
Rôti de chapon farci / cuisse (3 pers.)	39,90€/kg

Poularde de Bresse farcie au foie gras (6 pers) coup de cœur!

Les farces & sauces

Farce traditionnelle porc et veau	19,70€/kg
Farce aux marrons	26,90€/kg
Sauce aux morilles	79,90€/kg
Sauce Grand Veneur (gibier)	24,80€/kg
Sauce aux girolles	29,80€/kg
Sauce Périgourdine (foie gras)	34,20€/kg

Nos spécialités de viande «bouchères crues»

Poitrine de veau farcie nature	25,40€/kg
Palette à la diable à ma façon	19,80€/kg
Cuisse de poulet farcie sans os	22,80€/kg
Filet mignon de porc tessinois en papillote	28,60€/kg
Pierrade (bœuf, veau, poulet et canard)	39,90€/kg
Fondue chinoise (bœuf et veau)	42,60€/kg
Fondue chinoise WAGYU	199,00€/kg NOUVEAU
Fondue bourguignonne coupée (pointe de filet)	66,30€/kg
Picanha Angus	59,80€/kg
Picanha Wagyu d'Australie	159,80€/kg
Rôti de bœuf roosbeef	44,90€/kg
Rôti de bœuf dans le cœur du filet	89,90€/kg
Gigot d'agneau de lait Label rouge (3 à 4 pers.)	46,20€/kg
Filet d'agneau double roulé (3 à 4 pers)	99,60€/kg
Carré d'agneau manchonné (2 à 3 pers)	66,40€ /kg
Carré de porc Ibérique 4 pers	69,90€/kg
BŒUF WAGYU ORIGINE JAPON A4	
Entrecôte / faux filet	249,00€/kg

Gibier frais

Gigot de chevreuil sans os	49,70€/kg
Filet de chevreuil sans os	119,20€/kg
Epaule de chevreuil sans os	46,60€/kg
Filet de biche sans os	99,50€/kg
Pavé de biche	75,30€/kg
Epaule de biche sans os	38,20€/kg
Epaule de sanglier sans os	28,20€/kg

Epicerie fine

Caviar, truffes fraîches , champagnes et vins sélectionnés, confitures et pains d'épices d'Alsace.

COUP DE CŒUR Morilles séchées EXTRA !! 49,90€ les 100 gr. au lieu de 59,90€

Seuls les produits cités dans ce catalogue seront pris en compte pour les commandes.