



KIRSCH

LE BOUCHER

*Sélection
gourmande*



QUOI DE NEUF CHEZ KIRSCH LE BOUCHER ?

Avec l'ouverture de 3 boucheries supplémentaires, la construction du site d'exploitation de Grass et le nouveau restaurant Bestial, on peut dire que 2019 se termine bien pour Guy Kirsch, qui poursuit son objectif : fournir chaque jour de la viande de grande qualité, pour tous.



UN FRIGO DE MATURATION À GRASS

L'inimitable goût de la viande de Kirsch le Boucher est obtenue par la maturation (+/- 5 semaines, en chambre froide). Guy Kirsch module cette étape en fonction des races bovines, et surtout, des saveurs et de la tendreté qu'il désire obtenir.

Notre plus beau frigo de maturation se trouve à Grass. Sur fond de pierres de sel, il permet de voir comment reposent les meilleurs morceaux de viande de bœuf. Impressionnant.

3 NOUVELLES BOUCHERIES!

KIRSCH LE BOUCHER À GRASS, UN MAGASIN PAS COMME LES AUTRES

Le concept du magasin de Kirsch le boucher à Grass est bien différent des boucheries traditionnelles. Situé au cœur du site d'exploitation, le circuit hyper-court permet de pratiquer des prix très intéressants sur de plus grandes quantités.

Bien plus qu'un « magasin d'usine », vous pouvez aussi aller y chercher des sandwiches, bagels, wraps, salades ou petits plats cuisinés.

Guy Kirsch y propose aussi une sélection d'accessoires culinaires et de couteaux, histoire de s'équiper comme un pro ! À venir aussi : des démonstrations, des dégustations, ... et bien d'autres surprises. Bref, c'est un endroit qui vaut le détour !



À CONTERN ET À STEINSEL

Deux nouvelles boucherie-charcuteries ont vu le jour en mai et juin de cette année.

À Contern d'abord, un lieu cher à Guy Kirsch, qui n'oublie pas ses origines mosellanes. La boucherie se trouve au centre de l'**Epicier de Contern**.

À Steinsel ensuite, au cœur du Pall Center, qui offre un bel espace à Kirsch le boucher, juste à l'entrée du magasin. Des boucherie-charcuteries à découvrir, si ce n'est déjà fait !



Le nom est sur toutes les lèvres, tant il a déjà fait parler de lui : l'atypique restaurant Bestial vient d'ouvrir ses portes à Grass.

Après Aal Schoul, l'école du boucher à Hobscheid, Bestial est le second restaurant de Guy Kirsch, qu'il a voulu cette fois accessible à tous, sans sacrifier la qualité.

BESTIAL

CHILL & GRILL

Un restaurant, ouvert 7 jours sur 7, qui s'adapte aux différents moments de la journée.

Dès 6h00 du matin

avec de copieux petit-déjeuners

Midi à l'heure du Buffet Bestial

Il suffit de prendre son plateau pour accéder aux plats du jour : salade, soupes, petits plats saisonniers, rôisserie, grillades ainsi que le burger de la semaine.

C'est encore mieux l'après-midi !

Avec une carte salée et sucrée, pour toutes les envies.

After work

Dès 17h, Bestial accueille ceux qui ont envie de se détendre après leur journée pour se retrouver autour d'un cocktail, avec ou sans alcool,

et partager un plateau de «bestialités» en toute convivialité.

Service à table le soir

Qui en doutait encore ? La carte de Bestial fait évidemment la part belle aux viandes et charcuteries de Kirsch le boucher, avec entre autres, de la viande de bœuf locale, une rôisserie et une carte de 8 burgers (dont un burger vegan fait maison).

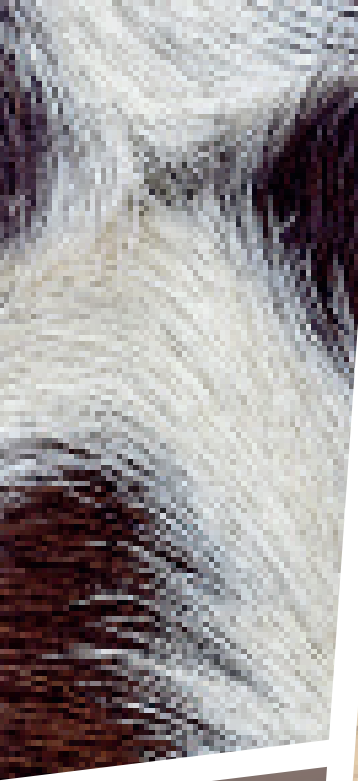
Bestial Brunch

Le dimanche, c'est brunch ! Un buffet sucré et salé réconfortant, où chacun se sert en fonction de ses goûts et de son appétit.

Bestial to go !

Ni le temps ni l'envie de faire à manger ? Passez chercher votre repas chez Bestial ! Une carte de plats à emporter est à votre disposition.





ADRESSE (derrière IKEA)

1, rue Charles Kieffer / L-8389 GRASS

T. +352 26 37 62 / E. info@bestial.lu

HORAIRES

Du lundi au vendredi: 6h00/23h00 (cuisine 22h00) · Samedi: 7h00/23h00 (cuisine 22h00)

Dimanche: de 10h00 à 16h00 (uniquement brunch)

L'heure de l'apéro

9000 - Assortiment d'amuse-bouches

à chauffer 52,00 €/kg

Quichettes lorraines • Mini-pizza salami et jambon • Pruneaux au lard • Choux au fromage • Tartelettes aux escargots de Bourgogne • Friands au Riesling • Croque-Monsieur • Samossa maison • Samossa de scampis • Mini-croquettes au Vieux Brugge (fromage) • Mini-croquettes aux crevettes grises de la Mer du Nord

Réchauffer au four 170° - 10 minutes

9001 - Mini-pâté au Riesling en croûte 24,37 €/kg

9127 - Pique igloo 66,00 €/pce

Composé de 64 brochettes assorties

Cervelas et tomates cerises • Fromage et raisins frais • Jambon cuit et asperges vertes • Jambon de la vallée de l'Eisch, tomates séchées et melon • Saumon fumé et ananas • Scampis au citron • Tomates mozzarella au basilic • Olive noire, tomate séchée, olive verte

9125 - Dips de légumes 44,00 €/pce

Composé de 100 pièces de légumes crus coupés en bâtonnets et fleurs Carottes • Concombres • Céleri • Tomates cerises rouges et jaunes • Chou-fleur • Radis

Accompagné de 3 sauces : rouille, guacamole et fines herbes.

PAIN SURPRISE

Classique

Jambon cuit et cru • Salami • Galantine • Gouda • Saumon fumé

9002 - Petit 64 tranches 44,00 €/pce

9003 - Grand 96 tranches 66,00 €/pce

Végétarien

Fromage ciboulette • Tapenade de poivrons • Gouda • Saumon fumé • Omelette fines herbes

9150 - Petit 64 tranches 44,00 €/pce

9151 - Grand 96 tranches 66,00 €/pce

De la mer

Saumon gravlax • Saumon fumé d'Ecosse • Flétan fumé • Salade de crabe • Salade de thon • Truite fumée

Uniquement en grand format

9152 - Grand 96 tranches 82,50 €/pce

ASSORTIMENT DE CANAPÉS

Classique

Jambon cru • Jambon cuit • Salami • Gouda • Pâté de campagne • Poulet-curry

9153 - 12 pièces (2 pièces de chaque) 16,80 €/pce

9154 - 24 pièces (4 pièces de chaque) 33,60 €/pce

De la mer

Thon • Crabe • Crevettes • Saumon fumé • Œufs de Lompe • Rillettes de saumon

9155 - 12 pièces (2 pièces de chaque) 16,80 €/pce

9156 - 24 pièces (4 pièces de chaque) 33,60 €/pce

Prestige

Crevettes grises à l'aneth • Scampis aux asperges vertes • Médaillon de homard • Foie gras de canard • Tête de Moine (fromage suisse à base de lait de vache cru et entier) • Magret de canard fumé et melon

9157 - 12 pièces (2 pièces de chaque) 26,40 €/pce

9158 - 24 pièces (4 pièces de chaque) 52,80 €/pce



Les entrées

9075 - **Carpaccio de bœuf luxembourgeois à la truffe** **18,70 € / pers.**

9005 - **Saumon fumé artisanal, oignons et câpres** (200 gr / pers.) **15,95 € / pers.**

9006 - **Bisque de homard**
en bouteille d'1 litre **20,50 € / litre**
Réchauffer à la marmite à feux doux

9007 - **Coquille Saint-Jacques et guirlande parmentière** **11,00 € / pce**
Réchauffer au four 170° - 20 minutes

9008 - **Bouchée aux fruits de mer** **9,90 € / pers.**
Réchauffer au four 170° - 20 minutes

9010 - **Tourte de caille et foie gras** **12,10 € / pce**
Réchauffer au four 170° - 20 minutes

9011 - **Cassolette de lotte et écrevisses au Champagne** **14,19 € / pers.**
Réchauffer au four 170° - 20 minutes

9160 - **Cassolette de scampis aux petits légumes** (8 pièces) **13,20 € / pers.**
Réchauffer au four 170° - 20 minutes

Roulade de sole et saumon, sauce Champagne
9138 - **Entrée** (2 roulades) **16,50 € / pers.**
9139 - **Plat** (3 roulades) **22,00 € / pers.**
Réchauffer au four 170° - 20 minutes

9013 - **Huîtres gratinées, sauce hollandaise** (5 pièces / pers.) **13,75 € / pers.**
Réchauffer au four 170° - 15 minutes

9161 - **Demi-homard en Bellevue** **16,50 € / pce**

9162 - **Soupe de poissons**
en bouteille d'1 litre **14,80 € / pce**
Réchauffer à la marmite à feux doux

9178 - **Parmentier de saumon, crémeux de poireaux à l'oseille**
(en Weck) **15,40 € / pce**
Réchauffer au bain-marie - 20 minutes

9179 - **Raviole ouverte de homard, fine julienne de légumes et sauce Nantua** (en Weck) **20,89 € / pce**

Filet de turbot, sauce homardine
9180 - **Entrée** **17,60 € / pers.**
9181 - **Plat** **23,10 € / pers.**
Réchauffer au four 170° - 20 minutes

Foie Gras

Foie gras maison au Gewurztraminer
« Clos mon vieux Moulin » de chez Duhr Frères

9004 - **Tranche de foie gras de canard maison, confit à l'échalote**
(2 tranches de 50 gr / pce) **12,46 € / 100 gr**

Les plateaux de Kirsch le boucher

LES PIERRADES - 300gr/pers.



9014
Pierrade Mixte **27,62€ / kg**
Bœuf • veau • dinde • mignons de porc •
bacon fumé • lard maigre fumé • mini-cervelas
& mini-mettwursts



9018
Pierrade Marinade **27,62€ / kg**
Bœuf • veau • poulet mariné



9016
Pierrade du Soleil **27,62€ / kg**
Bœuf • veau • magret de canard • mignons
de porc



9017
Pierrade de Luxe **61,75€ / kg**
Filets de bœuf • mignons de veau



9015
Pierrade XXL **27,62€ / kg**
Bœuf • veau • dinde • mignons de porc •
mini-hamburgers • mini-cordons bleus •
mini-mettwursts • mini-saucisses



9140
Pierrade Bonzaï **41,99€ / kg**
Mignons de porc mariné • côtes d'agneau
marinées • mini-roulades ardennaises
marinées • magret de canard mariné •
mignonnettes de veau marinées • mini
steaks de bœuf marinés • filets de poulet
marinés • cuisses de cailles marinées

LES CHARCUTERIES & FROMAGE À RACLETTE



9177
Plateau Savoyard en
accompagnement de vos
pierrades et raclettes
(+/- 200 gr / pers) **48,67€ / kg**
Viande de grison • coppa • pancetta • salami
italien • bacon • boudin blanc • boudin
ardennais



9019
Fromage à raclette
(200 gr / pers.) **20,90€ / kg**
En tranches: français, suisse et au poivre

LES FONDUES - 300gr/pers.



9023
Fondue Classique **27,62€ / kg**
Bœuf • veau • dinde



9024
Fondue de Luxe **61,75€ / kg**
Filets de bœuf • mignons de veau



9022
Fondue du Patron **27,62€ / kg**
Bœuf • veau • dinde
C'est le mélange d'épices, spécialement concocté par Kirsch le boucher, qui rend cette fondue inoubliable!



9021
Fondue Bourguignonne
100 % bœuf
luxembourgeois **27,62€ / kg**



9025
Fondue du Soleil **27,62€ / kg**
Bœuf • veau • magret de canard • dinde



9026
Fondue Mixte **27,62€ / kg**
Bœuf • veau • dinde • mini-boulettes • mini-boulettes au fromage



9027
Fondue Chinoise **32,24€ / kg**
Bœuf • veau • dinde

9030
Bouillon épicé **11,55€ / 4 litres**
Pour fondue chinoise



9028
Plateau de poisson pour
fondue chinoise et pierrade
(250 gr / pers.) **65€ / kg**
Filet de thon • filet de saumon • filet de
lotte • scampis décortiqués



9020
Les sauces
de Kirsch le boucher
(pot de +/- 200g) **14,85€ / kg**
Aioli • béarnaise • cocktail • curry • diablo •
poivre • rouille • tartare

La volaille

Kirsch le boucher sélectionne une partie de ses volailles auprès du producteur luxembourgeois Arend-Diederich

9031 - Dinde fermière	14,28 €/ kg
9032 - Dinde fermière farcie* (os du coffre enlevés)	16,50 €/ kg
9163 - Dinde fermière farcie aux truffes et foie gras**	22,00 €/ kg
9033 - Orloff de dinde au fromage et jambon fait maison	17,61 €/ kg
9034 - Rôti de dinde au Parmesan	17,45 €/ kg
9182 - Sauce maison au vin jaune & morilles Pour accompagner votre volaille	21,00 €/ kg

L' OIE

Une volaille très prisée pour sa chair délicate et juteuse

9036 - Oie fermière Label Rouge de Challans	20,93 €/ kg
--	-------------

LE CANARD

9037 - Canard de Barbarie	10,74 €/ kg
9038 - Canette de Barbarie	10,74 €/ kg
9039 - Cuisses de canard	12,97 €/ kg
9040 - Magret de canard	23,50 €/ kg

LA PINTADE

9041 - Pintade fermière de Challans	14,16 €/ kg
---	-------------

LA CAILLE

9042 - Caille Jumbo	17,70 €/ kg
---------------------------	-------------

* Notre traditionnelle farce de Noël est composée de viande de porc, marrons, carottes, cognac, sel et épices (antioxydant E300 (Vitamine C)).

** Farce préparée à base de veau et de volaille, délicatement travaillée avec des truffes et du foie gras

LE POULET

9043 - Poulet luxembourgeois	11,85 €/ kg
9044 - Poulet de Bresse	21,47 €/ kg

LE LAPIN

9045 - Lapin luxembourgeois	15,27 €/ kg
-----------------------------------	-------------

LE CHAPON

Le chapon est un coq castré, à la chair délicate et fondante, qui se prête parfaitement aux repas de Noël.

9046 - Chapon du Gers Tradition des coteaux du Pelon	19,90 €/ kg
<i>Une viande de grande qualité, élevée à l'ancienne (6 mois d'élevage). Plumé à sec, il est présenté effilé, avec parure et plumes autour du cou. Un produit magnifique! (Poids moyen 3,5 kg)</i>	

9088 - Chapon du Gers farci * (os du coffre enlevés)	20,95 €/ kg
---	-------------

9114 - Chapon du Gers farci aux truffes et foie gras** (os du coffre enlevés)	26,04 €/ kg
--	-------------

9047 - Mini-Chapon du Gers Tradition des côteaux du Pelon	20,95 €/ kg
<i>Les Mini-Chapons sont des Chapons issus d'une race de coq naine pour une chair encore plus fine! (Poids moyen 2,5 kg)</i>	

9164 - Mini Chapon du Gers farci *	22,00 €/ kg
--	-------------

9165 - Mini Chapon du Gers farci aux truffes et foie gras**	26,04 €/ kg
--	-------------

COMMENT CUIRE UNE DINDE OU UN CHAPON ?

Suivez la méthode de **Kirsch le boucher!** Pensez à sortir la volaille du frigo une heure au moins avant sa cuisson. Placez-là au four non-préchauffé puis augmentez la température du four de façon graduelle toute les 10 min. pour arriver à 160° ou 170°, au bout de 30 min. Arrosez la viande régulièrement et basez-vous sur le tableau ci-contre pour déterminer le temps de cuisson total de votre volaille, en fonction de son poids. Vérifiez sa cuisson à l'aide d'une fourchette: piquez la volaille, si elle est bien tendre et qu'aucun jus rouge ne s'écoule, elle est cuite. Vous pouvez également tirer légèrement sur le pilon: si celui-ci se détache sans forcer, la cuisson est parfaite.



Table de cuisson

DURÉES DE CUISSON POUR UNE DINDE À 160° C

DINDE ENTIÈRE	FARCIE	NON FARCIE
3,5 à 4,5 kg	3h15 à 3h30	2h45 à 3h
4,5 à 5,5 kg	3h30 à 3h45	3h à 3h15
5,5 à 7 kg	3h45 à 4h	3h15 à 3h30
7 à 10 kg	4h à 4h30	3h30 à 4h

DURÉES DE CUISSON POUR UN CHAPON À 170° C

2,75 à 3,50 kg	3h à 4h	7,25 à 9 kg	6h à 7h30
3,50 à 5,50 kg	4h à 5h	9 à 11 kg	7h30 à 9h
5,50 à 7,25 kg	5h à 6h		

Le gibier

Kirsch le boucher s'approvisionne en gibier (chevreuil, biche, cerf, faon, sanglier, marcassin) directement auprès des chasseurs de la région. Le gibier est d'abord contrôlé par nos soins lors de la réception, puis dépouillé dans notre établissement. Chaque carcasse est ensuite inspectée par les services vétérinaires officiels luxembourgeois, qui délivrent alors une autorisation de découpe. Le désossage, la découpe et la transformation du gibier (production de pâtés, saucisses...) sont réalisés dans nos ateliers par nos bouchers et charcutiers. L'ensemble des étapes de production se déroule uniquement dans nos ateliers: de la réception à la commercialisation, en passant par l'inspection, le désossage, la découpe fine et la transformation.

LE CHEVREUIL

9048 - Gigue de chevreuil fraîche avec os	37,86 € / kg
9049 - Gigue de chevreuil fraîche sans os	43,65 € / kg
9050 - Selle de chevreuil sans os	62,48 € / kg
9130 - Civet de chevreuil frais 1 ^{er} choix	33,52 € / kg

LE MARCASSIN

9053 - Rôti de marcassin de la gigue	24,63 € / kg
9054 - Civet de marcassin frais 1 ^{er} choix	23,96 € / kg

LA BICHE

9055 - Rôti de biche de la gigue	39,13 € / kg
9056 - Civet de biche frais 1 ^{er} choix	33,52 € / kg

LES ACCOMPAGNEMENTS

9067 - Chou rouge maison (200 gr / pers.)	3,00 € / pers.
9068 - Spätzles maison (200 gr / pers.)	3,00 € / pers.
9131 - Poires aux airelles (2 pièces / pers.)	2,75 € / pers.
9122 - Les sauces de Kirsch le boucher (en pot de 500 gr)	16,50 € / kg
<i>Cuisinées selon les recettes traditionnelles: sauce Grand Veneur, sauce aux trois poivres, sauce au vinaigre de framboise</i>	

LA CHARCUTERIE DE GIBIER

9062 - Pâté de marcassin	20,97 € / kg
9063 - Pâté de biche	20,97 € / kg
9064 - Saucisse de marcassin	23,51 € / kg
9065 - Saucisse de biche	23,51 € / kg
9066 - Jambon de marcassin	56,73 € / kg



Et si on laissait tout le monde se servir ?

LES BUFFETS

9116 - **Le Traditionnel** 25,30 €/pers.

Poissons

Tomates aux crevettes • Saumon Bellevue • Saumon fumé • Scampis • Œufs farcis

Viandes et charcuteries

Jambon de la Vallée de l'Eisch • Jambon fermier • Dinde fermière farcie • Salami italien • Pâté au Riesling • Terrine de canard • Minipilons de poulet • Roastbeef • Porchetta grillée • Carpaccio de bœuf, fine roquette et parmesan

Accompagné de sauces tartare, rouille et cocktail

9120 - **Le Prestige** 44,00 €/pers.

Poissons

Tomates aux crevettes • Œufs farcis • Truite fumée • Saumon fumé • Saumon Bellevue • Gambas • Scampis flambés au Pastis • Terrine de poissons • Écrevisses • Demi-homard • Bulots • **Huîtres**

Viandes et charcuteries

Jambon de la Vallée de l'Eisch • Jambon fermier • Dinde fermière farcie • Salami italien • Pâté au Riesling • Terrine de canard • Minipilons de poulet • Roastbeef • Porchetta grillée • Carpaccio de bœuf, fine roquette et parmesan • **Foie gras**

Accompagné de sauces tartare, rouille et cocktail

LES ACCOMPAGNEMENTS

9117 - **Verdure et crudités** 5,50 €/pers.

Quatre salades différentes au choix :

Salade verte • Céleri râpé • Carottes râpées • Tomates mozzarella • Concombres • Coleslaw • Salade de pâtes • Salade de pommes de terre

9119 - **Plateau de fromages affinés** 9,02 €/pers.

Brie de Meaux • Munster • Tomme de Savoie • Crottin de Chavignol • Camembert au lait cru, avec raisins, fruits secs et noix

Remarque : le pain et le beurre ne sont pas compris dans nos buffets.



Les plats qu'il suffit de réchauffer

LES VIANDES

9072 - Mignon de porc sauce champignons
9073 - ou sauce aux Trois Poivres 11,00 € / pers.

Réchauffer au four à 170° - 20 minutes

9074 - Pavé de veau
aux champignons 16,50 € / pers.

Réchauffer au four à 170° - 15 minutes

9076 - Orloff de porc au Comté et jambon
braisé, sauce champignons 11,00 € / pers.

Réchauffer au four à 170° - 40 minutes

9077 - Orloff de veau au Comté et jambon
braisé, sauce champignons 15,40 € / pers.

Réchauffer au four à 170° - 40 minutes

LES VIANDES EN CROÛTE

9078 - Jambon de porcelet en croûte 8,80 € / pers.

Réchauffer au four à 170° - 2h30 à 3h00

9123 - Sauces conseillées : moutarde, Trois Poivres,
aux champignons ou Madère
(Pot de 500 gr) 11,30 € / kg

Réchauffer à la marmite à feu doux

9079 - Mignon de porc farci en croûte 11,00 € / pers.

Réchauffer au four à 170° - 25 minutes au kg

9080 - Carré de veau en croûte 19,25 € / pers.

Réchauffer au four à 170° - 15 minutes au kg

9081 - Filet Wellington, duxelles
de champignons et petits légumes 20,35 € / pers.

Réchauffer au four à 170° - 20 minutes au kg

9123 - Sauces conseillées : Trois Poivres, aux
champignons ou Bordelaise
(Pot de 500 gr) 11,30 € / kg

Réchauffer à la marmite à feu doux

LES VOLAILLES

9082 - Caille farcie au foie gras,
sauce girolles (1 caille / pers.) 19,80 € / pers.

Réchauffer au four à 170° - 35 minutes

9083 - Canard à l'orange 14,30 € / pers.

Réchauffer au four à 170° - 35 minutes

9084 - Dinde fermière farcie,
sauce au vin jaune et aux morilles 16,50 € / pers.

Réchauffer au four à 170° - 35 minutes

9085 - Pintade farcie, sauce au vin
jaune aux morilles 20,35 € / pers.

Réchauffer au four 170° - 35 minutes

9086 - Orloff de dinde, sauce
champignons 9,90 € / pers.

Réchauffer au four 170° - 35 minutes

LE GIBIER

9099 - Civet de chevreuil sauce
Grand Veneur 14,85 € / pers.

Réchauffer à la marmite à feu doux

9100 - Gigue de chevreuil sauce
Grand Veneur 19,80 € / pers.

Réchauffer au four à 170° - 35 minutes

9102 - Civet de biche au vinaigre
de framboise 14,85 € / pers.

Réchauffer à la marmite à feu doux

9103 - Lièvre à la sauce du patron 14,85 € / pers.

Réchauffer à la marmite à feu doux

9101 - Rôti de marcassin
aux Trois Poivres 14,85 € / pers.

Réchauffer au four 170° - 35 minutes

9126 - Civet de marcassin
aux Trois Poivres 13,75 € / pers.

Réchauffer à la marmite à feu doux

LE BOUDIN DE NOËL

9112 - Boudin blanc aux truffes 35,52 €/ kg

9113 - Boudin de Noël aux raisins
et pommes 16,98 €/ kg



*Chaud ou froid
... un délice!*

LA SPÉCIALITÉ DANOISE

9166 - Carré de porc Flaeskesteg 16,94 €/ kg

Cette spécialité est préparée par votre boucher mais doit être cuite et non réchauffée. N'hésitez pas à nous demander conseil pour la cuisson.



POUR ACCOMPAGNER LES VIANDES ET POISSONS

9184 - Risotto à la truffe (en Weck) 8,80 €/ pce

9185 - Écrasé de pommes de terre
à la truffe (en Weck) 7,70 €/ pce

9186 - Écrasé de pommes de terre
aux crevettes grises (en Weck)..... 7,70 €/ pce

9104 - Pommes de terre rissolées
(250 gr / pers.) 3,00 €/ pers.
Réchauffer au four à 170° - 20 minutes

9105 - Gratin dauphinois (250 gr / pers.) .. 3,00 €/ pers.
Réchauffer au four à 170° - 30 minutes

9136 - Pommes de terre à la crème
et lardons (250 gr / pers.) 3,00 €/ pers.
Réchauffer au four à 170° - 20 minutes

9068 - Spätzles (200 gr / pers.) 3,00 €/ pers.
Réchauffer au four à 170° - 15 minutes

9067 - Chou rouge (200 gr / pers.) 3,00 €/ pers.
Réchauffer au four à 170° - 20 minutes

9131 - Poires aux airelles
(2 pièces / pers.) 2,75 €/ pers.
Réchauffer au four à 170° - 15 minutes

9106 - Tomates provençales
(2 pièces / pers.) 3,00 €/ pers.
Réchauffer au four à 170° - 20 minutes

9187 - Fagots de haricots
(3 pièces / pers.) 3,00 €/ pers.
Réchauffer au four à 170° - 20 minutes

9109 - Carottes à la crème
(150 gr / pers.) 3,00 €/ pers.
Réchauffer au four à 170° - 20 minutes

9188 - Chicons braisés
(2 pièces / pers.) 3,00 €/ pers.
Réchauffer au four à 170° - 20 minutes

9183 - Jardinière de légumes
et pommes de terre grenailles 8,80 €/ pers.
Réchauffer au four à 170° - 20 minutes

Les poissons, coquillages et crustacés frais

LE POISSON

9525 - Bar entier d'élevage	prix du jour
9526 - Filet de bar d'élevage	prix du jour
9531 - Filet de turbo	prix du jour
9517 - Filet de saumon Bio	prix du jour
9543 - Saumon fumé d'Écosse artisanal, tranché à la main	58,70 € / kg
9515 - Ballotine de lotte/saumon et son fumet de poisson	9,00 € / pce
9503 - Filet de lotte	prix du jour
9509 - Filet de lotte à la citronnelle	prix du jour
9505 - Filet de sole de la mer du Nord	prix du jour
9529 - Sole entière sans peau	prix du jour
9506 - Homard canadien cuit (400-500 gr)	prix du jour
9507 - Homard européen cuit (400-500 gr)	prix du jour
9530 - Langoustine cuite 16/20	prix du jour
9502 - Noix Saint-Jacques fraîches	prix du jour
9501 - Brochette de scampis marinés 16/20	36,50 € / kg
9534 - Filet de dorade royale avec peau (400-600 gr)	prix du jour
9514 - Crevettes cuites 40/60	21,95 € / kg
9532 - Crevettes cuites 20/30	35,90 € / kg
9542 - Filet de sole limande	prix du jour
9533 - Dos de saumon	prix du jour
9500 - Filet de saumon d'Écosse	prix du jour
9545 - Gambas sauvage géante	69,90 € / kg
9546 - Homard canadien vivant (400-500 gr)	prix du jour
9547 - Scampis 16/20 cuit maison.....	41,50 € / kg
9548 - Pâté en croûte de poisson parfumé	1,50 € / pce
9549 - Scampis 16/20 cru décortiqué	29,95 € / kg

9551 - Homard canadien vivant (700-800 gr)	prix du jour
9552 - Homard européen vivant (400-500 gr)	prix du jour
9553 - Homard européen vivant (700-800 gr)	prix du jour
9554 - Homard canadien cuit (700-800 gr)	prix du jour
9555 - Homard européen cuit (700-800 gr)	prix du jour
9556 - Crevettes roses extra décortiquées	prix du jour
9557 - Crevettes grises décortiquées (mer du nord)	prix du jour

LA PIERRADE DE LA MER

9544 - La pierrade maritime du chef (250 gr / pers.)	39,90 € / kg
Cinq variétés de poisson mariné sur peau : filet de dorade royale, filet de bar, filet de sébaste, filet de saumon, scampi décortiqué	

LES COQUILLAGES

9535 - Palourde	prix du jour
9536 - Coque	prix du jour
9537 - Bulot	prix du jour
9538 - Praire	prix du jour
9539 - Bigorneau	prix du jour
9540 - Vernis	prix du jour
9541 - Clams	prix du jour



LES CRUSTACÉS

9511 - Plateau de fruits de mer

Royal 49,99€ / plateau

1/2 homard cuit • 5 crevettes 20/30 cuites • 2 langoustines 16/20 •
3 huîtres Ostra Regal n°3 • 2 pinces de crabe • scampis cuits maison •
150 gr de bulots cuits • 50 gr de crevettes grises

9512 - Plateau de fruits de mer

classique 31,90€ / plateau

1/2 tourteau • 10 crevettes 40/60 • 4 huîtres fine de Claire n°3 •
150 gr de bulots cuits • 50 gr de crevettes grises • scampis cuits maison

9513 • Plateau de la mer 39,90€ / plateau

1/2 homard • 10 crevettes roses 40/60 • 4 huîtres fine de Claire n°3 •
150 gr de bulots cuits • 50 gr de crevettes grises • scampis cuits maison

Les plateaux sont servis avec du citron, du vinaigre de vin
à l'échalote, de la mayonnaise et de la sauce cocktail maison.

Les huîtres

9518 - Huître creuse fine

de Normandie n°2 1,60€ / pce

9519 - Huître creuse fine

de Normandie n°3 1,25€ / pce

9520 - Huître Ostra Regal n°3

..... 2,60€ / pce

9508 - Plateau de 6 huîtres

Fines de Claire n°3 10,90€ / plateau

9504 - Plateau d'huîtres Royal

(3 variétés) 23,95€ / plateau

4 huîtres Ostra Royale n°3 • 4 huîtres Fine de Claire n°3 •

4 huîtres de Normandie n°2





C'est l'heure des cadeaux!



Un cadeau gourmand est toujours apprécié! Kirsch le boucher vous propose ses boîtes cadeaux, composées de ses salaisons maison, de ses Stollen traditionnels et de bons produits du terroir luxembourgeois (miel, confitures, gâteaux...). Composez vous-même votre boîte: faites votre choix parmi les produits proposés dans nos boucherie-charcuteries.

9170 - La boîte-cadeau
« Petits Plaisirs » 30,00 €

9171 - La boîte-cadeau
« Tradition » 50,00 €

9167 - La boîte-cadeau
« Terroir » 60,00 €

9168 - La boîte-cadeau
« de Kirsch le boucher » 70,00 €

9170 - La boîte-cadeau
« Découverte » 115,00 €

9170 - La boîte-cadeau
personnalisée montant au choix





KIRSCH

LE BOUCHER

Schëin Feierdeeg

COMMANDES & HORAIRES DE FÊTES

EISCHEN

33, Grand-Rue L-8472 - T. (+352) 39 02 97

22.12 : FERMÉ • **23.12** : 6h à 18h • **24.12** : 6h à 14h • **25.12 et 26.12** : FERMÉ
27.12 et 28.12 : 6h à 18h • **29.12** : FERMÉ • **30.12** : 6h à 18h • **31.12** : 6h à 14h • **01.01** : FERMÉ

MAMER

27, rue du commerce L-8220 - T. (+352) 27 39 87-1

22.12 : FERMÉ • **23.12** : 6h à 18h30 • **24.12** : 6h à 14h • **25.12 et 26.12** : FERMÉ
27.12 et 28.12 : 6h à 18h30 • **29.12** : FERMÉ • **30.12** : 6h à 18h30 • **31.12** : 6h à 14h • **01.01** : FERMÉ

OBERPALLEN - PALL CENTER

Pall Center - 2, Arelerstrooss L-8552

Boucherie-Charcuterie T. (+352) 23 62 01 89 - Poissonnerie T. (+352) 26 62 09 79

22.12 : 8h à 19h • **23.12** : 8h à 20h • **24.12** : 8h à 16h • **25.12** : FERMÉ • **26.12** : 8h à 19h
27.12 et 28.12 : 8h à 20h • **29.12** : 8h à 19h • **30.12** : 8h à 20h • **31.12** : 8h à 16h • **01.01** : FERMÉ

STRASSEN - PALL CENTER

Pall Center - 237, route d'Arlon L-8010 - T. (+352) 27 39 73 22

22.12 : 8h à 13h • **23.12** : 7h à 20h • **24.12** : 7h à 16h • **25.12 et 26.12** : FERMÉ
27.12 et 28.12 : 7h à 19h • **29.12** : 8h à 13h • **30.12** : 7h à 19h • **31.12** : 7h à 16h • **01.01** : FERMÉ

ÉPICERIE DE CONTERN

15, rue de Moutfort L- 5310 - T. (+352) 26 35 01 55

22.12 : 8h à 12h • **23.12** : 7h à 19h • **24.12** : 6h à 14h • **25.12 et 26.12** : FERMÉ
27.12 et 28.12 : 7h à 19h • **29.12** : 8h à 12h • **30.12** : 7h à 19h • **31.12** : 7h à 14h • **01.01** : FERMÉ

STEINSEL - PALL CENTER

Pall Center - 6, Rue Paul Eyschen L-7317 - T. (+352) 26 33 06 47

22.12 : 8h à 13h • **23.12** : 7h à 20h • **24.12** : 7h à 16h • **25.12 et 26.12** : FERMÉ
27.12 : 7h à 20h • **28.12** : 7h à 19h • **29.12** : 8h à 13h • **30.12** : 7h à 20h • **31.12** : 7h à 16h • **01.01** : FERMÉ

GRASS

1, rue Charles Kieffer L-8389 - T. (+352) 31 00 02

22.12 : 8h à 13h • **23.12** : 7h à 19h • **24.12** : 6h à 14h • **25.12 et 26.12** : FERMÉ
27.12 : 7h à 19h • **28.12** : 7h à 18h • **29.12** : 8h à 13h • **30.12** : 7h à 19h • **31.12** : 6h à 14h • **01.01** : FERMÉ

Passez commande le plus rapidement possible pour être certain de recevoir ce que vous désirez.
Les clôtures des commandes de Noël et Nouvel An se feront les **vendredis 20/12 et 27/12 à 18h.**

www.kirsch.lu