

# Les Choucroutes et porc 1/2 sel

Disponible d'Octobre à Mars, excepté en Décembre

## Composez votre choucroute

Prévoir environ 250 grammes de choucroute par personne.

7029 - Choucroute crue	3,50 €/kg
7030 - Choucroute cuite	5,50 €/kg
732 - Diots	15,00 €/kg
735 - Saucisson à cuire	16,00 €/kg
740 - Boudin noir (crème, oignons, épinards)	16,00 €/kg
747 - Saucisse de Montbéliard	19,00 €/kg
749 - Saucisse de Morteau	21,00 €/kg
797 - Knack (bœuf et porc, boyau naturel)	18,50 €/kg
798 - Mini cervelas	17,50 €/kg
7000 - Saucisson à l'ail	18,00 €/kg
7001 - Saucisson à l'ail, fumé	19,00 €/kg
7003 - Poitrine fumée	20,00 €/kg
7005 - Poitrine salée	20,00 €/kg
7006 - Palette de porc fumé	18,00 €/kg
7007 - Jambonneau avec os cuit	13,00 €/kg
7008 - Jambonneau poire, sans os	16,00 €/kg
7015 - Poitrine cuite	19,00 €/kg
7016 - Poitrine roulée cuite	19,00 €/kg
7017 - Palette de porc cuite	16,00 €/kg
7018 - Carré de porc cuit	20,00 €/kg
7019 - Côté cuit au bouillon	18,00 €/kg
7020 - Pied de porc cuit	8,00 €/kg
7022 - Queue ou oreille de porc cuite	8,00 €/kg
7026 - Carré de porc cuit fumé	22,00 €/kg



## Les choucroutes garnies

7123 - Choucroute garnie N°1\* (environ 500gr) **9,00€/personne**  
250gr de choucroute ; 1 knack ; 2 tranches de saucisson à l'ail ;  
1 côte de porc fumé ; pommes de terre

7124 - Choucroute garnie N°2\* (environ 900gr) **15,00 € /personne**  
250gr de choucroute ; 1 knack ; 2 tranches de saucisson à l'ail ;  
1 côte de porc fumé ; ½ saucisse Montbéliard ; ½ jambonneau  
poire, avec ou sans os selon dispo ; pommes de terre

## Le porc 1/2 sel

495 - Jambonneau de jambon ou d'épaule ½ Sel	11,00 €/kg
496 - Rouelle de jambon ½ Sel	14,00 €/kg
497 - Poitrine ½ Sel	17,00 €/kg
498 - Palette d'épaule ½ Sel	12,00 €/kg
499 - Carré de porc ½ Sel	16,50 €/kg
4000 - Côté ½ Sel	16,00 €/kg
4001 - Pied de porc ½ Sel	7,00 €/kg
4002 - Queue de porc ½ Sel	7,00 €/kg

\*Toutes les formules sont à commander un jour à l'avance à partir de 2 personnes