

On accepte les commandes  
des plats préparés jusqu'au  
**20.12.25** pour Noël  
et jusqu'au  
**29.12.25** pour le réveillon  
de nouvel an

# PROPOSITIONS DE MENU POUR LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE 2025

## Entrées froides / Kalte Vorspeisen

|                               |                   |
|-------------------------------|-------------------|
| Saumon fumé maison .....      | 66,95.-€ / kg     |
| <i>Räucherlachs</i>           |                   |
| Pâté au Riesling maison ..... | 4,40.-€ / Tranche |
| <i>Rieslingpastete</i>        |                   |

## Entrées chaudes / Warme Vorspeisen



|                               |                  |
|-------------------------------|------------------|
| Amuse bouches mix .....       | 1,55.-€ / pièce  |
| <i>Appetithäppchen</i>        |                  |
| Coquilles St Jacques.....     | 22,15.-€ / pièce |
| <i>Jakobsmuscheln</i>         |                  |
| Gratin de poisson .....       | 23,18.-€ / pers  |
| <i>Fischgratin</i>            |                  |
| Soupe de poisson(350ml) ..... | 12,36.-€ / pers  |
| <i>Fischsuppe</i>             |                  |

## Plats à chauffer / Ofenfertige Gerichte

|                                              |                 |
|----------------------------------------------|-----------------|
| Gratin de poisson.....                       | 29,36.-€ / pers |
| <i>Fischgratin</i>                           |                 |
| Filet de soles sce safranée au scampis ..... | 28,33.-€ / pers |
| <i>Gefüllte Schollenfilets mit Scampis</i>   |                 |
| Filet de saumon sce au Riesling.....         | 25,24.-€ / pers |
| <i>Lachsfilet in Rieslingsauce</i>           |                 |
| Prince Orloff de veau .....                  | 18,03.-€ / pers |
| <i>Kalbsbraten „Orloff“</i>                  |                 |
| Prince Orloff de porc .....                  | 15,24.-€ / pers |
| <i>Schweinebraten „Orloff“</i>               |                 |
| Prince Orloff de dinde .....                 | 17,20.-€ / pers |
| <i>Putenbraten „Orloff“</i>                  |                 |
| Civet de marcassin .....                     | 19,06.-€ / pers |
| <i>Wildschweinragout</i>                     |                 |
| Civet de biche .....                         | 20,09.-€ / pers |
| <i>Hirschragout</i>                          |                 |
| Civet de chevreuil .....                     | 21,12.-€ / pers |
| <i>Rehragout</i>                             |                 |

## Nos crôutes / Teiggerichte

|                                              |                 |
|----------------------------------------------|-----------------|
| Jambon prétranché en crôte .....             | 12,36.-€ / pers |
| <i>Schinken im Teig</i>                      |                 |
| Jambon de porcelet prétranché en crôte ..... | 13,60.-€ / pers |
| <i>Ferkel im Teig</i>                        |                 |
| Mignon de porc en crôte .....                | 20,09.-€ / pers |
| <i>Schweinefilet im Blätterteig</i>          |                 |
| Mignon de veau en crôte.....                 | 32,00.-€ / pers |
| <i>Kalbsmedaillons im Blätterteig</i>        |                 |
| Filet de boeuf en crôte .....                | 32,00.-€ / pers |
| <i>Rinderfilet im Blätterteig</i>            |                 |
| Saumon en crôte .....                        | 25,00.-€ / pers |
| <i>Lachsfilet im Blätterteig</i>             |                 |



20, rue Hoovelek      22, Rue Trèves  
L-6447 Echternach      L-6793 Grevenmacher  
Tel: 720213      Tel: 750053

[www.boucherie-osweiler.lu](http://www.boucherie-osweiler.lu)  
info@boucherie-osweiler.lu

Toute l'équipe de la Boucherie Osweiler vous souhaite de  
bonnes fêtes de fin d'année et une heureuse année 2026

