

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	17,20.-€ / pers
<i>Kalbsbraten „Orloff“</i>	
Prince Orloff de porc	15,24.-€ / pers
<i>Schweinebraten „Orloff“</i>	
Prince Orloff de dinde	18,03.-€ / 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
L-6447 Echternach
Tel: 720213

22, Rue Trèves
L-6793 Grevenmacher
Tel: 750053

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

