



Auberge le Bouc Bleu

vente à emporter

MISE A JOUR DES NOUVEAUTÉS
ET SUGGESTIONS
CHAQUE DÉBUT DE SEMAINE

SUR NOTRE SITE INTERNET
WWW.AUBERGELEBOUCBLEU.COM

INFORMATIONS PAR TELEPHONE
03.89.47.88.21

Produits boutique disponibles toute la semaine

VERRINE DE FOIE GRAS ENTIER DE LA FERME DU PUNTOUN (200G)	DLC 6 MOIS	22.00 €
GRAVELAX DE SAUMON (150G)	DLC 15 JOURS	6.50 €
VERRINE DE PÂTÉ DE CAMPAGNE MAISON (COCHON FERMIER 200G)	DLC 6 MOIS	5.00 €
SOUPE MAISON (1L BTL CONSIGNÉE)	DLC 6 MOIS	7.00 €
PICKLES DE PLEUROTÉS D'ALSACE (150G)	DLC 6 MOIS	6.50 €
recommandation : apéritif, raclette, salade d'endives, chèvre chaud		
PICKLES D'OIGNONS ROUGES BIO (140G)	DLC 6 MOIS	4.50 €
recommandation : raclettes, salade gourmande, charcuterie, carpaccio		
PICKLES DE BETTERAVES ROUGES BIO (140G)	DLC 6 MOIS	4.50 €
recommandation : chèvre frais, vieux comté, paté de campagne, gravelax		
CONFIT DE CITRON (110G)	DLC 6 MOIS	2.90 €
recommandation : foie gras, salade verte, carpaccio, poisson vapeur, poulet grillé		
PULPE DE COINGS RÔTIS (90G)	DLC 6 MOIS	2.90 €
recommandation : foie gras (terrines ou poêlé), boudin noir, vieux comté		
CONFITURE DE POIRES WILLIAM À LA PERLE DE VANILLE (270G)		5.80 €
GELÉE DE COINGS AU SAFRAN D'ALSACE ET ZESTES D'ORANGE (270G)		5.80 €
GELÉE DE COINGS D'ALSACE (270G)		4.80 €
GELÉE DE FRAMBOISES ET GROSEILLES D'ALSACE (240G)		5.80 €
MARMELADE DE CLÉMENTINES CORSES (270G)		5.80 €

Panier garni du week-end

pour 4 personnes 70 €
pour 2 personnes 48 €

SUR RÉSERVATION UNIQUEMENT JUSQU'AU JEUDI

RETRAIT VENDREDI DE 10H À 12H ET DE 16H À 19H ET LE SAMEDI DE 10H À 12H

- une TERRINE DE CAMPAGNE MAISON à partager pour l'apéritif (200g)
- une SOUPE pour se réchauffer (1L btl consignée)
- un MIJOTÉ et son ACCOMPAGNEMENT pour un dîner en famille (sous vide DLC 6 jours)
- un FROMAGE affiné à déguster (250g environ)
- un grand PAIN cuit au four à bois (800g)
- une CONFITURE aux fruits de la région (270g)

Ouverture du lundi au jeudi de 16h à 19h - vendredi de 10h à 12h et de 16h à 19h - samedi de 10h à 12h

AUBERGE LE BOUC BLEU - 2 RUE DU 5 DÉCEMBRE 68980 BEBLENHEIM



Auberge le Bouc Bleu

vente à emporter

NOËL

UNIQUEMENT SUR COMMANDE
JUSQU'AU 18 DÉCEMBRE

RETRAIT

LE 23 DÉCEMBRE DE 15H À 19H

LE 24 DÉCEMBRE DE 9H À 12H

INFORMATIONS PAR TELEPHONE

03.89.47.88.21

Tous ces produits sont élaborés sur place par nos soins à base d'ingrédients frais

Produits et plats traiteur

Ballotine de foie gras entier mi-cuit

Origine France Ferme du Puntoun DLC 15.01.21 (50-60g/pers.)

ballotine 300g 33.00 €

ballotine 500g 55.00 €

Gravelax de saumon de Norvège

Origine Bömlo des Fjords de Norvège DLC 02.01.21 (70-80g/pers.)

planchette 150g 7.50 €

planchette 300g 15.00 €

Filet de saumon fumé de Norvège tranché

calibre 1.3kg/1.6kg (env.8 pers.) fait maison par Le Chalutier (Bennwihr) DLC 02.01.21 39.50€/kg

Rillettes de tourteau et quinoa, citron et pomme Granny Smith

sous vide, 50% tourteau minimum, (80-100g/pers.) DLC 27.12.20

350g 16.00 €

Crêpinette de filet de chapon fermier d'Alsace au foie gras et au chou, sauce crème de cèpes et lard paysan sous vide (cuit et à réchauffer au four) DLC 01.01.21

portion 16.50 €

Cassolette de noix de St Jacques fraîches françaises et saumon d'Écosse, petits légumes et sauce langoustine 100g de St Jacques (3-4 pièces) + 120g saumon

(A cuire au four 15 min) DLC 26.12.20

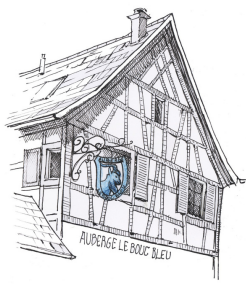
portion 19.00 €

Panier garni de Noël

pour 2 personnes 72 €

pour 4 personnes 109 €

- un gravelax de saumon de Norvège 150g pour 2 pers. ou 300g pour 4 pers.
- une verrine de foie gras 200g DLC 6 mois
- crêpinettes de chapon au foie gras (2 ou 4 portions)
- une confiture de clémentines de Corse 270g
- une bouteille de Crémant Mémoire de Granite Extra Brut, Domaine Schoenheitz



Côté Cave

les coffrets apéritifs

COFFRET DE 3 BOUTEILLES

- Vouvray, Empreinte, Alain Robert, 2018
- Pinot noir, Schillinger Renck, 2017
- Côte du Rhône rouge, En attendant les copains, Domaine du Petit Oratoire, 2018

les coffrets découverte (bouteilles de 75cl)

COFFRET DE 3 BOUTEILLES DE BLANC

Recommandation : association avec poissons et fromages

- Riesling Hospices, Domaine Neumeyer, 2019
- Bourgogne aligoté, Domaine d'Edouard, 2018
- Muscadet Sèvre et Maine Granite, Domaine de la Bretonnière, 2017

COFFRET DE 3 BOUTEILLES DE ROUGE

Recommandation : association avec poissons et fromages

- Coteaux Bourguignons, Geantet Pansiot, 2015
- Côte du Rhône, Terroir de Bramarel, Gilles Robin, 2019
- Saumur Champigny, Château de Villeneuve, 2018

COFFRET DE 3 BOUTEILLES SPÉCIALES FÊTES

- Crémant Extra Brut, Reflets, Jean-Claude Buecher, 2014
- Chablis, Vent d'Ange, Thomas Pico, 2018
- Crozes Hermitage, Papillon, Gilles Robin, 2019

1 VERRINE FOIE GRAS
DE CANARD ENTIER
&
1 BOUTEILLE DE VIN
BLANC MOELLEUX

30 €

1 GRAVELAX DE SAUMON
OU
1 TERRINE DE CAMPAGNE
&
1 BOUTEILLE DE VIN
BLANC OU ROUGE

20 €

34 €

36 €

38 €

56 €

Bons Cadeaux

Les bons cadeaux de valeurs sont aussi utilisables pour les achats de vins sans limite de validité. Vous pouvez offrir un bon cadeau à tout moment sur notre site: www.aubergeleboucbleu.com

les conseils experts de notre sommelier Romain Lambert

Si vous avez besoin d'un conseil, d'une recommandation ou tout simplement vous laisser guider vers de nouvelles découvertes...N'hésitez pas à le solliciter pendant les heures d'ouverture

Ouverture du lundi au jeudi de 16h à 19h - vendredi de 10h à 12h et de 16h à 19h - samedi de 10h à 12h

AUBERGE LE BOUC BLEU - 2 RUE DU 5 DÉCEMBRE 68980 BEBLENHEIM

Sélection Coups de Cœur de Romain Lambert

LES BULLES

Crémant d'Alsace Extra Brut, Mémoire de Granit, Domaine Schoennheitz	16 €
Crémant d'Alsace rosé, Domaine Baumann Zirgel	15 €
Crémant d'Alsace, Insomnia, Jean-Claude Buecher, 2009	30 €
Montlouis sur Loire, Triple Zéro, Domaine Jacky Blot	21 €
Champagne 7 Crus, Agrapart	48 €

LES BLANCS

ALSACE

Gewurztraminer Clos du Bouxhof, Domaine du Bouxhof, 2016	14 €
Gewurztraminer Grand Cru Sporen, Domaine de la Vieille Forge, 2017	18 €
L'As de B, Domaine Agathe Bursin, 2019	12 €
Muscat, Grand Cru Bruderthal, Domaine Neumeyer, 2017	22 €
Pinot d'Alsace, Domaine Laurent Barth, 2018	11 €
Pinot Gris, Clos des Capucins, Domaine Weinbach, 2018	26 €
Pinot Gris Grand Cru, Clos Saint Landelin, Domaine Muré, 2016	31 €
Pinot Gris Grand Cru Rangén de Thann, Domaine Zind Humbrecht, 2017	101 €
Ribeaupillé, Domaine Deiss, 2017	21 €
Riesling Andlau, Domaine Guy Wach, 2019	14 €
Riesling Bruderbach, Clos des Frères, Domaine Loew, 2017	20 €
Riesling Clos Hauserer, Domaine Zind Humbercht, 2017	52 €
Riesling Cuvée Théo, Domaine Weinbach, 2018	25 €
Riesling Cuvée Frédéric Emile, Domaine Trimbach, 2011	50 €
Riesling Grand Cru Zinnkoepflé, Domaine Agathe Bursin, 2019	26 €
Riesling Grand Cru Hengst Samain, Domaine Josmeyer, 2014	54 €
Riesling Grand Cru Kanzlerberg, Domaine Sylvie Spielmann, 2014	33 €
Riesling, Vignoble de Kientzheim, Domaine Laurent Barth, 2018	24 €
Riquewihr, Domaine Deiss, 2017	22 €
Sylvaner, Domaine Weinbach, 2018	18 €
Sylvaner Steinstuck, Domaine Muré, 2017	19 €
Sylvaner Duttenberg, Domaine Guy Wach, 2018	13 €

BOURGOGNE

Bourgogne Chardonnay, Domaine Lejeune, 2017	18 €
Bourgogne Côte d'Auxerre Chardonnay, Domaine d'Edouard, 2018	17 €
Bourgogne Côte Chalonnaise, Les Clous Aimé, Domaine De Villaine, 2018	26 €
Chablis, Domaine Laurent Tribut, 2017	27 €
Chablis, Vent d'Ange, Thomas Pico Domaine Pattes de Loup, 2018	28 €
Bouzeron Aligoté, Domaine De Villaine, 2018	22 €
Puligny-Montrachet, Domaine Pernot Belicard, 2015	44 €
Rully blanc, Maizières, Domaine Vincent Dureuil-Janthial, 2017	28 €
Savigny Les Beaunes blanc, Domaine Maréchal, 2017	35 €

JURA – SAVOIE – LOIRE

Côte du Jura, Tradition, Domaine Berthet Bondet, 2016	22 €
IGP Vin des Allobroges, Argile Blanc, Domaine des Ardoisières, 2018	20 €
Pouilly Fumé, La Moynerie, Domaine Michel Redde, 2018	20 €
Sancerre Blanc, Nuance, Domaine Vincent Pinard, 2018	25 €
Saumur Blanc, Château de Villeneuve, 2019	15 €
Saumur Blanc, Domaine Guiberteau, 2018	20 €
Touraine Azay Le Rideau, Les Chênes, Domaine des Hauts Baigneux, 2019	15 €
Vouvray, Empreinte, Alain Robert, 2018	12 €

PROVENCE– LANGUEDOC – SUD OUEST – RHÔNE

IGP Pays des Bouches du Rhône, Terre de Camargue Ambition Blanc, Domaine Attilon, 2019	13 €
IGP Pays de l'Hérault, Cargadous, Clos de la Barthassade, 2018	22 €
Irouléguay blanc, Hegoxuri, Domaine Arretxea, 2017	32 €
Crozes Hermitage blanc, Les Marelles, Gilles Robin, 2018	24 €
Vacqueyras Blanc, Cuvée Minéral, Domaine Montirius, 2006	30 €
Vin de France, Psaume, Domaine du Père Benoit, 2014	27 €

LES ROUGES**ALSACE**

Pinot Noir, Les Rocailles, Domaine Paul Ginglinger, 2016	24 €
Pinot Noir, Schillinger Renck, 2017	9 €
Pinot Noir Strangenberg, Domaine Agathe Bursin, 2018	25 €
Pinot Noir Terroir de B, Domaine de Kirrenbourg, 2018	39 €

BORDEAUX

Castillon, Clos Puy Arnaud, 2014	34 €
Graves, Château Piron, 2018	12 €
Hauts Médoc, Clos du Jaugueyron, 2015	30 €
Lalande de Pomerol, Château de Siaurac, 2015	29 €
Margaux Château du Tertre, 2014	62 €
Saint Estèphe, Château Ormes de Pez, 2015	40 €
Saint Julien, Château Saint Pierre, 2015	81 €

BOURGOGNE - BEAUJOLAIS

Auxey-Duresses Rouge, Domaine Alain Gras, 2016	29 €
Brouilly, Domaine Paul Janin, 2017	18 €
Bourgogne, Côte d'Auxerre, Pinot Noir, Domaine d'Edouard, 2018	17 €
Bourgogne, Cuvée Gravel, Domaine Maréchal, 2017	23 €
Bourgogne, Passetoutgrain, Domaine Lejeune, 20218	12 €
Bourgogne Pinot Noir, Les Grandes Carelles, Domaine Lejeune, 2018	16 €
Bourgogne Rouge, Domaine Hudelot-Noëllat, 2018	28 €
Bourgogne Rouge, Domaine Mugneret Gibourg, 2018	50 €
Chambolle-Musigny 1 ^{er} Cru, Cuvée Jules, Domaine Lignier Michelot, 2013	75 €
Chambolle-Musigny, Domaine Hudelot-Noëllat, 2017	56 €
Chassagne-Montrachet Rouge VV, Bernard Moreau 2017	35 €
Côteaux Bourguignons, Domaine Geantet-Pansiot, 2015	13 €
Fixin Combe Roy, Domaine Alain Jeanniard, 2014	34 €
Gevrey Chambertin, Domaine Alain Jeanniard, 2017	43 €
Moulin à vent, les 3 Roches, Domaine du Vissoux, 2016	23 €
Mercurey Rouge, Domaine Vincent Dureuil-Janthial, 2017	28 €
Monthelie Rouge, Domaine Potinet-Ampeau, 2004	22 €
Morey Saint Denis, Domaine Alain Jeanniard, 2017	43 €
Nuits Saint Georges, Les Fleurières, Domaine JJ. Confuron, 2013	43 €
Pommard 1 ^{er} Cru, Les Aiguières, Domaine Lejeune, 2016	52 €
Santenay Les hâtes, Domaine Hubert Lamy, 2017	31 €
Vosne Romanée, Domaine Duroché, 2017	73 €
Vosne Romanée, Domaine Mugneret Gibourg, 2018	68 €
Vougeot 1 ^{er} Cru, Les Petits Vougeots, Domaine Hudelot-Noëllat, 2014	84 €

LANGUEDOC – PROVENCE – SUD OUEST

Alicante, Côteaux de Béziers, Terres d'Armelle, 2018	11 €
IGP Méditerranée, Ambition, Domaine de l'Attilon, 2017	14 €

IGP Pays de l'Hérault Pur, Domaine Vaisse, 2017	27 €
Irouléguay Rouge, Domaine Arretxea, 2016	19 €
IGP Pays d'Oc, Les 3 petits C, Domaine du Loup Blanc, 2017	17 €
Minervois Rigal, Domaine du Loup Blanc, 2018	16 €
IGP de l'Aude, RAS Rouge à Siroter, Mas des Caprices, 2017	11 €
Saint Chinian, Les Paissels, Domaine des Paissels, 2017	15 €
Vin de France, Salve Ager, Domaine Mont de Marie, 2018	15 €
Terrasses du Larzac, Nuit Grave, Mas des Chimères, 2017	15 €
Terrasses du Larzac, Cuvée H9, Clos de la Barthassade, 2019	16 €
Terrasses du Larzac, Les Ouvrées, Clos de la Barthassade, 2018	21 €
Vin de France, Benefactum, Domaine du Père Benoit, 2016	32 €

LOIRE - JURA

Bourgueil, Le Pied de la Butte, Jacky Blot Domaine de la Butte, 2019	16 €
Bourgueil, Mi-Pente, Jacky Blot Domaine de la Butte, 2017	30 €
Bourgueil, Les Vingt Lieux Dits, Domaine de Bel Air, 2018	14 €
Côte du Jura, Trio Rouge, Domaine Berthet Bondet, 2016	17 €
Côte Roannaise, Perdrizière, Domaine Sérol, 2016	20 €
Sancerre Rouge, Vendanges Entières, Domaine Vincent Pinard, 2017	49 €
Saumur-Champigny, Château de Villeneuve, 2018	15 €
Saumur-Champigny, Domaine Guiberteau, 2018	18 €
Saint Pourçain, Grandes Brières, Domaine des Bérioles, 2017	21 €
Saint Pourçain, Auvernat, Domaine des Bérioles, 2018	12 €
Trousseau Cuvée Géologues, Lucien Aviet, 2017	24 €
Vin de France, A Table avec Léandre, Domaine de Pignier, 2017	28 €

RHÔNE - PROVENCE

Châteauneuf du Pape Rouge, Domaine Le Vieux Donjon, 2015	36 €
Côte du Rhône Rouge, En Attendant Les Copains, Domaine du Petit Oratoire, 2018	12 €
Côte du Rhône Rouge, Les Lauzes Blanches, Domaine du Petit Oratoire, 2018	14 €
Côte du Rhône, Terroir de Bramarel, Domaine Gilles Robin, 2019	10 €
Côte du Rhône Rouge, Domaine Charvin, 2017	12 €
Côte du Rhône Rouge Sérine, Domaine Montirius, 2016	16 €
Côte Rotie, Fructus Voluptas, Domaine Jamet, 2018	63 €
Côte du Luberon, Côteau de l'Ara, Domaine Guillaume Gros, 2012	24 €
Crozes-Hermitage, Papillon, Domaine Gilles Robin, 2019	17 €
Crozes-Hermitage, Les 3 Chênes, Domaine Darnaud, 2017	21 €
Séguret Mont Bayon, Domaine du Pourra, 2013	20 €
Vacqueyras Rouge, Le Clos, Domaine Montirius, 2014	31 €
Vacqueyras Rouge, Le Village, Domaine Montirius, 2017	14 €
Vinsobres l'Exception, Domaine Vallot, 2015	22 €
Vin de Pays, Les Auréliens, Domaine de Triennes, 2016	14 €
Vin de France, Benefactum, Domaine du Père Benoit, 2016	32 €

LES MOELLEUX

Côteaux du Layon Saint Lambert, Domaine Ogereau, 2018	18 €
Jurançon, Caubeight, Domaine Castéra, 2017	24 €
Maury Rouge Fagayra, Domaine Roc des Anges, 2015	36 €
Muscat VT Bollenberg, Domaine Agathe Bursin, 2018	29 €
Riesling Lisenberg Mélodie d'Octobre, Domaine Schoenheit, 2013	21 €
Vouvray demi-sec, Carpe Diem, Alain Robert, 2019	12 €