



## LA BICHE

Civet de biche 1 <sup>er</sup> choix .....	33,52 €/ kg
Rôti de biche de la gigue 1 <sup>er</sup> choix .....	39,13 €/ kg
Pavé de biche .....	51,98 €/ kg
Filet de biche (dos) .....	51,98 €/ kg
Mignon de biche .....	58,69 €/ kg
Civet de biche au vinaigre de framboises .....	33,52 €/ kg
Rôti de biche de la gigue 1 <sup>er</sup> choix au vinaigre de framboises .....	39,13 €/ kg
Pâté de biche .....	20,97 €/ kg
Saucisse de biche .....	23,51 €/ kg

## LE FAON

Civet de faon 1 <sup>er</sup> choix .....	35,48 €/ kg
Rôti de faon de la gigue 1 <sup>er</sup> choix .....	41,93 €/ kg
Filet de faon .....	51,98 €/ kg
Mignon de faon .....	59,50 €/ kg

## LE CHEVREUIL

Epoule de chevreuil avec os .....	21,43 €/ kg
Civet de chevreuil 1 <sup>er</sup> choix .....	33,52 €/ kg
Gigue de chevreuil avec os .....	37,86 €/ kg
Gigue de chevreuil sans os .....	43,65 €/ kg
Selle de chevreuil avec os .....	48,93 €/ kg
Selle de chevreuil sans os .....	62,48 €/ kg
Civet de chevreuil sauce Grand Veneur .....	33,52 €/ kg
Gigue de chevreuil sauce Grand Veneur .....	44,26 €/ kg

## LE LIÈVRE

Cuisse de lièvre marinée .....	35,48 €/ kg
Lièvre entier .....	41,93 €/ kg
Lièvre sauce du patron .....	51,98 €/ kg

## LE MARCASSIN

Civet de marcassin 1 <sup>er</sup> choix .....	23,96 €/kg
Rôti de marcassin de la gigue 1 <sup>er</sup> choix .....	24,63 €/kg
Côtes de marcassin .....	27,32 €/kg
Filet de marcassin (selle sans os) .....	38,42 €/kg
Mignon de marcassin .....	49,50 €/kg
Jambon de marcassin .....	56,73 €/kg
Civet de marcassin aux trois poivres .....	25,29 €/kg
Rôti de marcassin aux trois poivres .....	28,62 €/kg
Pâté de marcassin .....	20,97 €/kg
Saucisse de marcassin .....	23,51 €/kg
Burger de sanglier .....	15,50 €/kg

## LE FAISAN

Faisan plumé .....	24,08 €/kg
--------------------	------------

## SPÉCIALITÉS DE GIBIER

Boulettes forestières de gibier sauce au vinaigre de framboises .....	25,29 €/kg
Metti de gibier .....	22,24 €/kg
Chipolata de gibier .....	15,40 €/kg

**Kirsch le boucher** s'approvisionne en gibier 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.

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 fabrication de produits tels nos pâtés et saucisses de gibier.

**Kirsch le boucher ne commercialise pas d'espèce menacée.**

