

La boucherie de Larochette est ouverte les 24/12 et 31/12 de 9 à 13 heures, les deux boucheries sont fermées le 02/01/2018.

Nos verrines à 2,30 € pièce

8 sortes: crevettes, saumon/mangue, jambon/melon, thon, salade de museau, tomates/mozzarella, gambas/citrons, Feiertagsalat

4 sortes pour min. 24 pièces (4 x 6)

6 sortes pour min. 36 pièces (6 x 6)

8 sortes pour min. 48 pièces (8 x 6)



Toutes nos viandes sont d'origine luxembourgeoise. Nos salaisons et charcuteries sont toutes fabriquées dans nos ateliers.

Pour les plats préparés et autres spécialités, nous vous prions de confirmer votre commande au moins 5 jours à l'avance.



3, rue de Larochette,
L-7661 Medernach

22, place Bleiche,
L-7610 Larochette

tél. Medernach

661 87 84 42

fax 83 73 56

tél. Larochette 83 77 86



*102 années
de savoir-faire !*

Boucherie charcuterie
R. Hoffmann & Fils

depuis 1916



*Joyeux
Noël et Bonne
Année 2018*



*Spécialités artisanales
et de terroir*

Nos spécialités pour vos fêtes de fin d'année



- * Jambon en croûte 16,30 €/kg
- * Jambon de porcelet en croûte 17,25 €/kg
- * Poulet fermier luxembourgeois
- * Dinde fraîche de 2,5 à 6,5 kg farcie aux pommes et aux marrons
- * Canard, caille et oie (volaille fraîche)
- * Terrine de chevreuil et marcassin maison, lièvre, ragoût et rôti de gibier (frais/mariné)
- * Pommes airelles
- * Foie gras d'oie et de canard
- * Rôti de dinde farci maison 17,25 €/kg
- * Quiche lorraine / au saumon
- * Tartelette aux crevettes
- * Pâté au Riesling maison 25,50 €/kg
- * Saumon fumé (entier ou prétranché)
- * Pain surprise 60 pièces 62 €
- * Fondue bourguignonne
- * Fondue chinoise coupée extrafine (sur plat avec décoration) 30,25 €/kg
- * Viandes pour pierrade (Steengrillen) et raclette
- * Bouillon épice pour fondue chinoise 6 €/2l

Nos plats préparés

- * Filet mignon en pâte feuilletée:
 - porc 29,60 €/kg
 - veau/bœuf 47,60 €/kg
- * Amuse-bouche (veau/crevettes/saumon)
- * Verrines (8 variétés par ex. saumon/mangue, jambon/melon, gambas/citron) 2,30 €/pièce
- * Rôti Prince Orloff (barquette de +/- 2 kg)
 - porc 19,40 €/kg
 - dinde 21,60 €/kg
 - veau 24,60 €/kg
- * Rôti de dinde préparé 21,10 €/kg
- * Poitrine de veau farcie préparée 22,50 €/kg
- * Ragoût de chevreuil à l'os « grand veneur » 29 €/kg
- * Ragoût de marcassin préparé 29 €/kg

Bonnes fêtes de
Fin d'année !

Buffet froid « spécial » jours de fêtes

Salades de céleri et carottes râpés, pommes de terre

Viandes: rôti de dinde, roastbeef, pâté de gibier, pâté au Riesling, foie gras de canard, jambon fumé et cuit aux herbes

Poissons: saumon fumé, tomates crevettes, avec accompagnement de sauce cocktail et rémoulade

26,25 €/pers.

