Les plateaux

Le plateau Apéro pour 5 pers. (fromages, charcuterie, légumes à croquer)	38 €
Le plateau Apéro pour 10 pers. (fromages, charcuterie, légumes à croquer)	75 €
Le plateau raclettes et charcuteries	10,60 € / pers
Le plateau raclettes (6 à 7 sortes)	23,80 € / kg
Le plateau charcuteries (bacon, pancetta, coppa, jambon de Parme, mortadelle, salame Montanaro)	12,90 € / 400 g
Le plateau pierrade(1) ou fondue(1) aux 4 viandes	29,90 € / kg
Le plateau de fondue Chinoise	39,90 € / kg
Le plateau de fromages(min. 5 pers)	4,00 € /pers (+/- 100 g/ pers)

(1)Possibilité de mettre la viande sous vide

Pour l'apéritif

Mini-pâtéen croûte maison	21,90 € / kg
Pain surprise maison aux noixmini. 8 pers	5 € / pers
Pain surprise maison mini. 8 pers	4,95 € / pers
Bretzel nature maison	1,60 € pce
Mini bretzel nature maison	0,95 € pce
Bretzel gratiné maison	2,50 € pce
Kougelhopf salé	16,80 € / pers
Maricette	1,40 € pce
Mini maricette maison nature	0,65 € pce
Mini maricette maison garnie	0,90 € pce
Ficelle apéro (lardons-fromage / chèvre-miel / olives-fromage)	2,95 € pce
Croquilles à la Bourguignonne (escargots de Bourgogne) surgelé Jacot Billey	9,80 € la dzaine



Pour l'entrée

Foiegras decanard entier à lacoupe fait maison	130 € / kg
Croûte forestièrefait maison	39,90 € / kg
Croûte aux morilles fait maison	59,90 € / kg
Pâté en croûte au foie gras de canard fait maison	27,90 € / kg
Boudin blanc nature	14,90 € / kg
Boudin blanc aux morilles	15,90 € / kg
Boudin blanc aux truffes	17,90 € / kg
Coquilles d'escargots de Bourgogne à la Bourguignonne pur beurre surgelées Jacot Billey	11 € la dzaine
Saumon fumé d'Écosse* Label Rouge 2 - 4 ou 8 tranches Maison Lucas	110 € / kg
Saumon Gravlax d'Écosse* Label Rouge Maison Lucas	108 € / kg
Truite fumée* 4 tranches Maison Lucas	82 € / kg
Saumon fumé d'Écosse* Label Rouge 160 g Nautilus	11,90 € pce
Saumon fumé d'Écosse* Tradition 160 g Nautilus	11,70 € pce
Truitefuméetranchée 120 g Nautilus	8,30 € pce
Huîtres	Consultez notre offre sur place

Pour le plat : volaillesentières et elaborees

Chapon*** (3 - 4 kg) 22,60 € / kg Chapon AOP de Bresse (3,8 kg) 47,95 € / kg

Chapon de pintade fermier*** (2 - 2,4 kg) 22,50 € / kg

P'tit Chapon fermier (2,2 kg) 19,20 € / kg

Dinde bronzée*** (3 - 4 kg) 18,80 € / kg

Poularde*** (~3 kg) 16,80 € / kg

Pintade*** (~1,5 - 2 kg) 16,60 € / kg

Oie fermière (~3,4 kg) 25,90 € / kg

Filet de Poularde 19,30 € / kg

Cuisse de Poularde farcie aux morilles 19,90 € / kg

Rôti de chapon aux morilles (1,3 kg) 25,80 € / kg

Rôti de chapon foie gras pain d'épices (1,3 kg) 28,80 € / kg

Mini ballotin de chapon marrons trompettes (180 g) 26,40 € / kg

Farce aux marrons fait maison 17,50 € / kg

Farce forestière fait maison (porc-champignons) 16,80 € / kg

***Volailles de la Ferme des Buis à Vétrigne - autres volailles possible sur demande

Pour le plat : viandes et plats traiteur

Filetde bœuf(selonapprovisionnement)	54,90 € / kg
Rosbeef	25,90 € / kg
Côte à l'os bœuf	33,90 € / kg
Gigot d'agneau avec os	29,90 € / kg
Gigot d'agneau désossé	34,90 € / kg
Chapon au vin jaune et aux morilles	18,90 € / kg
Chapon sauce forestière	14,90 € / kg
Suprême de pintade sauce forestière	12,90 € / kg
Suprême de pintade aux morilles	14,90 € / kg
Civet de sanglier cuisiné	29,90 € / kg
Civet de chevreuil cuisiné	34,50 € / kg

Gibiers de chasse locale

Civet de sanglier	22,95 € / kg
Cuissot de sanglier sans os	31,50 € / kg
Cuissot de chevreuil sans os	34,95 € / kg
Civet de chevreuil	28,95 € / kg

Liste non exhaustive pour toute commande spéciale (ex : bœuf wellington , viande en croûte...) demandez conseil à nos bouchers acompte de 15 € par produits en boucherie/ traiteur.

Les accompagnements

Fait maison

Spaetzle	13 € / kg
Nouilles	8,90 € /kg
Chou rouge aux pommes	3,50 € /pers
Gratin dauphinois	3,50 € /pers



Les plateaux

Le plateau Apéro pour 5 pers. (fromages, charcuteries, légumes à croquer)	38 €
Le plateau Apéro pour 10 pers. (fromages, charcuteries, légumes à croquer)	75 €
Le plateau raclettes et charcuteries (min 5 p)	11.00 € / pers
Le plateau raclettes (6 à 7 sortes)	26.00 € / kg
Le plateau charcuteries (bacon, pancetta, coppa, jambon de Parme, mortadelle, salame Montanaro)	13,00 € / 400 g
Le plateau pierrade(1) ou fondue(1) aux 4 viandes	31,90 € / kg
Le plateau de fondue Chinoise	39,90 € / kg
Le plateau de fromages (min. 5 pers)	4,00 € /pers (+/- 100 g/ pers)

(1) Possibilité de mettre la viande sous vide

Pour l'apéritif

Mini-pâté en croûte maison	21,90 € / kg
Pain surprise maison aux noix min. 8 pers	5 € / pers
Pain surprise maison min. 8 pers	4,95 € / pers
Bretzel nature maison	1,60 € pce
Mini bretzel nature maison	0,95 € pce
Bretzel gratiné maison	2,50 € pce
Kougelhopf salé	16,80 € /pers
Maricette	1,40 € pce
Mini maricette maison nature	0,65 € pce
Mini maricette maison garnie	0,90 € pce
Ficelle apéro (lardons-fromage / chèvre-miel / olives-fromage)	3.25 € pce
Croquilles à la Bourguignonne (escargots de Bourgogne) surgelé Jacot Billey	9,80 € la dzaine



Pour l'entrée

Foie gras de canard entier à la coupe fait maison	130 € / kg
Croûte forestière fait maison	39,90 € / kg
Croûte aux morilles fait maison	59,90 € / kg
Feuilleté fruits de mer maison	12.50 € / pers
Feuilleté ris de veau aux morilles maison	14.50 € / pers
Pâté en croûte au foie gras de canard fait maison	31,90 € / kg
Boudin blanc nature	15,95€ / kg
Boudin blanc aux morilles	17,50 € / kg
Boudin blanc aux truffes	19,50 € / kg
Coquilles d'escargots de Bourgogne à la Bourguignonne pur beurre surgelées Jacot Billey	11 € la dzaine
Saumon fumé d'Écosse* Label Rouge 2 - 4 ou 8 tranches Maison Lucas	110 € / kg
Saumon Gravlax d'Écosse* Label Rouge Maison Lucas	108 € / kg
Truite fumée* 4 tranches Maison Lucas	82 € / kg
Saumon fumé d'Écosse* Label Rouge 160 g Nautilus	11,90 € pce
Saumon fumé d'Écosse* Tradition 160 g Nautilus	11,70 € pce
Truite fumée * tranchée 120 g Nautilus	8,30 € pce
Huîtres	Consultez notre offre sur place

Pour le plat : Volailles entières et élaborées

Chapon** (3 - 4 kg)	23,95 € / kg
Chapon fermier noir Bourgogne (3 kg)	19.90 € / kg
Chapon AOP de Bresse (3,8 kg)	47,95 € / kg
Chapon de pintade fermier (2 - 2,4 kg)	22,95 € / kg
P'tit Chapon fermier (2,2 kg)	19,80 € / kg
Dinde bronzée** (3 - 4 kg)	19,80 € / kg
Poularde** (~3 kg)	16,80 € / kg
Pintade** (~1,5 - 2 kg)	16,60 € / kg
Oie fermière (~3,4 kg)	26.50 € / kg
Filet de Poularde	19,50 € / kg
Cuisse de Poularde farcie aux morilles	19,90 € / kg
Rôti de chapon aux morilles (1,3 kg)	26,70 € / kg
Rôti de chapon foie gras pain d'épices (1,3 kg)	29,90 € / kg
Mini ballotin de chapon marrons trompettes (180 g)	27,50 € / kg
Farce aux marrons fait maison	17,50 € / kg
Farce forestière fait maison (porc-champignons)	16,80 € / kg

**Volailles de la Ferme des Buis à Vétrigne - autres volailles possible sur demande

Pour le plat : viandes et plats traiteur

Filet de bœuf (selon approvisionnement)	54,90 € / kg
Rosbeef	25,90 € / kg
Côte à l'os bœuf	33,90 € / kg
Gigot d'agneau avec os	30,90 € / kg
Gigot d'agneau désossé	35,90 € / kg
Chapon au vin jaune et aux morilles	18,90 € / pers
Chapon sauce forestière	14,90 € / pers
Suprême de pintade sauce forestière	13,90 € / pers
Suprême de pintade aux morilles	15,90 € / pers
Vol au vent volaille et quenelles	23.90 € / kg
Civet de sanglier cuisiné	29,90 € / kg
Civet de chevreuil cuisiné	34,50 € / kg
Gibiers de chasse locale	
Civet de sanglier	22,95 € / kg
Cuissot de sanglier sans os	31,50 € / kg
Cuissot de chevreuil sans os	34,95 € / kg
Civet de chevreuil	28,95 € / kg

Liste non exhaustive pour toute commande spéciale (ex : bœuf wellington , viande en croûte...) demandez conseil à nos bouchers acompte de 15 € par produits en boucherie/ traiteur.

Les accompagnements

Fait maison

Spaetzle	13 € / kg
Nouilles	8,90 € /kg
Chou rouge aux pommes	3,50 € /pers
Gratin dauphinois	3,50 € /pers



Le fournil du Paradisvogel

Fabrication maison et farine maison !

Miche	4,50 € pce
Pain long	4,80 € pce
Baguette	1,40 € pce
Baguette céréales	1,65 € pce
Pain aux céréales	5,50 € pce
Pain au petit épeautre au levain	5,50 € pce
Pain aux noix	5,50 € pce / 600 g
Pain abricot-noisettes	5,50 € pce / 600 g
Pain de Noël	5,50 € pce / 600 g

(figues / noix / cannelle pour le foie gras ou fromage)

Pain de seigle	5,30 € pce / 600 g
Kougelhopf sucré tradi ou façon cake	13,80 € / kg
Pain sans gluten **	4.20 € pce
Pain Le petit grillé au levain	5,80 € pce
Pain d'autrefois au levain	4,50 € pce
Pain de mie petit	4,90 € pce
Pain de mie grand	8,20 € pce
Tresse du Paradisvogel aux épices de Noël	16,50 € / kg
Pain d'épices	8,80 € pce
Petits gâteaux de Noël	8,00 € / 200 g
Pâte feuilletée	14,20 € / kg
Pâte brisée	13,00 € / kg
Croûte bouchée	1,50 € pce

** disponible vendredi 19 et mardi 23 décembre





Pour le dessert

Les bûches du Paradisvogel fait maison

4 pers : 23.00 € 6 pers : 33.90€

8 pers : 44.40 € 10 pers : 54.50€

Bûche Délice des Tropiques (sans gluten)
Dacquoise amande, croustillant vanille, bavaroise vanille Bourbon, insert mangue ananas gingembre.

Bûche Pirouette Cacahuète
Mousse vanille Bourbon, caramel beurre salé, cacahuètes, ganache montée vanille, biscuit génoise.

Bûche 3 Chocolats
Mousses chocolat Cluizel noir, lait et blanc, biscuit chocolat, croustillant chocolat blanc.

Bûche Forêt Noire
Mousse au Kirsch, ganache chocolat noir, grillotines, gélifié griotte, biscuit chocolat.

Bûche Hansel et Gretel
Pain d'épices, croustillant chocolat blanc, gélifié mandarine, ganache montée agrumes et épices.

Bûche Pink Pistache
Biscuit pain de Gênes framboise, croustillant pistache, bavaroise à la framboise, crémeux pistache et confit de framboises.

Pâtisseries du Paradisvogel fait maison

Consultez notre liste complète sur notre site ou en boutique !

Desserts glacés

Entremet * : Mont blanc / Douceur d'orient / Tropical / casse-noisette 6 pers : 39,95 € 8 pers : 51.30 €

Vacherin glacé (fait maison avec la glace de la Ferme des Acacias)
Vanille-fraise / vanille framboise / vanille- chocolat / chocolat-noisette 4 pers : 20,00 € 6 pers : 30,00 €

Pour l'Épiphanie pensez à nos galettes maison surgelées
avec fèves en verre Colas de Clamecy (fabrication française)

2 pers : 8,00€ 6 pers : 22,00 €

Pensez à nos paniers garnis et bon d'achat cadeau !

BOUTIQUE DU PARADISVOGEL



COMMANDES POUR

NOËL

Horaires d'ouverture

Du mardi au vendredi de 9h30 à 12h & de 14h30 à 18h30

le samedi de 9h30 à 12h & de 14h30 à 18h

Samedi 20 décembre

De 9h30 à 12h & de 14h30 à 18h00

Lundi 22 décembre

De 9h30 à 12h & de 14h30 à 18h30

Mardi 23 décembre

De 9h30 à 12h & de 14h30 à 18h30

Mercredi 24 décembre

De 9h30 à 12h00

Congés annuels du 25 décembre 2025 au 7 janvier 2026 inclus

Arrêt des commandes

Produits suivis d'un * le 6 décembre
Autres produits, le 18 décembre soir

•Ferme de la Hardt •
Route de Heimsbrunn
68520 Burnhaupt le Bas
Tél. 03 89 48 96 14