La Pays'Anne

Notre savoir-faire unique

Anne et Maurice sont fiers de vous présenter le savoir-faire unique de leur Boucherie-Charcuterie.

La Pays'Anne

Issue d'une production basée sur le respect et la préservation du milieu naturel, les viandes et les charcuteries proposées offrent toutes les garanties d'origine, d'authenticité, de haute qualité gustative et de saveur.
En dehors de toute chapelle politique ou culturelle, elles sont le fruit d'une étroite collaboration entre un maître boucher et des éleveurs traditionnels soucieux de proposer des produits naturels et sains.

La Pays'Anne

s'engage durant toutes les étapes de la transformation à transformer la viande sans rehausseur de goût, ni adjuvants de conservation et colorants et à optimiser les saveurs et les goûts par respect des temps de maturation des épices et des aromates.

Des relations privilégiées avec les éleveurs, garant de la qualité. Par ses relations étroites avec chaque éleveur et sa connaissance de l'élevage, Maurice Muller, maître boucher, peut sélectionner sur pieds, dans leur milieu naturel et selon ses critères de qualité, des animaux nés et élevés en Alsace.
Des animaux élevés en plein air, sur des prairies régénérées naturellement sans pesticide et engrais chimique. Des animaux nourris sans aucune farine ni graisse animale, sans aliments composés, hormones ou activateurs de croissance. Des animaux élevés patiemment dans le respect de leur rythme de croissance naturel.



La Pays'Anne

des viandes comme on les aime !

La Pays'Anne la viande comme on les aime !

Boeuf

Les viandes bovines proviennent exclusivement de races à viande et d'animaux âgés de trois ans minimum. Avant leur arrivée sur l'étalage elles suivent une période de maturation qui contribue à renforcer la tendreté de la viande.

Veau

Les veaux sont élevés sous la mère sur pâture. Ils sont nourris pendant dix-huit semaines uniquement de lait et d'herbe, sans aucun aliment externe.

Agneau

Nos agneaux proviennent exclusivement d'élevages d'altitude situés dans le Parc des Ballons des Vosges. Ils sont nourris d'herbe et de foin.

Volaille

Issus de petits élevages artisanaux et familiaux, les poulets sont élevés en plein air, en liberté et nourris au grain, sans farine ni graisse animale.

Porc

D'origine exclusivement alsacienne, ils sont élevés en parc extérieur de vingt mètres carrés minimum par porc. Ils sont nourris de petit lait et de céréales. Ce mode d'élevage nécessite obligatoirement l'utilisation alternée de trois parcs : l'un destiné à la production, le second en état de régénération naturelle et le troisième "au repos" prêt à recevoir un nouveau cycle.

La Pays'Anne
Boucherie-Charcuterie,
36 Rue de la République,
67800 Hœnheim
Tel: 03 88 33 01 91
la.charcut.hier67@gmail.com



JOYEUX NOËL & BONNE ANNÉE 2027
LA PAYS'ANNE HOENHEIM

Nos viandes en croûtes

Filet Wellington	58,00 €/kg
Filet mignon de veau en croûte	61,20 €/kg
Filet mignon de porc en croûte	46,00 €/kg
Délice d'agneau	51,00 €/kg
Jambon en croûte	22,90 €/kg
Kassler en croûte	19,60 €/kg
Pâté en croûte	28,10 €/kg
Pâté en croûte au foie gras maison	52,80 €/kg
Pâté lorrain	19,00 €/kg
Mini-pâté en croûte	31,10 €/kg
Tourte alsacienne	21,10 €/kg
Feuilleté de Saint-Jacques	5,10 €/pièce
Jambon de dinde en croûte	21,30 €/kg





Nos gibiers Alsace-Lorraine

CHEVREUIL

Selle avec os	48,50 €/kg
Selle sans os	68,30 €/kg
Gigot	36,50 €/kg
Epaule avec os	19,80 €/kg
Epaule sans os	27,60 €/kg

MARCASSIN

Selle avec os	21,60 €/kg
Selle sans os	43,80 €/kg
Epaule avec os	21,60 €/kg

BICHE

Cuissot	27,80 €/kg
Selle sans os	59,80 €/kg

Nos plats CUISINÉS

"Anne et Maurice, passionnés, créent des plats délicieux. Savoir-faire, qualité, satisfaction, une expérience gastronomique unique."

Lapin farci sans os	16 €/la portion
Suprême de pintade au Riesling	16 €/la portion
Pintade farcie sans os	16 €/la portion
Canard farci sans os	16 €/la portion
Bouchée à la reine avec croûte	11,80 €/la portion
Chapon au riesling	17 €/la portion
Mijoté de chevreuil	17 €/la portion
Mijoté de marcassin	15 €/la portion
Mijoté de biche	17 €/la portion
Garniture pour plat cuisiné	7 €/la portion
Cassolette de St-Jacques, queue de gambas, champignons	18 €/la cassolette 1 personne

200 gr/personne minimum. | Les viandes sont servies dans leur jus.



Nos viandes prêtes à cuire

Roulé de veau aux pruneaux	23,60 €/kg
Rognonnade de veau	33,20 €/kg
Canard sans os farci	18,80 €/kg
Lapin sans os farci, farce au choix	21,30 €/kg
Pintade sans os farcie	23,60 €/kg
Filet mignon de porc farci	28,60 €/kg

Fondue bourguignonne, rumsteck	31 €/kg
Fondue chinoise *(3viandes), sur plateau*	41 €/kg
Fondue chinoise *(3viandes + poisson), sur plateau*	52,70 €/kg
Pierrade de bœuf, sur plateau	32,40 €/kg



Nos volailles

Dinde fermière	17,60 €/kg
Chapon fermier	31 €/kg
Caille	31 €/kg
Canette	17,10 €/kg
Pintade fermière	16,60 €/kg
Poularde fermière	26 €/kg
Oie	24,30 €/kg
Chapon de pintade	31,60 €/kg
Pigeon	41,10 €/kg
Chapon désossé farcis	37,50 €/kg
Suprême de pintade	26,20 €/kg
Suprême de chapon	38,60 €/kg
Cuisse de chapon	33,10 €/kg

Nos charcuteries fines

Foie gras d'oie et de canard	en verrine ou au torchon
Saumon sauvage fumé au bois	
Boudin de Noël	
Gibier séché fumé (cerf, biche, sanglier, chevreuil)	
Coquilles Saint-Jacques	8,20 €/pièce
Escargots au beurre	13,40 €/la douzaine

Le Pays'Anne
PRODUITS NATURELS
DEPUIS 1994
BOUCHERIE - TRAITEUR

26 ANS

La Pays'Anne des viandes comme on les aime !

RÉSERVATION

NOËL

Avant le 19/12/2026 - 19h

NOUVEL-AN

Avant le 27/12/2026 - 19h

La Pays'Anne
Boucherie-Charcuterie,

36 Rue de la République,
67800 Hœnheim

Tel: 03 88 33 01 91
la.charcut.hier67@gmail.com

Télécharger ce dépliant sur notre site internet : la-paysanne.fr

Menu de
NOËL
DÉCEMBRE 26

