

Carte traiteur de Noël

Cassolette de poisson en nage
colin, cabillaud, saumon
fruits de mer et coquillages
fleuron
tagliatelle fine
17,90€ par pers.

Risotto à la truffe
effiloché de
Saint-Jacques
19,90€ par pers.

Noisette de sanglier
champignons des bois
schnupfnudel
19,90€ par pers.

OFFRE SPECIALE NOËL

Jambon en croûte
pour 4 personnes

20€



Suprême de pintade
farci aux figues
gratin dauphinois aux truffes
Poêlée de légumes oubliés
19,90€ par pers.

Civet de biche de nos régions
chou rouge
saveur Noël
Knepfle
16,90€ par pers.

Mignon de porc
sauce crème
gratin dauphinois
14,90€ par pers.

Nos Apéritifs

Pain surprise, pour 6 à 8 personnes	34,90€
Mini pâtés en croûte, 20 pièces	25,90€
Malicettes garnies, 12 pièces variées	19,90€
Assortiments à réchauffer, 9 pièces	11,90€

Les entrées Froides

dressées sur plateaux à la demande - offert

Le foie gras canard façon Berewecke, le kg	145,90€
Le foie gras canard, le kg	145,90€
Saumon fumé maison, le kg	71,90€
Saumon gravlax, le kg	71,90€
Saumon farci et sa crème de Raifort, le kg	38,50€
L'Edredon du chef, le kg	56,90€
Pâté en croûte Vieux Strasbourg, le kg	24,90€
Pâté en croûte Sainte-Odile, le kg	39,90€
mignon de porc, noix de veau, foie gras de canard, Crémant d'Alsace	

Les entrées à chauffer

Coquille Saint-Jacques, la pièce	12,90€
Escargots de Bourgogne, la douzaine	12,90€

Nos poissons à réchauffer, par personne

Pavé de Lieu jaune, sauce Pinot des Charentes, riz safrané, fleuron	19,90€
---	--------

Blanquette de la mer :

Dos de Cabillaud, Saint-Jacques, Moules, sauce écrevisses et tagliatelle fine	19,90€
--	--------

Gibier de nos régions

prix au kg

Biche

Selle de biche nature roulée	44,90€
Gigot de biche sans os	39,90€
Civet de biche Extra	24,90€

Chevreuil

Selle de chevreuil avec os	32,90€
Selle de chevreuil sans os	39,90€
Gigue de chevreuil avec os	28,90€
Civet de chevreuil sans os	21,90€

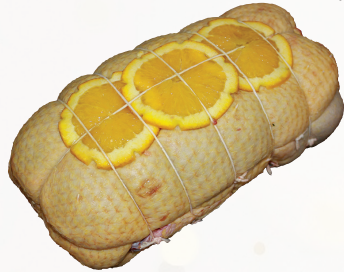
Sanglier

Selle de jeune sanglier roulé	35,90€
Mignon de jeune sanglier	49,90€
Guigue de jeune sanglier	27,90€
Civet de jeune sanglier Extra	21,90€

Nos volailles farcies

prix au kg

Chapon farci s/os	27,90€
Pintade farcie s/os	34,90€
Poulet jaune s/os	19,90€
Canette farcie s/os	22,50€



Nos volailles entières

prêtes à cuire (pac), prix au kg

Poulet de Bresse	24,50€
Poularde de Bresse effilée	43,90€
Dinde fermière de Bourgogne	24,90€
Poularde fermière	27,90€
Chapon fermier de Bourgogne	28,90€

Nos viandes à réchauffer, par personne

Sauté de Chapon aux senteurs de Noël, Poêlée St-Sylvestre et knepfle	18,90€
Civet de jeune Sanglier, chou rouge, Knepfle	13,90€
Filet de Veau sauce aux girolles, poêlée primeur, gratin dauphinois	21,00€
Bouchée à la reine et sa croûte, tagliatelle ou spaetzle	15,00€
Rosbiff de boeuf, Knepfle ou salade de pommes de terre	14,00€

Les garnitures

prix au 100g

Gratin dauphinois traditionnel	1,89€
Gratin dauphinois aux morilles	2,69€
Knepfle ou Spaetzle	1,69€

Les sauces

prix au 100g

Aux morilles	2,85€
Aux girolles	2,65€
Grand Veneur	1,99€
Rosbif	1,79€

Nos croûtés

prix au kg

Tourte à la volaille et aux girolles	25,90€
Tourte aux Saint-Jacques	38,90€
Magret de canard en croûte et sa sauce, la pièce pour 2 à 3 pers	26,90€
Filet Wellington prêt à mettre au four et sa sauce	42,90€

Pensez à commander vos :

Plateau à raclette charcuterie et fromages, par personne	12,00€
Fondue, Pierrade, Braserade, le kg - viande au choix	le kg : 44,90€
Toute autre suggestion ou viande sur demande	



*Toute l'équipe de la Boucherie Keller
vous souhaite de Joyeuses Fêtes de Fin d'année
et Vous présente tous nos vœux
de Joie, de Santé et d'Amour
pour la nouvelle année 2026*

**Pensez à commander vos plats cuisinés
avant le 18 décembre**

HORAIRES DE NOEL

Mardi 23 décembre de 7h30 à 20h en continu

Mercredi 24 décembre de 6 h à 13h en continu