

Notre savoir faire artisanal

Demandez nos plateaux garnis pour les
RACLETTES FONDUES - PIERRADES - BRASERADES



Pintade farcie

Canette farcie

Date limite de commande pour Noël : 18 décembre 2023
et pour Nouvel An : 26 décembre 2023



*Pour accompagner vos
Fêtes de Fin d'Année*

Notre Foie Gras maison

139,90€ LE KG

Nos Apéritifs

- Pain surprise 4 à 6 personnes
- Pain surprise 10 à 12 personnes
- Mini pâté en croûte (20 pièces)
- Plateau de malicettes garnies (12 pièces)
- Assortiments à réchauffer (9 pièces)



19,90€
34,90€
21,00€
19,90€
11,90€

L'unité ou le kit

Les Entrées Froides

- Saumon fumé maison
- Saumon gravlax
- Foie gras de canard et sa confiture du moment (origine Bulgarie)
- Foie gras de canard façon Berewecke
- Pâté en croûte vieux Strasbourg
- Pâté en croûte Saint Odile (mignon de porc / noix de veau / Foie gras de canard au Crémant d'Alsace)
- Echedon Saint Antoine patron des charcutiers
- Terrine de biche aux ceps
- Terrine de marcassin aux girolles
- Saumon farci et sa crème de raifort



Prix garantis

71,90€
71,90€
139,90€
145,90€
25,90€

Le kilogramme

Le kilogramme

MISE EN PLATEAU À LA DEMANDE



39,90€
46,90€
29,90€
28,90€
38,50€

Nos Entrées à Réchauffer

- Coquille Saint Jacques
- Escargots - grosse coquille - au beurre Issigny La douzaine



11,90€
11,90€

la pièce

Nos Poissons à Réchauffer

- Matelotte aux 3 poissons (sandre, brochet, lieu jaune) sauce Riesling tagliatelles fines, fleurons
- Pavé de bar en ecaille de pommes de terre, écrasé de butternut au jus de truffes, sauce homardine



18,90€
16,90€

la portion

Nos Viandes à Réchauffer

- Véritable coq sauce morille, knepfle et poêlée de légumes 13,90€
- Sauté de chapon aux senteurs de Noël Poëllé de légumes, patates douces et girolles, spaetzle 17,90€
- Civet de biche, sauce grand veneur, poëllé gourmande aux pleurotte, asperge et pois gourmands, spaetzle, choux rouge 12,90€
- Mignon de veau, sauce aux girolles, poêlée de légumes gourmands, gratin dauphinois 22,90€
- Rosbif de boeuf, spaetzle ou salade de pommes de terre 12,90€
- Bouchées à la reine, tagliatelles et croûtes 12,90€
- Civet jeune sanglier, knepfle et choux rouge 12,90€



Le kilogramme

Les sauces

- Sauces morilles
- Sauce girolles
- Sauce grand veneur
- Sauce rosbif



26,50€
28,90€
19,90€
17,90€

Le kilogramme

Les garnitures

- Gratin dauphinois
- Gratin dauphinois aux morilles
- Knepfle
- Choux rouge
- Galette de pommes de terre



18,90€
29,90€
16,50€
13,50€
14,90€

Le kilogramme

Gibier d'Alsace

- Selle de biche nature ou roulée 42,90€
- Gigot de biche roulé 39,90€
- Civet de biche 21,90€
- Selle de chevreuil avec os 32,90€
- Gigue de chevreuil 39,90€
- Civet de chevreuil 21,90€
- Selle de jeune sanglier 35,90€
- Gigue de jeune sanglier 29,90€
- Civet de jeune sanglier 21,90€
- Gigue de jeune sanglier roulé 36,90€



Le kilogramme

Agneau

- Gigot d'agneau sans os
- Epaule roulée aux tomates confites et figues
- Côte d'agneau à la parisienne

29,90€
25,90€
45,90€

Le kilogramme

Veau

- Selle de veau roulé
- Rôti de veau Orloff
- Rognonnade de veau



38,90€
25,90€
22,50€

Le kilogramme

Nos volailles farcies

- Chapon farci sans os
- Pintade farcie sans os
- Poulet jaune farci sans os
- Canette farcie sans os
- Caille farcie sans os
- Dinde fermière



25,90€
19,90€
19,90€
15,90€
24,90€
19,50€

Le kilogramme

Toutes nos volailles seront farcies avec les ingrédients de votre choix, la base sera faite de porc et veau en mélange.

Les Volailles entière - PAC

- Poulet de Bresse PAC
- Poularde de Bresse effilée
- Dinde fermière de Bourgogne PAC
- Poularde fermière PAC
- Chapon fermier de Bourgogne PAC

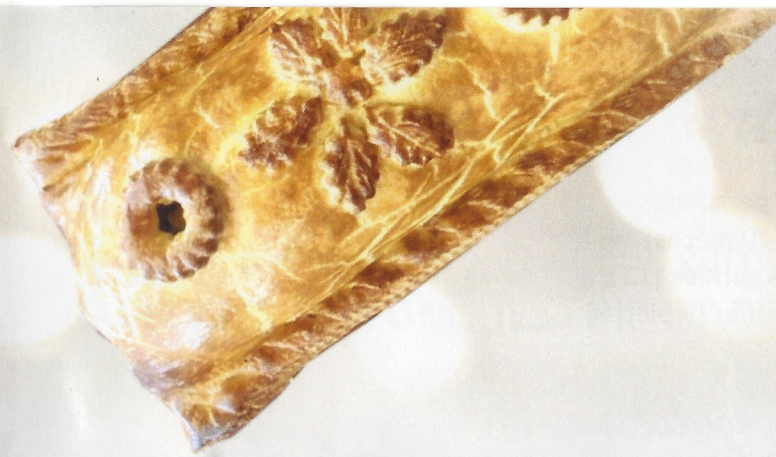
21,90€
40,50€
19,90€
27,50€
24,90€

Le kilogramme

Menu de Noël et Nouvel An

Corolle de limande aux 2 saumons
Sauce homardine - risotto aux champignons

Ballotine de chapon
farcie aux éclats de morilles
Gratin dauphinois



Offre pour les Fêtes...

- Jambon en croûte 19,90 €
- Tourte au noix de Saint Jacques 29,90€
- Tourte au Riesling 19,90€
- Filet de porc en croûte avec une duxelle de champignons des bois 28,90€
- Filet de poulet farci en croûte 2 personnes 17,90€
- Tourte à la volaille aux girolles 24,90€
- Filet Wellington prêt à mettre au four 42,50€
- Coulibrac de Saumon 35,50€

Le kilogramme



Boucherie Charcuterie Traiteur Jean-Marc Keller
8 Place Saint-Rémy, 67870 Bischoffsheim
Tél. : 03 88 50 41 24 - contact@traiteur-keller.fr

www.traiteur-keller.fr