



LA CARTE DES MARIAGES :



Nous travaillons sur mesure pour nos clients, n'hésitez pas à nous contacter pour recevoir votre devis personnalisé

Nos menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des saisons

1, rue du Commerce
68400 RIEDISHEIM
contact@traiteur-kessler.fr
03.69.58.15.09

SARL au capital de 7500 € - RCS Mulhouse TI 533 288 346 – Siret 533 288 346 00018 – APE 5621Z
Numéro d'identification intracommunautaire TVA FR 12 533 288 346 – Mise à jour le 12/01/2023

A wooden bowl filled with a colorful assortment of appetizers. The bowl contains bread, cheese, tomatoes, and fruit. The background is a blurred indoor setting with a window.

*LES
FORMULES
APÉRITIFS*



Les classiques :

- 200 - Toasts prestiges
- 150 - Mini moricettes variées
- 50 - Mini navettes tomate & mozzarella au basilic
- 50 - Mini navettes au saumon fumé maison
- 3 - Pain surprise aux céréales de 30 pièces
- 30 - Bretzels frais
- 3 - Kougelhopfs salés de 12 tranches
- 3 - Kougelhopfs sucrés de 12 tranches
- 1 - Palmier de fruits frais de 250 pièces

9 pièces par personne
Sur une base de 100
personnes



Le classique

Les classiques :

- 200 - Toasts prestiges
- 170 - Mini moricettes variées
- 35 - Mini navettes tomate & mozzarella au basilic
- 35 - Mini navettes au saumon fumé maison
- 3 - Pain surprise aux céréales de 30 pièces
- 40 - Bretzels frais
- 1 - Palmier de fruits frais de 250 pièces

Les verrines et cuillères :

- 40 - Verrine de légumes croquants et sa sauce aux fines herbes

Les brochettes :

- 50 - Brochette de scampis grillés
- 50 - Brochette de fromage et raisin
- 50 - Brochette de tomate cerise & mozzarella à l'huile d'olive

10 pièces par personne
Sur une base de 100
personnes



Le Gourmand

Les classiques :

- 200 - Toasts prestiges
- 100 - Mini moricettes variées
- 35 - Mini navettes tomates et mozzarella
- 35 - Mini navettes au saumon fumé maison
- 30 - Bretzels frais
- 50 - Mini pitas à l'effiloché de boeuf

Les verrines et cuillères :

- 50 - Tartare de saumon au citron vert en corolle
- 50 - Quinoa façon taboulé
- 50 - Tiramisu de tomate à l'ail des ours

Les brochettes :

- 1 - Palmier de fruits frais de 250 pièces
- 50 - Brochette de kefta et sa sauce
- 50 - Brochette de fromage et de raisin
- 50 - Brochette de tomate cerise & mozzarella à l'huile d'olive

10 pièces par personne
Sur une base de 100
personnes



Le Prestigieux

Les classiques :

- 200 - Toasts prestiges
- 100 - Mini moricettes variées
- 55 - Mini navettes au foie gras
- 55 - Mini navettes de saumon
- 40 - Bretzels frais

Les verrines et cuillères :

- 40 - Tartare de saumon citron vert en corolle
- 40 - Magret fumé et tomate cerise confite sur son support brisé
- 40 - Jeune pousse de ceviche
- 40 - Poulet curry à l'indienne
- 40 - Verrines de légumes croquants et sa sauce aux fines herbes

Les brochettes :

- 1 - L'arbre de melon et jambon cru (250 pièces)
- 50 - Brochette de scampis grillés
- 50 - Choux a la mousse de foie gras

10 pièces par personne
Sur une base de 100
personnes



Le Prestigieux chaud et froid

Les classiques :

- 200 - Toasts prestiges
- 150 - Mini moricettes variées
- 50 - Mini navettes au saumon fumé maison
- 50 - Mini navettes tomate & mozzarella au basilic
- 20 - Bretzels frais

Les verrines et cuillères :

- 45 - Tartare de saumon au citron vert en corolle
- 45 - Magret fumé et tomate cerise confite
- 45 - Le cocktail de crevette avocat pamplemousse a la rencontre de son mini chou
- 45 - Salades diverses en verrine

Les brochettes :

- 1 - L'arbre de melon et jambon sec (250 pièces)
- 50 - Brochette de scampis grillés

Les petits plus servis chauds en cassolettes porcelaine :

- 50 - L'escargot à la rencontre de son champignon au beurre maitre d'hôtel
- 50 - Mini raviolis à la crème de basilic
- 50 - Pavé de poisson sur fondue de poireau

11 pièces par personne
Sur une base de 100
personnes

A photograph of a restaurant table setting. The table is covered with a white tablecloth and is set with various items including wine glasses, silverware, and a menu card. The background is a bright, sunlit window with vertical blinds. The text 'LES MENUS' is overlaid in the top right corner.

*LES
MENUS*



Le Menu Authentique

-Escalope de Foie gras poêlé sur artichaut confit

Sauce déglacée au balsamique

Graines de sarrasins

Fleur alimentaire

(figue fraîche selon saison)

-Sorbet Marc de Gewurztraminer

-Suprême de pintade

Sauce pinot noir

Spaetzlés maison

Légumes de saison confits

-Plateau de fromages d'Alsace

(Plusieurs sortes d'affinages en munster, Barkass, tomes et confiture de Gewurztraminer)

Raisin, cumin, noix et beurre

-Pain à l'ancienne en boules

-Buffet de desserts à définir



Le Menu Raffiné

-Filet de rouget à l'unilatéral

Sauce au wasabi crémé

Tagliatelles de légumes

-Sorbet Mojito et menthe fraîche

-Filet de caille

Sauce foie gras Champagne

Pommes grenailles aux oignons de printemps

Grappe de tomates cerises confites

Jeunes légumes (à définir en fonction de la saisonnalité)

-Plateau de 8 sortes de fromages

Raisin, cumin, noix et beurre

-Boules de pains variés

-Buffet de desserts à définir



Le Menu Gastronomique

-Amuse-bouche : Roulé de courgette au chèvre et à la noix

-La trilogie de crustacés et son feuilleté (St-Jacques/scampis/gambas)

Sauce Crustacé

Julienne de légumes frais

-Sorbet framboise et crémant

-Tournedos Rossini, juste rosé

Réduction de truffe

Grappe de tomates cerises confites

Asperge verte, champignons poêlés

Purée de petit pois

Gratin de vitelotte

-Trilogie de fromage (au choix)

Salade de sucrine/ Chutney abricot amandes/ Mélanges de graines

-Boules de pains variés

-Buffet de desserts à définir



Le Menu Gourmet

-Foie gras de canard entier à la truffe et sa fleur de sel
Figue (selon la saisonnalité) et gelée de sureau
Brioche a tête servies tièdes

-Sorbet orange sanguine et curaçao

-Tournedos de veau en croûte de céréales

Sauce réduction au vinaigre balsamique

Gratin de vitelotte

Tatin de légumes

Grappe de tomates cerises confites

Poêlée de champignons frais

-Cœur coulant de fromage en feuille de brick (Possibilité au Miel)

Petite salade de mâche et vinaigrette au cumin/chutney abricot amandes

Boules de pains variés

Nude cake et son coulis de fruit rouge



Le Buffet Froid Prestige

-Le saumon entier cuit à la norvégienne, coupé devant les convives

Brochette de cabillaud sur des notes asiatiques

Le cocktail de crevette avocat pamplemousse a la rencontre de son mini chou

L'œuf poché au safran

-Maki au foie gras

Gigot d'agneau cuit à basse température

Jambon Italien et melon en éventail

Pastrami Maison

Ballotine pintade / Magret de canard fumé

-Buffet de salades :

Céleri, pommes fruits et noix / Carotte au gingembre

Salade Thaï / Tomate mozzarella au basilic

Farfalles et tomates confites / Légumes grillés deglacé au balsamique

-Plateau de 8 sortes de fromages

Raisin, noix et cumin

-Boules de pains variés

-Buffet de 4 sortes de desserts sur pièce montée / Crème anglaise et coulis de fruits rouges

SARL au capital de 7500 € - RCS Mulhouse TI 533 288 346 – Siret 533 288 346 00018 – APE 5621Z
Numéro d'identification intracommunautaire TVA FR 12 533 288 346 – Prix TTC – Mise à jour le 12/01/2023