

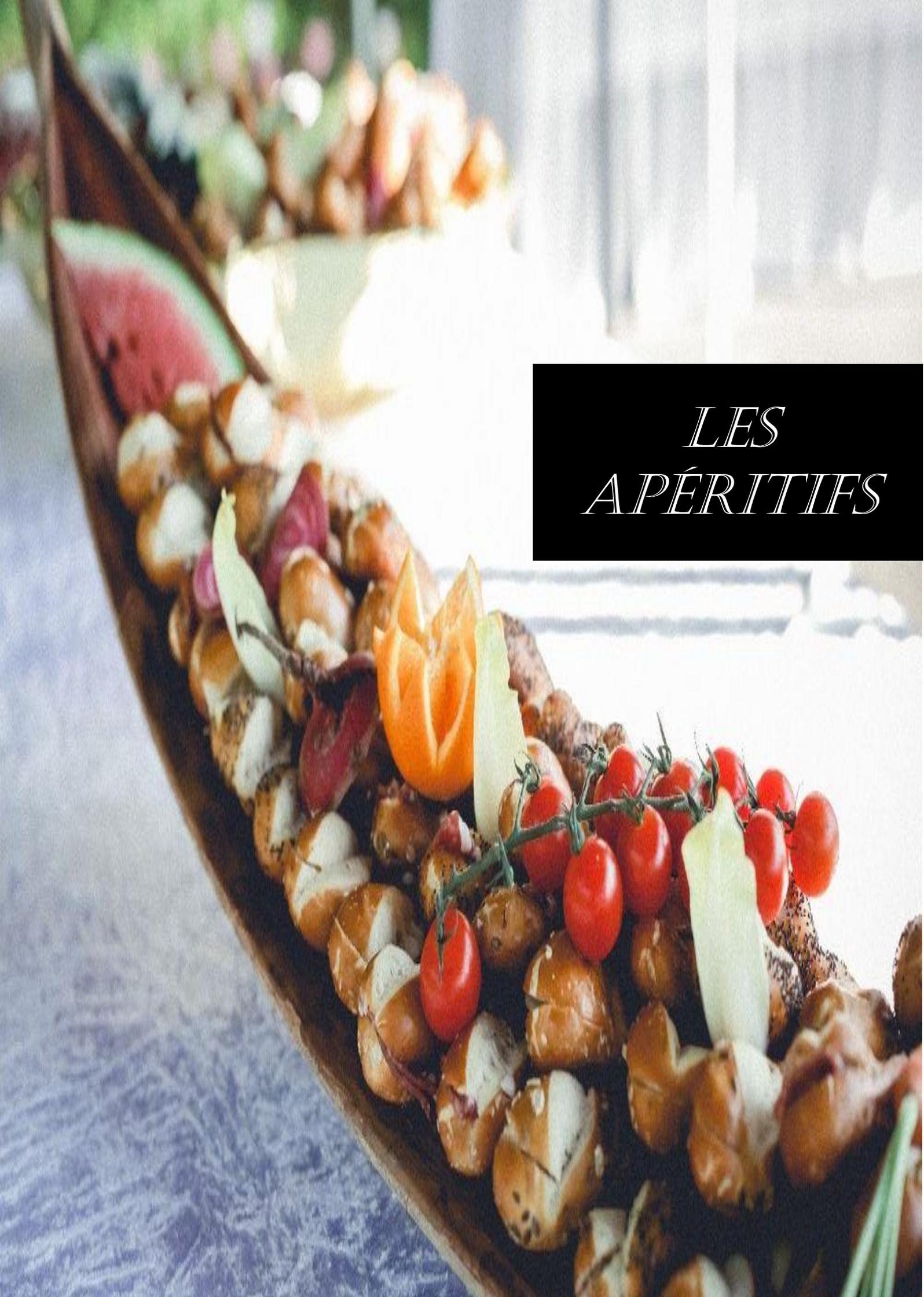
# LA CARTE GÉNÉRALE :



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

Tous nos articles sont vendus à la pièce, sauf indications contraires

1, rue du Commerce  
68400 RIEDISHEIM  
[contact@traiteur-kessler.fr](mailto:contact@traiteur-kessler.fr)  
03.69.58.15.09

A wooden bowl filled with a variety of appetizers. The bowl contains several small bread rolls, some topped with cheese, and others with tomato slices. There are also cherry tomatoes, a slice of watermelon, and a slice of cheese. The bowl is set on a blue textured surface. The background is a bright window with white curtains.

*LES  
APÉRITIFS*



## NOS APÉRITIFS À LA PIÈCE

### *Les grands classiques :*

- Les toasts variées (selon la saison)
  - Mini moricette variée
- Mini navette tomate & mozzarella
  - Mini navette au saumon fumé
- Mini navette de foie gras de canard
  - Pain surprise (30 pièces)
  - Bretzel frais traditionnel
- Kougelhopf sucré (12 tranches)
- Kougelhopf salé (12 tranches)
- Cake salé (15 tranches)
- Mini pita a l'effiloché de bœuf et sa sauce menthe
- Mini moelleux aux thon ou au chorizo

### *Les Extras :*

- Le foie gras de canard sur toast prestige
  - Wrap à l'effiloché de cochon (possibilité de les faire au bœuf)
  - Mini pâté en croûte
- Pain nordique au saumon fumé (36 pièces)
  - Mini opéra au foie gras à la figue et pain d'épices
- Maki de foie gras (possibilité de le faire à l'avocat)
- Trilogie de fiole (gaspacho poivrons jaunes/Concombre menthe/Tomate basilic)

### *En cuillères et verrines :*

- Tartare de saumon en corolle
- Cocktail de crevette avocat a la rencontre de son chou
  - Légumes croquants sur tartare et son crumble
  - Le poulet curry à l'indienne
    - Vigneronne
- Foie gras sur poêlée de pomme fruit
  - Salade diverse en verrine
  - Salade grecque
- Mini chou et sa mousse foie gras
- Bibalakas sur écrasé de pommes de terre au jambon blanc
  - Quinoa façon taboulé
- Salade de pois chiche à l'ail, tomate et gingembre
- Magret fumé et tomate cerise confite, crème de balsamique et son support brisé
  - Jeune pousse revisité
  - Tartare de tomates au basilic
- Tiramisu de tomate à l'ail des ours

## NOS APÉRITIFS À LA PIÈCE

### *Les brochettes :*

- Brochette de poulet curry citronnelle
- Brochette de fromage & raisin
- Brochette de scampis grillés
- Brochette de melon & jambon cru (selon la saison)
- Brochette de kefta et sa sauce au fromage blanc et aux herbes
- Brochette de poulet à l'ananas
- Brochette de tomate cerise & mozzarella
- Le falafel (boulette de pois chiche et sa sauce fève, menthe, coriandre)

### *Nos arbres gourmands :*

- Palmier de fruits frais
- L'arbre à fraises
- L'arbre aux fruits frais
- L'arbre de melon & jambon sec
- L'arbre à tomates mozzarella billes



## NOS APÉRITIFS À LA PIÈCE

### *En cassolettes chaudes :*

- Mini raviolis à la crème de basilic
- Le pavé de poisson sur sa fondue de poireau
- L'escargot à la rencontre de son champignon au beurre maître d'hôtel

### *Les pièces chaudes en chafing dish :*

- Mini saucisse cocktail, (knack ou gourmande), pain et moutarde
- Jambon braisé à la moutarde
- Mini fleischnaka

### *Les petits plus servis chaud sur plateau :*

- Mini pizza
- Baguette Alsacienne
- Mini nem et sa sauce nem
- Samoussa et sa sauce aigre doux
- Mini Hamburger
- Croissant jambon et fromage
- Mini hot-dog
- Mini quiche

## NOS APÉRITIFS À LA PIÈCE

### *Les verrines et cassolettes sucrées :*

- La salade de fruits frais
- Verrine aux trois chocolats
- L'ananas poêlé en verrine
- Le tiramisu
- La verrine de Panna cotta à la framboise
- La verrine vanille et caramel au beurre salé

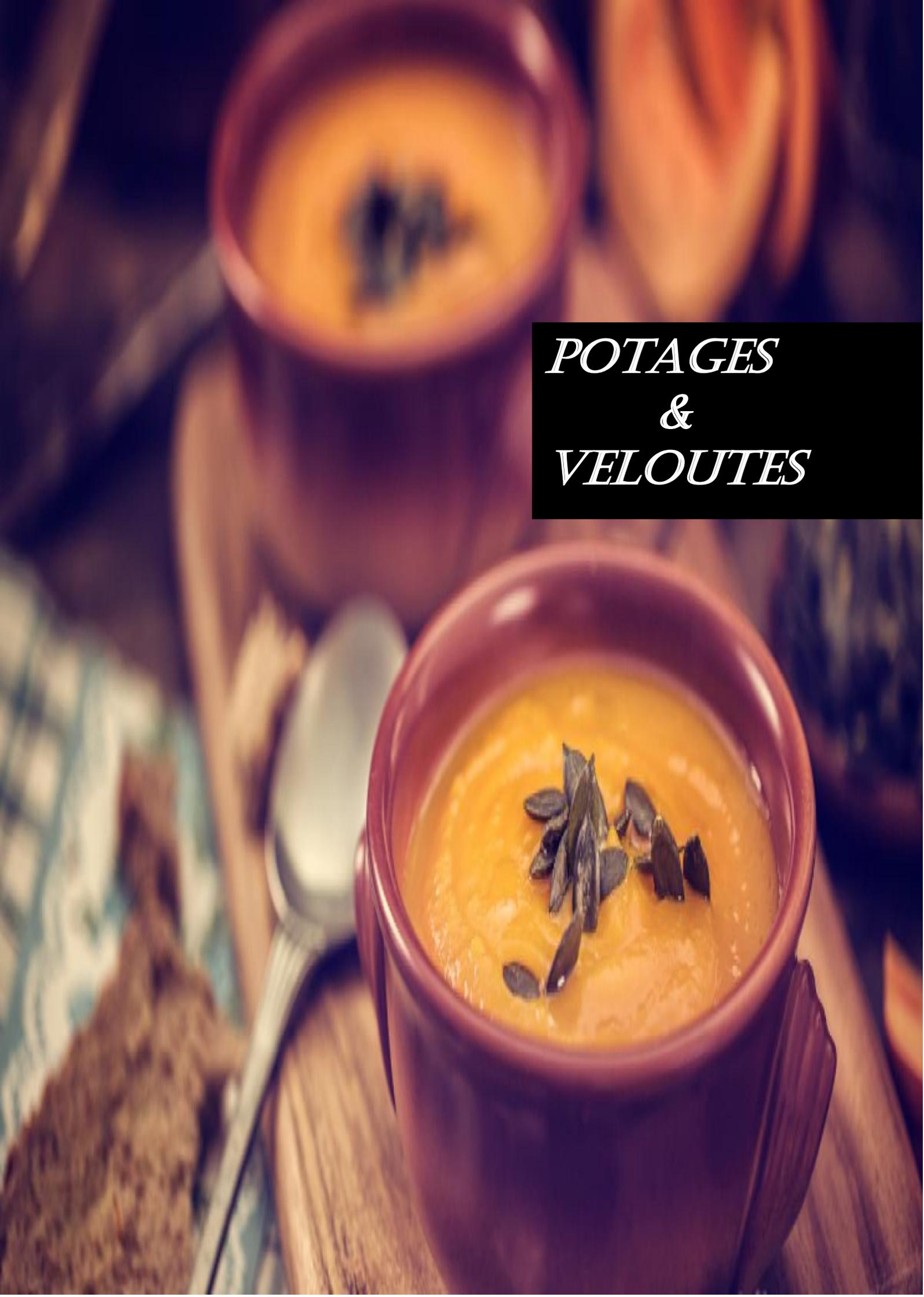
### *Les gourmandises sucrées :*

- Mignardise extra
- La tartelette aux fruits
- Le macaron
- Mini financier

### *Les extras*

- La fontaine de chocolat (2 kg de chocolat pour vos arbres à fruits et bonbons)
- La fontaine de chocolat géante

**Nous personnalisons  
Votre buffet d'apéritif**



*POTAGES  
&  
VELOUTES*

# POTAGES ET VELOUTÉS

## *Les potages*

- La soupe de légumes
- La soupe à l'oignon
- Le consommé de bœuf et vermicelles
- Le potage de saison
- Le bortsch

## *Les Veloutés :*

- Le velouté de légumes
- La crème de potiron aux éclats de marrons
- La crème Dubarry (choux fleur)
- Le velouté de volaille aux asperges
- Le velouté de champignons

**Pour accompagner vos potages et  
veloutés, croûtons et gruyère sur  
demande**



*LES HORS  
D'ŒUVRES*

## LES HORS D'ŒUVRES

### *Foie Gras MAISON*



- Foie gras de canard entier
- Confit d'échalote au vin rouge
- Brioche à tête et Gelée au Préféré (pinot auxerrois)

- Le foie gras de canard entier à la figue
- Petit pain brioché et pain d'épices
- Figue rôtie
- Gelée au gewurztraminer



### *Foie Gras poêlé chaud :*

- Escalope de foie gras poêlé déglacé au vinaigre balsamique sur cœur d'artichaut confit, graines de sarrasins et fleur alimentaire



## LES HORS D'ŒUVRES FROID

### *Les poissons :*

- L'assiette de saumon fumé maison
  - Le saumon gravlax
  - La ½ langouste Mozart
- La norvégienne sur foccacia (saumon fumé, crème de raifort, scampi, pickles d'échalotte, aneth)
- Noix de St-Jacques et scampi avec son écrasé de carotte à l'orange, croquants de légumes sur foccacia

### *Viandes :*

- Le pâté en croûte et crudités
- La terrine de campagne et crudités
  - Salade périgourdine
  - La salade vigneronne

### *Salade fraîches :*

- L'assiette de crudités
- Melon en éventail et jambon cru
- L'assiette italienne sur lit de roquette (tomate, mozzarella et jambon cru)
  - L'œuf parfait sur salade mêlée, croutons, copeaux parmesans, tomate cerise, falafel

## LES HORS D'ŒUVRES CHAUD

### *Poissons (possibilité de le faire en plat principal) :*

- La trilogie de crustacés et son feuilleté (St-Jacques, scampi, gambas, petit feuilleté, sauce crustacé, julienne de légumes frais)
- L'assiette du pêcheur (riz des 2 mondes, émincé de légumes et asperge verte, sauce Riesling, saumon, cabillaud, gambas et St Jacques)
- La dorade rôtie au four, tagliatelles de légumes frais, concassé de tomates au beurre et à l'ail
  - Le filet de flétan braisé, sauce aux agrumes
- Dos de cabillaud cuit sur peau, cour bouillon safran curcuma et légumes
- Filet de rouget, tagliatelles de légumes et sa sauce wasabi crémé

### *Viandes :*

- Emincé de volaille aux champignons crémé et son Vol au Vent

### *Divers :*

- La tarte à l'oignon et sa salade ou la quiche et sa salade
- Raviolis frais au pesto et jambon cru, roquette et tomates séchées
  - La croûte aux morilles

### *Végétarien :*

- Raviolis ricotta épinard, tomates séchées, copeaux de parmesan, roquette, basilic frais, asperge verte et son filet d'huile d'olive



*LES  
TROUS DE  
NORMANDS*

# LES TROUS NORMANDS

## *Nos différentes saveurs:*

- Le sorbet citron et crémant et feuilles de menthe fraîches
- Le trou normand au marc de Gewurztraminer
- Le sorbet framboise au crémant
- Le sorbet mirabelle et sa goutte de mirabelle
- Le sorbet citron au thym de Provence au crémant
- Le sorbet d'agrumes, cactus et gingembre et sa goutte de rhum, gingembre à la vanille
- Le sorbet pêche de vigne arrosée de crémant à la pêche de vigne
- Le Mojito (glace Mojito, crémant, menthe)
- Le sorbet Berawecka arrosé de crémant et sa liqueur de pain d'épices
- Le sorbet orange sanguine arrosé de crémant et curaçao
- Le sorbet kumquat arrosé de crémant à l'orange
- Le sorbet passion arrosé au spritz

# *NOS PLATS*



## LES PLATS

### *Nos Poissons :*

- Le filet de carpe frit, frites et salade verte
- Duo de sandre et saumon, sauce a l'oseille sur lit de choucroute
- Dos de cabillaud grillé sur peau, tagliatelles de légumes, court-bouillon aux agrumes curcuma et safran

### **Possibilité de changer les garnitures :**

**Riz pilaf, Riz sauvage, Riz créole,  
Nouilles et Tagliatelles fraîches,  
Mille feuilles de Légumes provençales,  
Purée de céleri, Purée de panais, Polenta grillé,  
Tagliatelles de légumes, Légumes sautées, Duo de carottes  
confits**

**Nous consulter**



## LES PLATS

### *Nos Boeufs :*

- Le filet de bœuf Wellington, sauce périgourdine
- L'estouffade de bœuf bourguignonne, spaetzlés
  - Goulasch, spaetzlés
  - Le faux filet braisé, jus de viande
- Le tournedos Rossini et son foie gras poêlé
  - Le pot au feu
- La joue de bœuf a la carotte et au vin rouge

### *Veaux :*

- La poitrine de veau farcie sauce duxelle
- La noix de veau braisée, sauce forestière
- Pavé de veau en croûte de céréales, réduction balsamique
  - Entrecôte de veau, sauce morilles
  - Le filet mignon de veau aux morilles
  - La blanquette de veau (nouilles)
- Le cuisseau de veau flambé en salle (à partir de 60 Pers.)
  - La bouchée à la reine



## LES PLATS

### *Volaille :*

- L'émincé de volaille aux champignons frais
- L'émincé de volaille aux morilles
- Le magret de canard au miel et aux épices
- Filet de caille, sauce Champagne foie gras
- La cuisse de canard confite, sauce à l'orange
- Le suprême de pintade farci au foie gras
- Le suprême de pintade forestière farci
- La cuisse de poulet rôti (pommes de terre sautées)
- Le coq au Riesling

### *Lapin :*

- Le lapin chasseur, nouilles

**Nos viandes peuvent être accompagnées de :**  
**Gratin de pommes de terre paillason (classique, vitelotte), Rösti**  
**Champignons poêlés, Tomate provençale, Tomate Mirette,**  
**Choux rouge, Fagot de haricots, Brocolis aux amandes**  
**Tian de légumes provençaux, Duo de carottes,**  
**Spaetzlés maison, riz, pâtes ou nouilles,**  
**Pomme de terre sauté (grenaille, ratte selon la saison)**  
**Légumes de saison sautés, Tian de légumes**  
**Purée de céleri, Purée de panais**  
**Polenta**

## LES PLATS

### *Agneau :*

- Le gigot d'agneau rôti aux thym
- Le curry d'agneau
- Le navarin d'agneau
- La souris d'agneau

La trilogie : la côtelette d'agneau, le médaillon de veau et le magret de canard

### *Porc :*

- La joue de porc au pinot noir ou à la bière brune d'Alsace
- Le jambon braisé au madère
- Collet de porc fumé (salade de pommes de terre)
- Le filet mignon sauce forestière
- Le filet mignon en croûte
- Le pâté chaud, pommes de terre sautées et crudités
- Le jambon boulanger
- Le jarret braisé

## LES PLATS

### Gibiers :

- Le civet de chevreuil
- Le civet de biche
- Le civet de marcassin
- Le civet de sanglier
- Le civet de lièvre

**Nos gibiers sont accompagnés de : spaetzlés maison, poires aux airelles et marrons.**

### Les viandes en croûtes :

- Le jambon boulangier (au kg)
- Le filet de bœuf Wellington (au kg)
- Le pâté chaud (au kg-)
- La tourte vosgienne (au kg)

### Pâtes :

- Spaghetti bolognaise -
- Lasagne, salade mêlée
- Raviolis frais au jambon cru, sauce pesto, roquette tomates fraîches et mozzarella

## LES PLATS EXOTIQUES

### *Les plats classiques :*

- Le couscous et sa sauce piquante (poulet, merguez, boulettes de bœuf, possibilité de rajouter de l'agneau en supplément)
- La paella (poulet, crevettes, riz avec fruits de mer, possibilité de rajouter du lapin en supplément)
- Le riz colonial (riz, émincé de veau ou de volaille sauce curry, moules, crevettes, langoustine à la nage, cabillaud, beignets pomme, ananas et banane)
- La tajine (agneau, poulet, patate douce, courgette, abricot, raisin, semoule)

### *Les plats traditions :*

- Fleischnaka, sauce tomate et salade verte (pur bœuf)
- Choucroute d'Alsace
- Baeckaoffa aux trois viandes et salade verte

*NOS  
FROMAGES  
ET  
PAINS*



## **FROMAGES ET PAINS**

### **Fromages sur assiette :**

- Assortiment de 3 fromages sur assiette, raisin, beurre et cumin, salade verte
- Le saint Marcellin servi chaud dans son caquelon, salade de mâche
- Le chèvre gratiné au miel sur pain toasté, salade verte
- La terrine de fourme d'Ambert aux pruneaux et jambon cru, salade verte
- Le cœur coulant de fromage en feuille de brick (miel), salade verte

### **Fromages sur plateau :**

- Le plateau de fromages (6 sortes minimum)
- Le plateau de fromages au lait cru (6 sortes minimum)
- Les 6 sortes de fromages sur ardoises (1 plat / table)

### **Pains:**

- Boule de pains variés (blanc, campagne, céréales)
- Baguette de pain blanc et pain de campagne

**Nos plateaux de fromages sont servis avec  
raisin, noix, cumin et beurre**



*LES  
DESSERTS*

## LES DESSERTS

### *Les entremets chocolat :*

- Entremet ganache chocolat au lait, mousse coco Malibu
- Alliance (crèmeux citron, mousse chocolat)
  - La forêt noire
  - Le tout choco
- Le belle Hélène (bavarois chocolat et poire au miel)

### *Les entremets aux fruits :*

- Vosgien (biscuit pain de Gênes aux amandes, mousse myrtille)
  - L'exotique (mousse mangue – passion)
  - Le fraisier (crème mousseline, fraises fraîches)
  - Le Dôme (insert gelée de framboise, pinacolada)
- Le duo de mousse framboise et fromage blanc, aux éclats de Spéculos
- Entremet poire caramel et son croquant
- Le maracuja (passion, éclat de meringue et framboise fraîche)



## LES DESSERTS

### Les glacés :

- L'omelette Norvégienne
- Bombe glacée vanille, sauce caramel
- Le vacherin glacé (parfum au choix)
  - La framboisine glacée
  - Le Kougelhopf glacée (12 parts)
  - Le Grand Marnier glacé (12 parts)
- Le nougat glacé, coulis de framboise (uniquement individuel)

### Les extras :

- Le tiramisu
- Le Saint Honoré
- Croustillant feuillantine et crème diplomate praliné, amande, noisette



## LES DESSERTS

### *Les Tartes :*

- La tarte aux myrtilles
- La tarte aux pommes
- La tarte aux pommes à l'Alsacienne
- La tarte aux quetsches
- La tarte pâtissière aux fraises
- La tarte aux mirabelles
- Tarte poire et chocolat à la noisette
- Tarte Tatin, glace vanille et crème anglaise
- La tarte au citron meringuée

### *Les Desserts individuels :*

- Le choux à la crème
- Éclair chocolat, vanille ou café
- Le fondant au chocolat
- La tranche glacée
- La tartelette aux fruits (8cm)



## LES DESSERTS

### *Les Pièces montées :*

-Forfait nougatine, cœur des mariés

### *Les Croquembouche :*

-Le croquembouche traditionnel

**Possibilité de composition sur assiettes gourmandes**