

CARTE

Traiteur



*Michel
Herrscher*

Charcuterie - Traiteur - Colmar

www.herrscher.com

Cocktails & Apéritifs

GRANDE GONDOLE

10-12 personnes / 60 pièces

36,00€

6-8 personnes / 30 pièces

25,00€

GONDOLE GOURMANDE

12 personnes / 60 pièces

35,50€

Tarama de cabillaud

ABDGH

Mousse de saumon

ADGH

Houmous (Crème de pois-chiche)

AGH

Fromage de chèvre au miel

AGH

Tapenade d'olives noires

ADHL

Confit de légumes

AGH

TORTUE GARNIE OU CROCODILE GARNI

Pièce pour banquet, nous consulter

Composition de nos pains surprise :

Mousse de foie de canard

ABGHL

Rosette

AGH

Bacon

AGH

Fromage frais aux herbes

AGH

Saumon fumé

ABGH

Jambon blanc

AGH

KOUGELHOPF SALÉ

aux lardons et noix (16 tranches)

17,00€

ABGH la pièce

PAIN ROND CLASSIQUE

10-12 personnes / 60 pièces

37,00€

PAIN ROND « SAVEURS DU MONDE »

12 personnes / 60 pièces

41,00€

Carpaccio de saumon frais à la coriandre

ADG

Fromage de chèvre à la tapenade

ADG

Jambon cru italien au Parmesan et basilic

AG

Poulet aux épices douces

ABJG

Tzatziki (Yaourt à la grecque au concombre et à l'ail)

AJ

CAKES SALÉS

15,00€

Cake salé aux lardons et fromage

ABG

la pièce

Cake salé aux tomates séchées & olives

ABG

BAGUETTINES

Boite de 10 pièces - minimum 5 par référence

La pièce 1,80€

Jambon à l'os, moutarde à l'ancienne et salade verte

Magret aux 3 poivres

Comté vieux

Harengs Bismarck, oignons et salade verte

BÉBÉS MALICETTES TRADITION

Boite de 12 ou 24 pièces - minimum 4 par référence

	La pièce	1,20€
Jambon braisé, cornichon, salade verte	AG	
Rosette, cornichon, salade verte	AG	
Bacon, tomate, salade verte	AG	
Fromage frais aux herbes, salade verte	AG	
Comté, noix, salade verte	AGH	
Mousse de canard, salade verte	ABGL	

MALICETTES FESTIVES

Boite de 12 ou 24 pièces - minimum 4 par référence

	La pièce	1,40€
Truite fumée au hêtre, mousse de raifort et salade verte	ADG	
Cocktail de crabe à l'avocat, salade verte	ABCDGJ	
Tartare de thon aux légumes et basilic, salade verte	ADG	
Poulet au Tandoori, salade verte	ABGJ	
Jambon cru italien, Mozzarella, tomates marinées et salade verte	AG	

CANAPÉS VARIÉS

30 pièces

39,00€

40 pièces

52,00€

Saumon fumé maison	ADG
Foie gras de canard aux baies roses	AG
Tartare de bœuf assaisonné	AG
Jambon cru italien, tomates marinées	AG
Fromage frais aux herbes	AG
Scampis à l'aioli	ACG

SANDWICHES RONDS COCKTAIL

Boite de 12 ou 24 pièces - minimum 6 par référence

	La pièce	1,40€
Saumon fumé, câpres et oignons, salade verte	ADGK	
Jambon cru italien, tomate confite, basilic, salade verte	AGK	
Colombo de poulet, tomates, salade verte	ABGJK	
Chorizo, cornichon, salade verte	AGK	
Comté, noix, salade verte	AGHK	
Roastbeef glacé, tomates, oignons, salade verte	AG	
Haddock, oignons, salade verte	ADGK	



MINI BRETZELS

à partir de 12 pièces par référence

	la pièce	
Mini Bretzel nature	AG	0,90€
Mini Bretzel au fromage	AG	1,00€
Mini Bretzel lardons et fromage	AG	1,10€

COUPELLES FRAÎCHEUR

à partir de 5 pièces par référence

Mangue, avocat, coriandre	J
Carottes, raisins et cumin oriental	J
Taboulé vert	AJ
Salade Crétoise à la Féta	GJ
Salade de radis au chèvre frais et à la ciboulette	J
Salade orientale aux pois chiches, tomates épicées et ananas	GJ

La pièce **1,50€**

MINI BROCHETTES

à partir de 10 pièces par référence

Mini brochette de légumes et fromage de chèvre	G
Mini brochette de scampis flambées à l'ananas	CL
Mini brochette de poulet tandoori	G
Mini brochette de bœuf mariné, sauce soja	FK
Mini brochette de jambon cru, tomme de brebis et tomate confite	G

La pièce **2,05€**



BOUCHÉES GOURMANDES

à partir de 30 pièces, minimum 10 par référence

Gambas marinées et gingembre confit	C
Dés de saumon gravlax	D
Carpaccios de Saint-Jacques citronnées	E
Roulé de jambon cru italien et fromage frais	AG
Bun's au poulet tandoori et mousseline d'avocat	ABGJ
Magret de canard fumé sur mousse de Roquefort	AG
Foie gras de canard et chutney de figues	
Croûton de Carpaccio de bœuf au Parmesan	AG

La pièce **1,30€**

COUPELLES TRADITION CHARCUTIÈRE

à partir de 10 pièces par référence

Salade de Pot-au-feu	J
Salade de langue de bœuf	J
Salade vigneronne	GJ

La pièce **1,80€**

WRAPS

Boîte de 40, à partir de 10 pièces par référence

Poulet au curry et raisins secs	ABGJ
Jambon cru italien, roquette, mozzarella	AG
Saumon à l'aneth, oignon rouge, salade verte	ADGJ
Crudités (Houmous, salade verte, tomates, menthe, carottes)	GKJ

0,90€

BRIOCHE ASSORTIES

12 pièces

Foie gras et chutney de figues
Magret fumé, noix et Roquefort
Saumon frais crémeux

26,40€

AG

AGH

ADG

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES ALSACIENNES

Plateau pour 12 personnes - 800g

Gendarme
Fromage de tête (Preskopf)
Saucisse de jambon
Saucisse Lyon fumée
Saucisse noire
Saucisse de foie
Terrine de campagne
+ Pain de campagne et moutarde

21,00€

AG

G

J

JL

AJ

PLATEAU DE BÂTONNETS DE LÉGUMES AUX 2 SAUCES

10 personnes

20 personnes

Brocoli, carottes, tomates cerise, concombre, radis,
fenouil, céleri branche, chou-fleur, champignon
(5 variétés à définir en fonction des saisons)

Sauce à l'ail et aux fines herbes

Sauce au curry

17,30€

32,40€

M

G

BGJ

VERRINES SALÉES

à partir de 10 pièces par référence

La pièce

2,40€

Concombre à la crème de chèvre aux noix

GH

Rillettes de thon aux herbes fraîches

BDGJ

Smoothie de langoustine

CDG

Betterave à la pomme et crème fouettée

GJ

Tartare de tomate au fromage frais, basilic et
copeaux de jambon cru

GJ



PÂTÉ EN CROUTE COCKTAIL

à partir de 12 pièces par référence

la pièce

à la volaille

ABGL

1,25€

au porc et au veau

ABGL

1,00€

Servir chaud...

ASSORTIMENT DE FEUILLETÉS GOURMANDS

24 pièces (variétés à définir)	31,10€
36 pièces (variétés à définir)	46,70€
Feuilletés de boudin noir aux pommes	ABG
Feuilletés de knack à la choucroute	ABG
Feuilletés vigneron	ABGL
Feuilletés façon tarte flambée	ABG
Feuilletés de volaille au comté	ABG
Mini cheeseburger, sauce barbecue	ABGK
Briochettes aux escargots	AEg



ET AUSSI...

à partir de 20 pièces par référence	la pièce
Knacks cocktail, pain et moutarde	AGJ 0,90€
Knacks cocktail de volaille pain et moutarde	AGJ 0,90€

FEUILLETÉS SALÉS & TARTELETTES

A partir de 10 pièces par référence	La pièce	0,90€
Pizza napolitaine à la mozzarella		AG
Croque-Monsieur		ABG
Quiche Lorraine		ABG
Tarte à l'oignon		ABG
Mini friand		ABG

ASSORTIMENT DE BÂTONNETS SALÉS

Pour 10 personnes - 500g (3 variétés à définir)	14,60€
Pavot, cumin, fromage, tapenade, anchois, bacon, tomate confite, chorizo	ABDGK

MINI BOUCHÉES THAÏLANDAISES

à partir de 20 pièces par référence	la pièce	1,40€
Nems (porc et volaille), sauce aigre-douce		ABCD FGLR
Raviolis vapeur		A
Samosas de poulet + sauce aigre-douce		ABG
Beignets de crevettes, sauce aigre-douce		ABCG
Accras de morue, sauce piquante		ABDG

DÔME DE JAMBON CARAMÉLISÉ

Minimum 40 personnes + pain, moutarde et raifort	AGJ	3,20€ / Pers.
---	-----	------------------

CARTE TRAITEUR

Cocktails Composés

À PARTIR DE 20 PERSONNES

LES VARIÉTÉS SONT À CHOISIR PARMIS LA LISTE DE PRODUITS APÉRITIF

COCKTAIL A

13,20€

pour 20 personnes : / Pers.

10 pièces / pers.
160 pièces salés & 40 pièces sucrées

LES PIÈCES SALÉES

40 Canapés variés ACDG
20 Baguettes ADGJ
20 Malicettes tradition ABGHL
40 Mini wraps ABDGJK
20 Mini brochettes CFGKL
20 Coupelles fraîcheur AGJ

LES PIÈCES SUCRÉES

40 Mignardises ABGL

COCKTAIL B

16,20€

pour 20 personnes : / Pers.

12 pièces / pers.
180 pièces salés & 60 pièces sucrées

LES PIÈCES FROIDES

40 Canapés variés ACDG
20 Mini Brochettes de crevettes flambées CLJ
40 Bouchées gourmandes ABGHL
20 Baguettes ABCDEGJ

LES PIÈCES CHAUDES

40 Knacks cocktail pain et moutarde AGJ
20 Mini brochettes yakitori

LES PIÈCES SUCRÉES

40 Mignardises ABGL
20 Mini brochettes de fruits frais (Selon saison)

COCKTAIL C

17,30€

pour 20 personnes : / Pers.

13 pièces / pers.
180 pièces salés & 80 pièces sucrées

LES PIÈCES FROIDES

20 Malicettes festives ABCDGGJ
40 Bouchées gourmandes ABCDEGJ
20 Sandwiches ronds cocktail ABDGHJ
20 Pics de charcuterie GJ
20 Coupelles fraîcheur AGJ

LES PIÈCES CHAUDES

40 Knacks cocktail pain et moutarde AGJ
20 Feuilletés vigneron

LES PIÈCES SUCRÉES

40 Mignardises ABGL
20 Mini brochettes de fruits (Selon saison)
20 Mini crèmes brûlées BG



Plats traiteurs

À PARTIR DE 8 PERSONNES - SERVICE NON INCLUS

ENTRÉES FROIDES

	La portion
Saumon fumé « Michel Herrscher », chantilly au Raifort, mesclun de salade	DGJ 10,60€
Tartare de dorade, citron vert et coriandre	DJ 9,50€
Pâté en croûte de filet de truite, sauce citronnée, salades de saison	AB CD GJ 8,40€
Pâté en croûte pistaché, veau et ris de veau, foie gras, salades de saison	HJ 8,10€
Pressé de pot-au-feu à la crème de raifort sur choucroute	BG JL 6,70€
Jambon de parme, melon, Mozzarella di Bufala (selon la saison)	GJ 7,60€
Salade folle (Magret fumé, foie gras de canard, mesclun de salade au Xérès, chutney)	JL 12,40€
Foie gras d'oie (50g) et sa gelée au Muscat (Produit saisonnier)	GL 10,90€
Foie gras de canard (50g) et sa compotée de fruits aux épices (Produit saisonnier)	GL 10,40€

ENTRÉES CHAUDES

	La portion
Cassolette d'escargots et champignons au Riesling	ABE GL 9,60€
Cassolette de fruits de mer	ACD EGL 9,60€
Coquille Saint-Jacques gratinée et fleuron	ABC DG 9,60€
Ravioles de crustacés au jus d'écrevisses	ABC GL 9,50€
Escalope de ris de veau poêlée aux petits légumes	13,50€

TARTERIE & CROÛTAGES min. 8 pers.

	La portion
Feuilleté de chèvre et basilic, mesclun de salade	ABGJ 7,70€
Quiche Lorraine ou tarte à l'oignon, salade mêlée	ABGJ 5,40€
Feuilleté de saumon, sauce homardine, riz et fleuron	ABDG 11,70€
Pâté chaud vigneron, crudités et salade verte	ABGL 8,40€
Jambon en croûte, crudités et salade verte	ABG 8,85€
Feuilleté de volaille forestier au Comté, crudités et salade verte	ABG 9,50€
Tourte façon Vallée, crudités et salade verte	ABGJ 8,40€
Filet mignon de porc en croûte, légumes & sauces	ABG 10,60€
Filet de bœuf Wellington, légumes & sauces	ABGL 16,00€

ATTENTION : LES JAMBON EN CROÛTE SONT PRÉ-TRANCHÉS !

IL FAUT SIMPLEMENT DÉCOUPER LE COUVERCLE ET SERVIR LES TRANCHES À L'INTÉRIEUR

REMISE EN TEMPÉRATURE

Produits en croûte : 40' à 50' à 150° Th4/5

CARTE TRAITEUR

POISSONS GARNIS

		Entrée	Plat
Pavé de saumon au beurre d'ail et au citron Lit d'épinards, pommes persillées	ACDG	11,70€	15,00€
Cabillaud rôti au Pesto et copeaux de jambon fumé Asperges vertes, écrasé de pommes de terre	ABDG	11,70€	15,00€
Saint Pierre au beurre citronné Emincé de chou au soja et gingembre, riz noir vénéré	ABDG	11,20€	13,80€
Vol-au-vent de poissons et de fruits de mer Tagliatelles	ABCDEGL	-	11,00€
Choucroute aux 3 poissons, saumon, sandre et rouget		-	15,70€
Médaille de Lotte aux petits légumes Riz parfumé	ABCDGLM	11,80€	14,90€
Pot-au-feu de poissons et ses légumes (Lotte, saumon et sandre)	DLM	-	16,70€
Matelote de sole au vin blanc Nouilles fines à l'alsacienne	ADGL	12,50€	15,70€
Lasagnes de saumon, épinards & ricotta	ABDG	-	10,60€



REMISE EN TEMPÉRATURE

Portion individuelle	15'	140°	Th5
Grande barquette	40'	140°	Th5

POTAGES 30cL /pers.

		La portion 30 cl
Crème de volaille	AGL	4,30€
Velouté de légumes	GM	4,00€
Soupe de poissons de roche, croûtons à l'ail *	ABC DEGL	6,50€
Bouillon clair et quenelles de moelle *	AB	4,00€
Soupe à l'oignon, croûtons et Emmental *	AG	4,00€

* À partir de 20 personnes

PLATS VÉGÉTARIENS

		La portion
Clafoutis de légumes et de tomates marinées, salade verte	BGJ	8,50€
Quiche aux légumes, salade verte	ABGJ	8,50€
Lasagnes de légumes et mozzarella di Bufala, salade verte	ABGJ	9,60€
Cannellonis de champignons, épinards, ricotta et figues	ABGJ	9,30€
Sauté végétal (Blé et pois chiches) à la provençale, ratatouille et boulgour	AG	9,30€

LES VIANDES

Boeuf

La portion

Basse côte de bœuf braisée à la bourguignonne	AGL	10,60€
Faux-Filet au pinot noir	AGL	14,70€
Filet de bœuf aux cèpes	AGL	17,10€
Joue de bœuf confite au Pinot noir	AGL	11,70€

Veau

Osso buco de veau à la milanaise	AGL	11,70€
Quasi de veau aux girolles	AGL	14,25€
Carré de veau et son jus corsé	AGL	14,70€
Blanquette de veau à l'ancienne	AGL	10,60€

Volaille

Filet de canard rôti au miel	AL	13,20€
Suprême de poulet caramélisé au balsamique et piment d'Espelette	AL	10,60€
Suprême de pintade aux cèpes	AGL	12,10€
Poularde farcie aux morilles	AGL	13,80€
Caille farcie au foie gras, jus aux griottes	AGL	13,90€

Porc

Kassler, sauce moutarde	AG	8,40€
Joue de porc braisée	JL AGL	9,60€
Palette de porc fraîche piquée à l'ail	AGL	8,40€

Agneau

Épaule d'agneau mijotée façon Navarin printanier	AGL	13,20€
Carré d'agneau en croûte d'herbes	AGL	14,90€
Souris d'agneau confite à l'ail	AL	15,00€
Gigot d'agneau au miel et à la moutarde	J	13,80€

REMISE EN TEMPÉRATURE

Portion individuelle	20'	145°	Th5
Grande barquette	45'	145°	Th5

SAUCES

Le litre

Sauce Madère, poivre	AGL	20,00€
Sauce aux Morilles	AGL	32,00€
Sauce Grand Veneur	AGL	20,00€
Sauce Homardine	ACDEGL	20,00€
Sauce au Riesling	ACDEGL	20,00€



TOUS NOS PLATS COMPRENNENT 2 GARNITURES
QUE NOUS DÉFINISSONS ENSEMBLE

• CARTE TRAITEUR

PLATS RÉGIONAUX

	La portion
Choucroute colmarienne aux 5 garnitures	JL 9,20€
Choucroute royale avec jarret de porc et quenelles de foie	AB 11,30€ JL
Fleischnacka, crudités (à définir)	ABGJ 8,40€
Quenelles de foie, pommes sautées, salade verte	AJ 8,40€
Bouchée à la reine et nouilles fines	ABGL 9,70€
Filet de porc vigneron, roigebregeldi	ABGJ 8,50€
Tête de veau vinaigrette, pommes vapeur	J 12,30€
Jarret braisé à la bière, knepflés	ABGL 11,30€

PLATS CONVIVIAUX

Minimum 8 personnes

	La portion
Paëlla à l'espagnole Poulet, poisson, chorizo, moules et gambas	ACD 13,50€ EGL
Couscous au poulet, kefta de bœuf et merguez, sauce piquante	A 10,30€
Couscous Royal Mini brochette d'agneau, sauce piquante, Kefta de bœuf, poulet et merguez, sauce piquante	A 13,50€
Cochon de lait farci (Mini 30 personnes) Crudités et gratin de pommes de terre	ABGJ 13,80€
Navarin d'agneau aux légumes printaniers	AGL 13,20€
Bœuf gros sel, crudités (à définir) os à moelle et légumes bouillon	BGJM 11,30€



NOS BAECKEOFES

6, 8 ou 10 personnes

	La portion
Baeckeofe aux 3 viandes Bœuf, porc, agneau et pieds de porc	JL 10,60€
Baeckeofe de volaille Cuisse de coq, de canard et de dinde	JL 12,70€
Baeckeofe de gibiers Cerf-biche, sanglier et pied de porc	JL 12,70€

Caution pour le moule en terre cuite : 35€

REMISE EN TEMPÉRATURE

Viandes : Portion individuelle 20' à 145°/Th5
Grande barquette 45' à 145°/Th5

Baeckeofes en moule 6 à 8 pers. :
1h15 - 1h30 à 150°/Th5

Plats régionaux : 30' dans un four à 160°

Spécialités en croûte : jusqu'à 1,5kg 35' à 150°
au delà de 1,5kg 50' à 150°

LES GIBIERS (EN SAISON)

		La portion
Civet de Biche/Cerf « Grand Veneur	AL	9,20€
Civet de jeune sanglier aux marrons	AL	9,20€
Carré de jeune sanglier rôti aux poires	AL	13,20€
Pavé de cerf / biche, sauce aux cèpes	AL	15,70€
Cuisse de lièvre à l'alsacienne	AG	13,90€

Accompagnement au choix

Chou rouge et spätzlés	ABGL
Purée de céleri	AGM



Le Fromage

ASSIETTE DE 3 FROMAGES ET PAIN 4,10 à 5,30€

PLATEAU DE FROMAGE

de 4 à 8 variétés (nous consulter)

AG

Pain de campagne, chutney de fruits ou raisin frais + pain

Les Barbecues

Minimum 10 personnes

BARBECUE CAMPAGNARD

10,30€ /PERS.

(380g de viande par personne)

Viandes

Côtelettes d'agneau

Rumsteack

Échine de porc mariné

Merguez Saucisse paysanne G J

Sauces

Piquante, Gribiche, Moutarde, Ketchup A

BGJ

BARBECUE TEXAN

11,80€ /PERS.

(430g de viande par personne)

Viandes

Cuisse de poulet sans os marinée

Rumsteack

Spare Ribs

Merguez

Saucisse gourmande G

Tacos A G

Sauces

Guacamole, Piquante, Gribiche,

Moutarde, Ketchup ABGJ

AVEC 5 SALADES (AU CHOIX ET SELON LA SAISON)

Carottes, céleri, tomates aux herbes, taboulé vert, pâtes au pesto, Tex-Mex aux haricots rouges, légumes grillés, betteraves-mimosa, lentilles crémeuses, Coleslaw (Carottes & chou), concombre, brunoise provençale, macédoine de légumes, haricots verts, poivrons marinés, pois chiche à l'orientale, salade de pommes de terre, salade de riz, salade verte.

À PARTIR DE 30 PERSONNES :

Location de grills à gaz, de bain-marie ou prestation de service :

Nous consulter.

MICHEL HERRSCHER



Douceurs

VERRINES SUCRÉES

à partir de 20 pièces

Chocolat

(Mousse chocolat noir, lait et blanc, amandes caramélisées, ganache et copeaux de chocolat noir)

Framboise

(Brisures et purée de framboise, crème mascarpone, décor framboise)

Vanille caramel

(Crèmeux vanille, caramel, noisettes caramélisées)

Passion

(Meringue, fruits de la passion avec coulis mangue passion)

3,50€

la pièce

GH

AG

ABGH

BG

MIGNARDISES

à partir de 20 pièces

Mille-feuilles

Tarteletes fraises

Tarteletes framboise

Tarteletes fruits

Tarteletes citron meringuées

Éclairs vanille, chocolat et café

Moelleux au chocolat

Baba au rhum

la pièce

1,40€

ABG

ABG

ABG

ABG

ABG

ABG

ABG

ABGL

KOUGELHOPF SUCRÉ

16 tranches

A B G H

14,90€

la pièce

MACARONS VARIÉS

12 pièces

selon les variétés : ABGFHIK

12,00€

PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES

à partir de 20 pièces

La pièce

2,20€

MINI CRÈMES BRÛLÉES

à partir de 20 pièces

B G La pièce

2,20€

COUPELLES DE SALADE DE FRUITS FRAIS

à partir de 12 pièces (selon saison)

La pièce

2,40€

MINI BROCHETTES DE FRUITS FRAIS

à partir de 20 pièces (selon saison)

La pièce

2,00€

SORBET / GLACE

Nous consulter

à partir de 20 pièces

ABGFHIK selon les parfums

Parfums à définir



Les Desserts

LA VARIÉTÉ DE DESSERTS DÉPEND DU NOMBRE DE PERSONNES.

LE BUFFET DE DESSERTS

Minimum 40 personnes

Trois Chocolats	ABGH
Mousses aux chocolats, lait, noir et ivoire sur un fond de meringue aux amandes	
Forêt Noire	ABGL
Biscuit chocolat, griotte, crème kirsch	
Milanaise	ABG
Biscuit génoise, crème pâtissière et fruits frais	
Thannenkirsch	ABGHL
Génoise au kirsch, mousseline vanille, meringue aux amandes	
Tarte aux fruits	ABG
Flan caramel	BG



Crème brûlée	BG
Iles flottantes	ABG
Mignardises variées	ABGL
Vacherin glacé, parfum au choix Vanille, fraise, café Vanille, framboise, chocolat Mangue, citron, passion	BG
Kouglopf glacé Parfait vanille au Marc de Gewurtz, fond de meringue	

PRIX : 1,75 € PAR VARIÉTÉ

Ex : 6 variétés = 10,50 € par personne

Les Buffets

CAMPAGNARD

16,20€ /PERS.

Mousseline de poissons aux petits légumes **A B C D G**

Mini farcis au thon **A B D G**

Filets de harengs marinés **D**

Terrine campagnarde **A**

Salade vigneronne **G J**

Mini pâté en croûte **A B G L**

Filet de porc à la moutarde **J**

Jambon à l'os

Suprême de poulet

TRADITION

17,80€ /PERS.

Saumon fumé **D**

Brochette de gambas flambées

D L

Terrine de sandre **A B D G**

Terrine de foie de volaille à

l'Armagnac **G L**

Jambon cru italien

Pâté en croûte cocktail **A B G J**

Roastbeef glacé

Gigot de poulet caramélisé

ALSACIEN

20,50€ /PERS.

Saumon mi-cuit **D**

Filet de truite fumée **D**

Cocktail de crabe **A B C D G J L**

Bouquetière de crevettes **C**

Filet mignon de porc

Mini pâté en croûte **A B G L**

Jambon cru d'Alsace

Roastbeef glacé

Noix de veau saumonée

Gigot d'agneau en rosace



MARIN

22,10€ /PERS.

Dos de saumon mi-cuit **D**
Filet de truite fumée **D**
Couronne de lotte **A B D G L**

Mini brochettes de scampi à
l'aneth **C**

Cocktail de crabe aux pommes
A B C D G J L

Gambas flambées **C L**
Calamars en marinade **E**
Harengs marinés **D**

LE ROYAL

28,60€ /PERS.

Foie gras de canard, chutney de
figues **L**
Filet de truite fumée, mousseline
au Wasabi **A D G**
Dos de saumon mi-cuit **D**
Gambas flambées **C**
Verrine de cocktail de crabe à
l'avocat **C D G**

Roastbeef glacé **J**
Ballotin de pintade farci **A J**

Filet de veau rôti « Basse
température »
Jambon cru italien

Minimum 40 personnes

Tous les buffets sont
accompagnés de 5 salades que
nous déterminons ensemble.

Sauces et condiments :

Sauce gribiche, moutarde, aïoli **A B G J**
Olives marinées, cornichons, petits
oignons
Boules de pain **A G**



Les Plateaux Repas

Minimum 8 personnes par référence

CAMPAGNARD

15,70€ / PERS.

Preskopf vinaigrette, cornichon J L
ou

Terrine campagnarde

Salade de chou rouge J

ou

Wrap de saumon, mozzarella et
roquette A D G

Filet de poulet mariné et grillé

Salade de carottes aux épices J

ou

Filet de canard caramélisé
Caponata (Ratatouille froide)

ou

Rôti de veau saumoné

Quinoa aux petits légumes A

Munster, pain, carvi A G

ou

Brie, pain, beurre A G

ou

Camembert, pain, beurre A G

Tarte aux pommes A B G

ou

Crème brûlée A G

ou

Tarte aux poires A B G

MARIN

17,80€ / PERS.

Dips de légumes crus
sauce légère au fromage blanc G

Saumon mi-cuit caramélisé D

Gambas marinées C

Salade de lentilles crémeuses G J

Légumes à la Provençale

Fromage de chèvre, pain, beurre A G

Panna cotta aux fruits rouges G



VÉGÉTARIEN

18,90€ / PERS.

Wrap avocat et crevettes, salade verte
A B C G J

Œuf poché en gelée B G

Salade de pâtes aux légumes A B J

Saumon poché D

Taboulé vert A

Duo de fromage, pain, beurre A G

Fromage blanc au coulis A B G
de fruits rouges, sablé

OPTION BOISSON

50 cL Eau plate ou gazeuse 1,00€

25 cL Vin 2,50€

33 cL Bière 2,50€

* L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à
consommer avec modération

Tous nos plateaux sont livrés avec pain, couverts, serviettes, sel et poivre.

CARTE TRAITEUR

Fondues

Nous préconisons 250g de viande par personne

LES VIANDES À FONDUE

Présentées sur plat

	le Kg	Portion 250g
Viande pour fondue bourguignonne Rumsteck coupé en dés	29,70€	7,40€
Viande pour fondue vigneronne Quasi de veau coupé en dés	26,90€	6,70€
Viande pour fondue de gibier au vin rouge Carré de sanglier s/os, filet de biche	49,80€	12,45€
Viande pour fondue chinoise Coupée en tranches fines de bœuf, veau et filet de canard	29,70€	7,40€
Viande pour plancha Bœuf, veau, filet de poulet	24,80€	6,80€
Viande pour plancha Bœuf, filet de canard, gigot d'agneau	29,70€	7,40€

Fondue chinoise complète

Bœuf, veau, filet de poulet ou canard coupé en tranches fines avec riz cantonnais, bouillon avec champignons parfumés,
Sauce : Gribiche, piquante et aïoli **ABGJ**

Poulet 12,80€

Canard 13,90€



TABLEAU DES ALLERGÈNES

- A Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de céréales
- B Oeufs et produits à base d'oeufs
- C Crustacés et produits à base de crustacés
- D Poissons et produits à base de poissons
- E Mollusques et produits à base de mollusques
- F Soja et produits à base de soja
- G Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)
- H Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits
- I Arachides et produits à base d'arachides
- J Moutarde et produits à base de moutarde
- K Sésame et produits à base de graines de sésame
- L Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimé en SO2)
- M Céleri et produits à base de céleri
- N Lupin et produits à base de lupins

Nous restons à votre disposition
pour toute information complémentaire : 03 89 20 42 70



RETROUVEZ-NOUS DANS LES RAYONS DES MAGASINS, DANS LES BOUTIQUES ET RESTAURANTS.

LES POINTS DE VENTE :

BOUCHERIE HERRSCHER

2 Rue du Logelbach
68000 Colmar
03 89 79 55 29

La Mi Do Ré
(Boulangerie A.Rebert)
23 rue du Général de Gaulle
68320 Holtzwihr
06 08 52 37 44 (Eric)



MICHEL HERRSCHER LE BOUCHER DES GRAND FRAIS D'ALSACE

HAUT-RHIN

**GRAND FRAIS
COLMAR NORD**
11 rue Emile Schwoerer
03 89 23 85 10

**GRAND FRAIS
COLMAR SUD**
110 route de rouffach
03 89 29 57 61

**GRAND FRAIS
MORSCHWILLER-LE-BAS**
ZAC de Hofer
70 rue de Mulhouse
03 89 32 25 62

**GRAND FRAIS
SAUSHEIM**
52 route départementale
N°201
03 89 31 15 94

**GRAND FRAIS
KINGERSHEIM
LE KALIGONE**
4 rue de Montmorency
03 89 53 35 97

**GRAND FRAIS
SAINT-LOUIS**
11 RUE DES ENTREPRENEURS
03 89 07 03 00

BAS-RHIN

**GRAND FRAIS
SÉLESTAT**
Route de Colmar
03 90 57 25 35

**GRAND FRAIS
FEGERSHEIM**
ZI RN 83
03 88 68 31 91

**GRAND FRAIS
STRASBOURG
HAUTEPIERRE**
Parc des Forges
03 88 56 13 15

**GRAND FRAIS
MONSWILLER**
ZA Dreispitz Marlène
6 rue Dreispitz
03 88 89 45 23

**GRAND FRAIS
SCHWEIGHOUSE-SUR-MODER**
Z.I. Zinsel
03 88 72 61 98

**GRAND FRAIS
HOENHEIM**
11 Route de la Wantzenau
03 88 04 21 00

LES RESTAURANTS :



**RESTAURANT
MICHEL HERRSCHER**
12 rue Émile Schwoerer
68000 Colmar
03 89 20 42 76



**BRASSERIE
LE COMPTOIR DE GEORGES**
1 place des 6 Montagnes Noires
68000 Colmar
03 89 20 60 72



**CARRÉ LIBERTÉ
SANDWICHERIE - SALADERIE**
45 route de Strasbourg
68000 Colmar
03 89 29 13 12

WWW.HERRSCHER.COM

Prix TTC, TVA 10%, sans service ni livraison. Tarif soumis à de possibles modifications, nos prix seront définitifs à l'établissement du devis.

Pour votre santé, manger au moins cinq fruits et légumes par jour • www.mangerbouger.fr