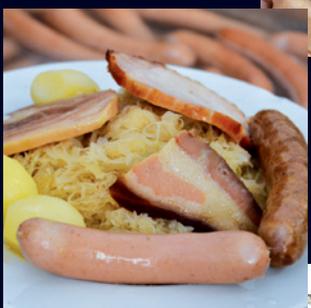


“De tous les arts, l’art culinaire est celui qui nourrit le mieux son homme.”

Pierre Dac

Découvrez notre service traiteur





au sommaire

- les apéritifs
- les cocktails
- les buffets
- les plats “coup de coeur”
- les plats en suggestion
- les menus famille
- les menus gastronomiques
- les “open air”



Votre boucher Jean-Marc Keller, Traiteur

La famille KELLER s'installe à Bischoffsheim en mars 2007. Boucher Charcutier Traiteur de formation, Jean-Marc KELLER sélectionne quotidiennement ses viandes, volailles et gibiers dans une démarche d'achat durable et si possible régionale.

La production de charcuterie est réalisée au sein de l'établissement dans un souci de fraîcheur la plus optimale possible. Manuela, son épouse, et Magali, la fille cadette, s'emploient à animer l'espace vente des produits artisanaux, sans oublier les conseils culinaires. Sabrina, la fille aînée, anime le service livraison des repas en portage pour les seniors, les entreprises...

Membre depuis 2011 du Club Prosper Montagné, parrainé par Emile Jung. Ce club est votre garantie et le gage d'un travail de qualité. Jean-Marc, votre boucher-charcutier se met ici au service du métier de traiteur.

La réalisation Traiteur se fait selon un cahier des charges strict et selon les besoins du moment ; baptême, communion, mariage, vie associative, festivités... sont autant de moments dont la réussite dépend en partie de notre savoir faire. Nous sommes une équipe qui privilégie le respect de la qualité et du service.

Vous organisez un moment convivial entre amis ou en famille ? Nous vous proposons toute une gamme de produits traditionnels, du plus simple au plus élaboré, tout en respectant votre budget.

Savourez votre fête, nous nous chargeons de l'essentiel : apporter du plaisir et une totale satisfaction à vos convives. Nous serons votre partenaire idéal pour que votre fête soit une véritable réussite.



LES APÉRITIFS

Apéritifs



Apéritif - Lunch

Pain aux noix - 30 sandwich
Mini mauricette garnie
Toast saumon fumé
Toast foie gras de canard
Couronne salée - 60 tranches
Kougelhopf - sucré/salé
Brochette de fruits
Brochette de gambas
Verrine salée de saison
Mini knack



Simplement bon, sans chichis, mais avec soin, votre traiteur Jean-Marc Keller vous propose ici une sélection pour vos cocktails, comportant verrines et bouchées, en salé et sucré. Le traditionnel kougelhopf est, en Alsace, une tradition incontournable. Vous trouverez ci-dessous nos suggestions.

Cocktails



Cocktail gourmand

Pain surprise aux noix

Mini mauricette fourrée à la mousse de saumon fumé

Mini pâté en croûte

Tomate cerise garnie au thon

Mini sandwich club garni à la mousse de foie gras

Verrine tomate, mozzarella au pesto

Canapé au foie gras maison

Verrine poulet César

Verrine crevette et saumon fumé crème de raifort

Verrine vieux comté mariné à la bière brune



Tous nos produits
sont
Engagement
Qualité
de
Fabrication maison



Cocktail gourmand plus

Cocktail gourmand + Une paire de mini knack

Petit-pain - moutarde - carton



Le service : nous consulter.

Lorsque nous arrivons, nous réalisons la préparation de votre événement. Nous assurons le service. Nous repartons en laissant un endroit propre, nettoyé, rangé et nous vous garantissons le tri sélectif des déchets (verre, papier, cartons, plastiques...)



LES BUFFETS

Buffets

Buffet saveurs

Les saveurs du charcutier

Pâté en croûte Vieux Strasbourg
Terrine du jour
Pâté de campagne
Presskopf vinaigrette
Duo de jambons

Les délices du boucher

Rôti de porc à la moutarde
Rosbiff à l'anglaise
Goujonnette de volaille rotie



le choix du maraîcher
faites votre choix de
4 crudités

carottes
pommes de terre
choux blanc / choux rouge
celéri
taboulé
radis blancs
tomates
concombres

Buffet bonne franquette

Saumon fumé et sa crème de raifort
Filet de matjes façon Mamie Jeannette
Merrine de poisson aux 3 saveurs

Pâté en croûte Vieux Strasbourg
Rôti de veau
Rosbiff au poivre rose
Magret de canard aux herbes
Terrine du jour
Terrine de lapin aux petits légumes



Buffet des épicuriens

Saumon fumé et sa crème de raifort
Saumon fumé sauce tartare
Merrine de poisson et sa sauce verte
Filet de truite fumée et sa crème à l'aneth

Rosbiff au poivre à l'anglaise
Rôti de porc à la moutarde
Veau pistaché
Magret de canard rôti aux zestes d'orange
Mini pâté en croûte
Pâté de campagne maison
Terrine de lapin maison
Terrine de gibier (selon arrivage)
Pâté en croûte Vieux Strasbourg
Chaud froid de suprême de volaille



les condiments :
cornichons
petits oignons
mayonnaise
moutardes, aïoli
sauce américaine



Tous nos produits
sont
Engagement
Qualité
de
Fabrication maison

LES PLATS

Repas

Coup de coeur en plat unique de “ Jean-Marc et Manue ”

Baeckeofe aux 3 viandes

Boeuf, porc, agneau, pied de porc - Salade verte

Baeckeofe de porcelet au Riesling

Epaule de porcelet, pied de porc - Salade verte

Baeckeofe de canard au Pinot noir d'Alsace

Cuisse de canard entier - Salade verte

Pot-au-feu à l'ancienne

Potage aux quenelles, boeuf gros sel
Sauce raifort, pommes bouillons
4 crudités selon saisons

Choucroute garnie

Lard fumé, lard salé, kassler fumé,
Saucisse lorraine, knacks, pommes vapeur



Paëlla royale

Poulet, porc, lapin, chorizo
Cocktail de fruits de mer, riz safrané

Couscous royal

Agneau, poulet, merguez
Boulettes d'agneau, semoule et légumes

Rosbiff (boeuf mariné)

Salade de pommes de terre ou spaetzle
Rosbiff nature (boeuf mariné)

Joues de porc braisées à la bière brune

Champignons de Paris, oignons grelots,
Carottes à la parisienne, spaetzle

Tête de veau vinaigrette

Pommes vapeur, sauce gribiche

Cochon de lait farci entier

Salade verte
(à partir de 20/25 personnes)



Tous nos produits
sont
Engagement
Qualité
de
Fabrication maison

en suggestion :

Gratin dauphinois nature	14,50 € / kg
Gratin aux trompettes des maures	16,50 € / kg
Gratin dauphinois aux morilles	20,50 € / kg
Galette de pommes de terre	12,50 € / kg



LES PLATS

De marée en boucherie



Le mareyeur vous propose

Corolle de soles farcies à la Dieppoise

Sauce aux crevettes, écrevisse en nage
Riz ou tagliatelle, fleuron

Dos de cabillaud à la Normande

Sauce aux agrumes
Riz ou tagliatelle, fleuron

Navarin de lotte et Saint-Jacques

Sauce matelote
Riz ou tagliatelle fine, fleuron

Le pavé de sandre au Riesling

et sa julienne de légumes
Sauce au safran - Nouilles alsaciennes

Feuilleté de saumon au pesto

Sauce verte, Salade verte de saison

La coquille Saint-Jacques

La pièce

Tous nos produits
sont
Engagement
Qualité
de
Fabrication maison



Votre traiteur vous suggère

Mignon de veau aux girolles

Sauce crème

Carré de veau

aux pleurottes

Filet mignon de porc

Sauce chasseur

Côtelettes d'agneau à la parisienne

en croûte d'herbes fraîches

Gigot de chevreuil

aux poires et airelles

Filet de marcassin

aux fruits d'antan

Civet de biche

Poêlée de champignons des bois

Cuissot de porcelet rôti en basse température

Sauce aigre-douce (découpe sur place)

Cuissot de veau "cuit six heures"

flambé gratin dauphinois
(découpe sur place)

Bouchées à la reine

croûte, pâtes, riz

Toutes nos viandes sont accompagnées de féculents

gratin dauphinois, pommes boulangères, spaetzle, tagliatelle, riz safranné.

et de

2 légumes au choix :

fagot de haricots, tomate provençale, gratin de légumes, rouleau de légumes, mille-feuilles de pomme de terre aux champignons, duxelles de champignons.



les condiments :

cornichons
petits oignons
mayonnaise
moutardes, aioli
sauce américaine



le choix du maraîcher
faites votre choix de
4 crudités

carottes
pommes de terre
choux blanc / choux rouge
celeri
taboulé
radis blancs
tomates
concombres

LES PLATS

Les menus famille

Menu 1

Saumon farci - sauce aurore

Cocktail de crevettes - sauce verte
Salade de pâtes aux fruits de mer

Rosbiff

Salade de pommes de terre ou spaetzle

Menu 2

Assiette du pêcheur

Saumon fumé, truite fumée,
Saumon à l'aneth ou aux agrumes
Brochettes de gambas, macédoine de légumes

Rôti de veau braisé aux pleurottes

Légumes du moment,
Spaetzle ou gratin dauphinois

Menu 3

Paupiette de saumon fumé

Farci au crabe et surimi, crème de raifort

Magret de canard aux poires

Gratin dauphinois et endive braisée



Menu gastronomique

une entrée froide, une entrée chaude et un plat

Entrées froides

Petite salade découverte :

Saumon fumé, foie gras,
viande fumée de nos forêts

ou

Duo de foie gras

Confiture d'échalotes et sa brioche

ou

Assiette du Pêcheur

Darne de saumon farcie
Saumon fumé et cru
Salade en chiffonnade

et

Entrées chaudes

Corolle de sole à la dieppoise

et ses pâtes fines

ou

Navarin de Saint-Jacques

et ses nouilles fines

ou

Filet de sandre sauce matelote

et ses pâtes fines

En supplément

nous consulter ...

Plateau de fromage

provenant de notre
maître fromager affineur local.

Dessert

provenant de notre
boulangier pâtissier local.



Plat principal

Carré de veau braisé sauce aux pleurotes

gratin dauphinois, tomates provençales, haricots fagots

ou

Filet de boeuf aux morilles

et les légumes de saison, galette de pommes de terre

ou

Noisette de biche, sauce grand veneur

Spaetzle, choux rouge aux pommes

ou

Magret de canard aux quetsches d'Alsace

Sauce à l'échalote, pois gourmand, pommes duchesse

ou

Cuisson de veau rôti flambé au calvados

Gratin dauphinois aux morilles

Tomates provençales, flan de légumes

Tous nos produits
sont
Engagement
Qualité
de
Fabrication maison

A LA BROCHE



Les Open Air Festif à l'extérieur

Boeuf à la broche

ou

Sanglier à la broche

ou

Agneau à la broche

ou

Cochon de lait à la broche

ou

Cuissot de porcelet à la broche

ou

Plancha



Paëlla

les condiments :

cornichons
petits oignons
mayonnaise
moutardes, aïoli
sauce américaine

Tous nos produits
sont
**Engagement
Qualité**
de
Fabrication maison

le choix du maraîcher
faites votre choix de
4 crudités ou
2 crudités + gratin dauphinois

carottes
pommes de terre
choux blanc / choux rouge
celeri
taboulé
radis blancs
tomates
concombres



apéritifs
inauguration de locaux
lancement de produits
buffet repas de mariages
anniversaire baptême
confirmation communion
vin d'honneur
fête touristique
fête gastronomique
fête culturelle
déjeuner d'affaires au bureau
dîner à la maison . . .

Autant de moments inoubliables pour vos convives.

Votre événement,
votre traiteur Jean-Marc Keller
et Manuela son épouse,
saura le réussir pour vous.

Tous nos produits de boucherie ou de marées sont transformés par nos soins et de fabrication maison. C'est notre engagement qualité. Notre premier métier est celui de vous donner du plaisir.

Tous nos légumes sont fournis par des agriculteurs locaux. La qualité, le respect de l'environnement, la diversité et la préférence de la production locale sont autant de priorités qui nous animent. Depuis le champ jusque dans votre assiette, nous sommes en faveur d'une agriculture plus respectueuse de l'Homme.

**Besoin d'un wedding planner* ?
Nous pouvons vous aider à
organiser votre fête afin d'en faire
le plus beau jour de votre vie.**

* organisateur de mariage



Vos interlocuteurs :
Manuela & Jean-Marc Keller
8 Place Saint Rémy
67870 BISCHOFFSHEIM
Tél. +33 3 88 50 41 24
contact@traiteur-keller.fr

www.traiteur-keller.fr



Tous nos produits
sont
Engagement
Qualité
de
Fabrication maison