

Buffet froid campagnard

- Mini pâté en croûte
- Boeuf rosé
- Jambon cuit
- Jambon cru fumé
- Salamie Rosette
- Pâté campagnard
- Assortiment

À partir de
10 personnes
13€/pers.

Buffet : Terre - Mer


- Mini pâté en croûte viande - poisson
- Boeuf rosé
- Veau rosé
- Jambon cru fumé
- Jambon cuit tradition
- Wings de poulet
- Saumon fumé
- Darne de saumon
- Truite fumée
- Marbré de saumon aux épignards
- Filet de harengs à l'ancienne

À partir de
15 personnes
23€/pers.

Le tout garni de crudités. Le pain n'est pas compris.

BOUCHERIE - CHARCUTERIE MAISON - TRAITEUR

SPEICHT



3, rue de la victoire

67170

WINGERSHEIM

☎ 03.88.51.43.73

Fax 03.88.51.43.07

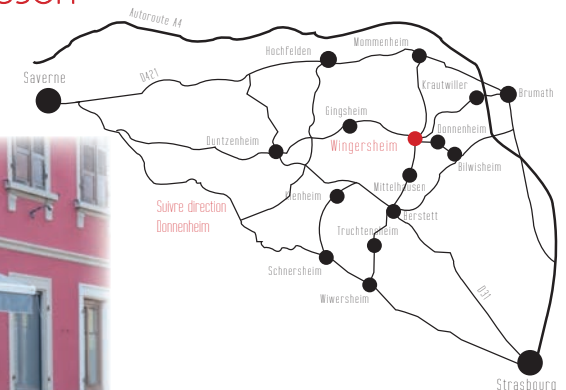
HORAIRES
D'OUVERTURES

Lundi et mercredi : 7h à 12h30
Mardi et Jeudi : 7h à 12h30 et 15h à 19h
Vendredi : 7h à 12h30 et 14h à 19h
Samedi, non stop : 7h à 15h

Apéritif :

- Pain aux noix long (10-12 pers.)
- Mauricette farcie
- Mini Knack ou Knacky boule
- Mini pâté en croûte
- Mini paté en croûte poisson

La carte traiteur



Les spécialités Maison



- Porcelet farci (à partir de 20 pers.)
Gratin Dauphinois salade verte ou crudités 13€/pers..
- Porcelet farci tranché ou entier (à partir de 20 pers.) 9,00€/pers..
- Joue de porc sauce Pinot noir ou à la bière
sauce au miel - garni de spätzle, gratin daupinois ou pommes sautées. 9,50€/pers.
- Jambonneau braisé moutarde ou miel 8,65€/pers.
Gratin Dauphinois - salade de pommes de terre, lardon ou choucroute
- Jambon en croûte 14,50€/kg
- Jambon en rouleau (5 à 15 pers / pièce) 13,00€/kg
- Jambon en croûte (4 sortes de crudités) 10,00€/pers.
- Jambon tranché sauce au Riesling Spätzle 9,00€/pers.
- Kassler croûte 4 sortes de crudités ou gratin 11,00€/pers.
- Filet mignon en croûte accompagnement 12,00€/pers.
- Bouchée à la reine croûte, pâtes ou riz 10,00€/pers.
- Langue de bœuf sauce madère, riz ou spätzle 9,50€/pers.
- Osso bucco de veau + garniture 13,00€/pers.
- Rôti de veau garniture forestière + garniture 12,00€/pers.
- Mijoté de veau aux 2 champignons (cèpes et pleurotes)
+ garniture 12,00€/pers.
- Blanquette de veau Grand-Mère pâtes ou riz 11,00€/pers.
- Souris d'agneau sauce au Thym + garniture 12,00€/pers.
- Lapin à l'ancienne sauce vin rouge ou moutarde à l'ancienne
Purée ou spätzle 9,15€/pers.
- Bourguignon de bœuf spätzle et gratin 8,65€/pers.

Les spécialités Maison

Tous nos poissons sont garnis de pâte - riz - crevette - fleuron.

- Coq au Riesling pâtes 8,65€/pers.
- Emincé de veau aux champignons + garniture 12,00€/pers.
- Paupiette de bœuf à l'ancienne + garniture 9,15€/pers.
- Pot au feu garni avec potage 12,00€/pers.
- Choucroute garni Royale lard fumé - lard salé - kassler -
Knack - frites paysanne - quenelle de foie - pommes de terre vapeur 12,00€/pers.
- Paëlla (à partir de 10 pers.) 13,00€/pers.
poulet - lapin - filet de poisson - crevette - chorizo + garniture
- Couscous Royal bœuf - agneau - poulet - merguez 13,00€/pers.
boulette orientale - semoule - légumes
- Filet de sandre au blanc d'Alsace 12,50€/kg
- Dos de cabillaud au jus de crustacés 12,00€/kg
- Choucroute de poisson 14,00€/pers.
- Pavé de saumon à l'oseille 11,00€/pers.
- Baeckeoffe aux 3 viandes + salade verte 9,50€/pers.
- Baeckeoffe aux 3 viandes sur accompagnements 8,00€/pers.
- Rosbif spätzle salade de pommes de terres 10,50€/pers.
- Rosbif spätzle 8,50€/pers.
- Rosbif non garni 7,00€/pers.
- Plateau Alsacien (elsasser Blatel) 9,00€/pers.
Mini pâté en coûte, paté campagne, jambon cru fumé, fleischwurst, tranche de lard fumé à l'ancienne et 3 sortes de crudités.

Le pain n'est pas compris dans nos repas.

