

**Cuisinier - traiteur
KUTTNER**



vous présente sa **CARTE**
valable à partir de 4 personnes

Les plats sont susceptibles de varier légèrement selon la saison et l'arrivage de produits frais.

Cette carte reste valable jusqu'à la parution de la nouvelle.

N'hésitez pas à consulter notre site internet :
www.traiteur-kuttler.fr

47 rue Creuse
68470 RANSPACH
Tél : 03-89-82-18-84

LES ENTREES FROIDES	€/pers
L'assortiment de terrines de viandes maison, crudités	8,20
Le foie gras de canard maison et son chutney	11,80
La terrine aux trois poissons maison, crudités	8,00<
Le saumon Féroé fumé maison et sa petite salade de fenouil aux agrumes	11,90
L'assortiment de trois poissons froids, crudités	12,20
- aspic de saumon, saumon fumé et terrine de poisson	

LES ENTREES CHAUDES DE POISSON	€/pers
servis avec une dôme de riz basmati et un fleuron sauf indication contraire	
La coquille bretonne (mélange de poissons blancs, noix pétoncle, poireaux, sauce)	9,60
La coquille Saint-Jacques gratinée	9,60
La mousseline aux trois poissons et son cœur de crustacés fondant	10,20
Le filet de cabillaud soufflé aux petits légumes	12,80
Le pavé de lieu à l'indienne	12,80
Le ragoût de loup de mer, noix de pétoncle et ses petits légumes, sauce Crémant	12,20
Le pavé des trois poissons, sauce Riesling	13,20
Le pavé de saumon aux petits légumes	13,60
Le duo de bar et saumon et ses deux sauces	14,30
Les médaillons de lotte et noix de pétoncle, sauce langoustines	16,50

Variété de poisson selon arrivage

Pour un plat unique de poisson chaud, il faudra prévoir un supplément 3,-€ par personne

LES VIANDES en plat principal

servies avec un duo de légumes de saison et un gratin dauphinois ou spaëtzles ou écrasé de pomme de terre ou nouilles

sauf indication contraire

	€/pers
Le ragoût de joue de bœuf, oignons grelots et lardons	12,30
La gigolette de pintade farcie aux chanterelles	13.50
Le magret de canard, sauce au miel	14.20
La noix de veau braisée et sa sauce	14.20
La caille désossée farcie au foie gras et aux morilles	15.00
Le filet de bœuf bordelaise	19.00
Le rôti de veau persillé	12.80
La gigolette de volaille	12.30
Le haut de cuisse de dinde farci aux champignons	12.50

Pour une meilleure qualité de produit, les viandes suivantes seront tranchées et mise sur vide en poche :

- Le magret de canard
- Le filet de bœuf
- La noix de veau
- Le rôti de veau

LES GIBIERS selon saison

servis avec du chou-rouge, une poire aux airelles et spaëtzles maison

	€/pers
Le civet de cerf sans os	13.30
Le civet de sanglier, sauce poivrade	13.30

LES PLATS UNIQUES à partir de 10 personnes

€/pers

Les fleischnackas, salade verte	10.00
La lasagne de viande, salade verte	9.70
Le pâté en croûte chaud, 2 crudités	10.30
Le jambon braisé à la bière, gratin de pommes de terre aux petits légumes	10.30
Le jambon en croûte de pain (deux crudités et salade de pommes de terre)	10.30
Le Baeckaoffa aux trois viandes, salade verte	11.90
La bouchée à la reine, nouilles au beurre (veau, poule, quenelles maison, champignons)	12,20
La paëlla (riz au safran cuit avec échine de porc, encornets, supions, chorizos, poivrons, tomates, oignons et servis avec une cuisse de poulet et une crevette bouquet)	11,90
La paëlla royale (idem que la paëlla précédente avec en plus : une gambas, queue de scampis, crevette bouquet)	14,90
Le riz colonial (riz, émincé de poissons, émincé de viande au curry, beignets de fruits et deux crevettes bouquet)	16,70
Le coq au Riesling, spaëtzles maison	10.40
CHOUCROUTE GARNIE	11.10
Le couscous ragoût d'agneau sans os, cuisse de poulet, merguez, semoule aux raisins secs, mélange de légumes frais	15.20

LES DESSERTS GLACES	€/pièce
pour 6/8 personnes Le kugelhkopf glacé au Marc de Gewurtz	20,00
pour 8/10 personnes Le parfait glacé au Kirsch ou framboise ou Gewurtz-raisins secs	25,00

LES DESSERTS DE LA PATISSIERE	€/pièce
Desserts fabriqués maison, parfums selon la saison	
Les entremets sont servis entiers	6 à 8 personnes 24.00 12 personnes 36.00

Les tartes fraîcheur	6 personnes 20.00 10 personnes 32.00

Le plateau de mignardises (composition selon le nombre de personnes)	1,10/pièce

LE BUFFET DE DESSERTS	
à partir de 8 personnes	7,50€/pers
<ul style="list-style-type: none"> ○ Les entremets maison ou tartes fraîcheur ○ L'assortiment de mignardises sucrées maison (3/ personne) ○ La salade de fruits 	

MENU A 17.60 €
La bouchée à la reine de poisson servie avec une croûte -----
La cuisse de canard confite légumes de saison et écrasé de pomme de terre -----
La tarte aux fruits

MENU A 20.10 €
La coquille Bretonne gratinée ou La coquille St-Jacques gratinée dôme de riz et fleuron -----
Le rôti de veau persillé ou La gigolette de volaille désossée et farcie poêlée de légumes et gratin dauphinois -----
Le dessert maison

MENU A 22.80 €
Le duo de terrines, crudités ou Le pavé de lieu à l'indienne dôme de riz et fleuron -----
Le civet de biche sans os chou rouge, poire aux aïelles et spaëtzles maison ou La noix de veau braisée accompagnée de légumes de saison et gratin dauphinois -----
Le dessert maison

MENU A 26.70 €

La grande assiette marine froide, composée de :

- saumon Féroé fumé maison
- terrine aux trois poissons
- suprême de saumon cuit froid sur sa quenelle de macédoine
- la douceur marine façon thaï
- crevette bouquet
- salade de légumes al dente

La gigolette de pintade farcie aux chanterelles
poêlée maraîchère
et gratin dauphinois

Le dessert maison

MENU A 28.00 €

Apéritif d'entrée

(quantité apéritif prévue pour 50 personnes)

Les toasts variés	96 pièces
Les mini-moricette	50 pièces
La miche surprise (72 toasts)	1 pièce
Les mini bretzels aux céréales	15 pièces
Le mini sandwich brioché aux légumes confits	30 pièces
L'arbre à Comté et chorizo	30 pièces
La brochette de melon-jambon	30 pièces
Les mini pan bagna au thon	40 pièces
Les mini pains farcis	56 pièces
Le kugelhopf sucré	1x20 tranches
L'assortiment de cuillères	20 pièces
L'assortiment de verrines	44 pièces

Le jambon braisé à la bière gratin de pommes de terre aux petits légumes

- salade verte
 - o livré avec un réchaud de table

Le buffet de desserts

- o Les entremets maison
- o L'assortiment de mignardises sucrées maison (3/ personne)
- o La salade de fruits

MENU A 39.95 €

Le foie gras de canard maison et son chutney

Le duo de bar et saumon aux deux sauces

Le filet de bœuf bordelaise

Le dessert maison

HORAIRES D'OUVERTURE

du magasin :

lundi	fermé
mardi	8h - 17h
mercredi	8h - 12h
jeudi	8h - 18h
vendredi	8h - 18h
samedi	8h - 12h

LE POISSON CRU

EST VENDU AU MAGASIN

MARDI, MERCREDI, JEUDI, VENDREDI, SAMEDI

Aux heures d'ouverture ci-dessus