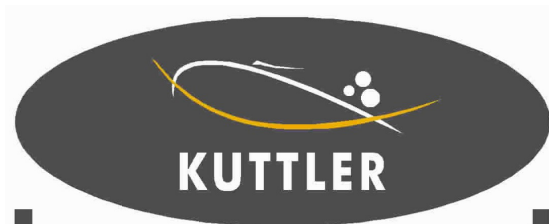


**Cuisinier - traiteur  
KUTTLER**



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](http://www.traiteur-kuttler.fr)

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

<b>LES ENTREES FROIDES</b>	<b>€/pers</b>
L'assortiment de terrines de viandes maison, crudités	8,00
Le foie gras de canard maison et son chutney	11,50
La terrine aux trois poissons maison, crudités	7,50
Le saumon Féroé fumé maison et sa petite salade de fenouil aux agrumes	11,50
L'assortiment de trois poissons froids, crudités	12,00
- aspic de saumon, saumon fumé et terrine de poisson	

<b>LES ENTREES CHAUDES DE POISSON</b>	<b>€/pers</b>
servis avec une dôme de riz basmati et un fleuron sauf indication contraire	
La coquille bretonne (mélange de poissons blancs, noix pétoncle, poireaux, sauce)	9,30
La coquille Saint-Jacques gratinée	9,30
La mousseline aux trois poissons et son cœur de crustacés fondant	10,20
Le filet de cabillaud soufflé aux petits légumes	12,60
Le pavé de lieu à l'indienne	12,60
Le ragoût de loup de mer, noix de pétoncle et ses petits légumes, sauce Crémant	11,80
Le pavé des trois poissons, sauce Riesling	13,00
Le pavé de saumon aux petits légumes	13,50
Le duo de bar et saumon et ses deux sauces	14,10
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	12,00
La gigolette de pintade farcie aux chanterelles	13,20
Le magret de canard, sauce au miel	13,90
La noix de veau braisée et sa sauce	14,00
La caille désossée farcie au foie gras et aux morilles	14,80
Le filet de bœuf bordelaise	18,80
Le rôti de veau persillé	12,50
La gigolette de volaille	12,00
Le haut de cuisse de dinde farci aux champignons	12,20

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	13,00
Le civet de sanglier, sauce poivrade	13,00

## LES PLATS UNIQUES à partir de 10 personnes

€/pers

Les fleischnackas, salade verte	9,80
La lasagne de viande, salade verte	9,60
Le pâté en croûte chaud, 2 crudités	9,50
Le jambon braisé à la bière, gratin de pommes de terre aux petits légumes	9,80
Le jambon en croûte de pain (deux crudités et salade de pommes de terre)	9,80
Le Baeckaoffa aux trois viandes, salade verte	11,50
La bouchée à la reine, nouilles au beurre (veau, poule, quenelles maison, champignons)	12,00
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	10,20
<b>CHOUCROUTE GARNIE</b>	10,80
Le couscous ragoût d'agneau sans os, cuisse de poulet, merguez, semoule aux raisins secs, mélange de légumes frais	14,90

<b>LES DESSERTS GLACES</b>	<b>€/pièce</b>
pour 6/8 personnes Le kugelhopf glacé au Marc de Gewurtz	20,00
pour 6/8 personnes Le parfait glacé au Kirsch ou framboise ou Gewurtz-raisins secs	20,00

<b>LES DESSERTS DE LA PATISSIERE</b>	<b>€/pièce</b>
Desserts fabriqués maison, parfums selon la saison	
Les entremets sont servis entiers	6 à 8 personnes 21.60 12 personnes 32.40
-----	
Les tartes fraîcheur	6 personnes 19.90 10 personnes 29.90
-----	
Le plateau de mignardises (composition selon le nombre de personnes)	1,00/pièce

<b>LE BUFFET DE DESSERTS</b>	
à partir de 8 personnes	7,20€/pers
<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Les entremets maison ou tartes fraîcheur</li> <li>○ L'assortiment de mignardises sucrées maison (3/ personne)</li> <li>○ La salade de fruits</li> </ul>	

<b><u>MENU A 12,20 €</u></b> Le pâté de campagne maison salades de carotte et de céleri ----- La cuisse de coq au Riesling, nouilles au beurre
--

<b><u>MENU A 16.80 €</u></b> 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
---

<b><u>MENU A 19.20 €</u></b> 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
--

<b><u>MENU A 21,90 €</u></b> 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 24,70 €

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 thai
- crevette bouquet
- salade de légumes al dente

-----

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

-----

Le dessert maison

### MENU A 25,80 €

#### **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 kugelhofp sucré	1x20 tranches
<b>L'assortiment de cuillères</b>	20 pièces
<b>L'assortiment de verrines</b>	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 37,95 €

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 - 12h30	13h30 - 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