

Cuisinier - traiteur  
**KUTTLE**



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  
contact@traiteur-kuttler.fr

## **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

<b>LES ENTREES FROIDES</b>	€/pers
L'assortiment de terrines de viandes maison, crudités	8,50
Le foie gras de canard maison et son chutney	13.00
La terrine aux trois poissons maison, crudités	8.50
Le saumon Féroé fumé maison et sa petite salade de fenouil aux agrumes	12.80
L'assortiment de trois poissons froids, crudités	13.00
- aspic de saumon, saumon fumé et terrine de poisson	

<b>LES ENTREES CHAUDES DE POISSON</b>	€/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)	10,80
La coquille Saint-Jacques gratinée	10.80
La mousseline aux trois poissons et son cœur de crustacés fondant	10,30
Le filet de cabillaud soufflé aux petits légumes	12,90
Le pavé de lieu à l'indienne	12.90
Le ragoût de loup de mer, noix de pétoncle et ses petits légumes, sauce Crémant	13.50
Le pavé des trois poissons, sauce Riesling	13.50
Le pavé de saumon aux petits légumes	13.80
Le duo de bar et saumon et ses deux sauces	14.80
Les médaillons de lotte et noix de pétoncle, sauce langoustines	16.80

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	12,80
La gigolette de pintade farcie aux chanterelles	14.20
La noix de veau braisée et sa sauce	14.80
La caille désossée farcie au foie gras et aux morilles	16.50
Le rôti de veau persillé	13.20
La gigolette de volaille	12.80
Le haut de cuisse de dinde farci aux champignons	13.00

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

- 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	14.30
Le civet de sanglier, sauce poivrade	14.30

<b>LES PLATS UNIQUES</b> à partir de 10 personnes	€/pers
Les fleischnackas, salade verte	10.20
La lasagne de viande, salade verte	9.90
Le pâté en croûte chaud, 2 crudités	10.80
Le jambon braisé à la bière, gratin de pommes de terre aux petits légumes	10.80
Le jambon en croûte de pain (deux crudités et salade de pommes de terre)	10.80
Le Baeckaoffa aux trois viandes, salade verte	12.40
La bouchée à la reine, nouilles au beurre (veau, poule, quenelles maison, champignons)	12,80
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)	12,90
La paëlla royale (idem que la paëlla précédente avec en plus : une gambas, queue de scampis, crevette bouquet)	15,80
Le riz colonial (riz, émincé de poissons, émincé de viande au curry, beignets de fruits et deux crevettes bouquet)	17.20
Le coq au Riesling, spaätzles maison	11.00
<b>CHOUCROUTE GARNIE</b>	12.20
Le couscous ragoût d'agneau sans os, cuisse de poulet, merguez, semoule aux raisins secs, mélange de légumes frais	15.80

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

<b>LES DESSERTS DE LA PATISSIERE</b>	€/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)	1,20/pièce

<b>LE BUFFET DE DESSERTS</b>	
à partir de 8 personnes	<b>7,80€/pers</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>o Les entremets maison ou tartes fraîcheur</li> <li>o L'assortiment de mignardises sucrées maison (3/ personne)</li> <li>o La salade de fruits</li> </ul>	

**MENU A 21.40 €**

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 24.80 €**

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 airelles  
et spaëtzles maison  
ou  
La noix de veau braisée  
accompagnée de légumes de saison  
et gratin dauphinois  
-----  
Le dessert maison

**MENU A 28.00 €**

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
- crevette bouquet
- salade de légumes al dente

-----  
La gigolette de pintade farcie aux chanterelles  
poêlée maraîchère  
et gratin dauphinois  
-----  
Le dessert maison

**MENU A 28.90 €****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
<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

-----  
Le buffet de desserts

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

**MENU A 41.50 €**

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