

**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

47 rue Creuse
68470 RANSPACH
Tél : 03-89-82-18-84
contact@traiteur-kuttler.fr

| LES ENTREES FROIDES | €/pers |
|------------------------------------------------------------------------|---------------|
| L'assortiment de terrines de viandes maison, crudités | 9,10 |
| Le foie gras de canard maison et son chutney | 15,90 |
| La terrine aux trois poissons maison, crudités | 9,30 |
| Le saumon Féroé fumé maison et sa petite salade de fenouil aux agrumes | 14,20 |
| L'assortiment de trois poissons froids, crudités | 13,90 |
| - 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) | 12,00 |
| La coquille Saint-Jacques gratinée | 12,00 |
| La mousseline aux trois poissons et son cœur de crustacés fondant | 11,00 |
| Le filet de cabillaud soufflé aux petits légumes | 13,20 |
| Le pavé de lieu à l'indienne | 13,20 |
| Le pavé des trois poissons, sauce Riesling | 13,90 |
| Le pavé de saumon aux petits légumes | 14,10 |
| Les médaillons de lotte et noix de pétoncle, sauce langoustines | 17,00 |

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 des légumes de saison et un gratin dauphinois ou spaëtzles ou écrasé de pomme de terre ou nouilles

| | €/pers |
|-------------------------------------------------------|--------|
| Le ragoût de joue de bœuf, oignons grelots et lardons | 13.90 |
| La gigolette de pintade farcie aux chanterelles | 15.30 |
| La noix de veau braisée et sa sauce | 15.90 |
| Le rôti de veau persillé | 14.50 |
| La gigolette de volaille | 13.80 |
| Le haut de cuisse de dinde farci aux champignons | 14.00 |

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

| | €/pers |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Le civet de cerf sans os (selon saison) servi avec du chou-rouge aux pommes, une poire aux airelles et spaëtzles maison | 15.60 |

LES PLATS UNIQUES à partir de 6 personnes

| | €/pers |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Les fleischnackas, salade verte | 11.40 |
| La lasagne de viande, salade verte | 10.90 |
| Le pâté en croûte chaud, 2 crudités | 11.90 |
| Le jambon braisé à la bière, gratin de pommes de terre aux petits légumes | 12.10 |
| Le Baeckaoffa aux trois viandes, salade verte | 13.90 |
| La bouchée à la reine, nouilles au beurre (veau, poule, quenelles maison, champignons) | 14.20 |
| 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) | 14.10 |
| La paëlla royale (idem que la paëlla précédente avec en plus : une gambas, queue de scampis, crevette bouquet) | 17.10 |
| Le coq au Riesling, spaëtzles maison | 12.30 |
| La choucroute garnie | 13.90 |
| Le couscous ragoût d'agneau sans os, cuisse de poulet, merguez, semoule aux raisins secs, mélange de légumes frais | 17.60 |
| A partir de 10 personnes | |
| Le jambon en croûte de pain (deux crudités et salade de pommes de terre) | 12.20 |
| Le riz colonial (riz, émincé de poissons, émincé de viande au curry, beignets de fruits et deux crevettes bouquet) | 18.70 |

| LES DESSERTS GLACES | €/pièce |
|---------------------------------------------------------------|----------------|
| pour 10 personnes Le kugelhopf glacé Rhum - raisins secs | 36.50 |
| pour 6/8 personnes Le parfait glacé au Kirsch ou framboise | 28.00 |

| LES DESSERTS DE LA PATISSIERE | €/pièce |
|-------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| Desserts fabriqués maison, parfums selon la saison | |
| Les entremets sont servis entiers | 6 à 8 personnes 33.60 12 personnes 50.40 |
| ----- | |
| Les tartes fraîcheur | 6 personnes 25.20 10 personnes 42.00 |
| ----- | |
| Le plateau de mignardises (composition selon le nombre de personnes) | 1,50/pièce |

| LE BUFFET DE DESSERTS | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| à partir de 8 personnes | 9.90€/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 | |

| |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <u>MENU A 26.80 €</u> |
| 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 |

| |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <u>MENU A 29.00 €</u> |
| 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 31.20 €

L'assortiment de poissons froids :

- 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 35.00 € par personne

Apéritif/entrée (10 pièces salées par personne)

La composition ci-dessous est prévue pour 50 personnes.
(les produits seront recalculés en fonction du nombre de convives)

| | |
|----------------------------------------------|---------------|
| 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 kugelhof 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

Le buffet de desserts

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

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