

La Carte Générale :



Nous travaillons sur mesure pour nos clients, n'hésitez pas à nous contacter pour recevoir votre devis personnalisé

Tous nos articles sont vendus à la pièce, sauf indications contraires

1, rue du Commerce
68400 RIEDISHEIM
contact@traiteur-kessler.fr
03.69.58.15.09

Les apéritifs :

Les grands classiques :

- Les toasts sur plateaux floralies (100 pièces)
- Mini moricette variée
- Mini Navette tomate & mozzarella
- Mini Navette au saumon fumé
- Mini Navette de foie gras de canard
- Pain surprise (30 pièces)
- Bretzel frais traditionnel
- Kougelhopf sucré (12 tranches)
- Kougelhopf salé (12 tranches)
- Cake salé (15 tranches)

Les extras :

- La barque d'endive au saumon fumé
- Copeaux de viandes froides et ses légumes tournés (au kg)
- Sushi de poisson
- Le foie gras de canard sur toast prestige
- Tortillas de poulet au curry
- Sucette de foie gras enrobée de spéculos
- Mini pâté en croûte
- Pain nordique au saumon fumé
- Mini opéra au foie gras à la figue et pain d'épices

En cuillères & verrines :

- Tartare de saumon au citron vert
- Cocktail de crevette et avocat
- Le poulet curry à l'indienne
- Vigneronne
- Foie gras sur poêlée de pomme fruit
- Salade diverse en verrine
- Tartare de tomates au basilic
- Tiramisu de tomate à l'ail des ours
- Salade grecque
- Bibalakas sur écrasé de pommes de terre au jambon blanc
- Quinoa façon taboulé
- Salade de pois chiche à l'ail, tomate et gingembre
- Magret fumé et tomate cerise confite
- Kasha à la tomate

En cassolettes chaudes :

- Mini-raviolis à la crème de basilic
- Le pavé de poisson sur sa fondue de fenouil au cumin et miel
- Le falafel (boulette de pois chiche et sa sauce, fève, menthe, coriandre)
- L'escargot à la rencontre de son champignon au beurre maître d'hôtel

Les petits plus servis chauds sur plateau :

- Mini pizza
- Baguette Alsacienne
- Mini quiche
- Mini feuilleté aux escargots
- Mini nem
- Samoussa
- Mini Hamburger
- Croissant jambon et fromage
- Mini hot-dog

Les pièces chaudes en chafing-dish:

- Mini saucisse cocktail (knack ou gourmande), pain et moutarde
- Jambon braisé à la moutarde (Au kg), pain et moutarde
- Mini fleischnaka

Nos arbres gourmands (environ 220 pièces) :

- Palmier de fruits frais
- L'arbre à fraises
- L'arbre aux fruits frais
- L'arbre de melon & jambon sec
- L'arbre à tomates mozzarella billes
- L'arbre à bonbons



Votre âge ou vos initiales sur pièces piquées :

- Le chiffre de 25cm de haut
 - aux fruits frais
 - aux légumes taillés
- Le plateau de charcuterie, fromages et légumes, sauce tartare et moutarde
- Le plateau de légumes, sauce tartare

Les brochettes :

- Brochette de poulet à l'ananas
- Brochette de tomate cerise & mozzarella
- Brochette de poulet à la mexicaine
- Brochette de fromage & raisin
- Brochette de scampis grillés
- Brochette de melon & jambon de parme
- Brochette de kefta et sa sauce

Le hérisson de brochettes (au choix) à partir de 30 pièces

Les gourmandises sucrées :

- Mignardise extra
- La tartelette aux fruits
- Le macaron
- Mini financier

Les verrines et cassolettes sucrées :

- La salade de fruits frais
- Verrine aux trois chocolats
- Verrine à l'ananas poêlé
- Le tiramisu
- La verrine de Panna cotta à la framboise
- Crème de chocolat et épices massala
- La verrine vanille et caramel au beurre salé

Les extras :

- Pop corn
- Barbe à papa

Les extras sucrés :

- La fontaine de chocolat (2 kg de chocolat pour vos arbres à fruits et bonbons)
- La fontaine de chocolat géante

Nous personnalisons
votre buffet d'apéritif

POTAGES & VELOUTES

Potages :

- La soupe de légumes
- La soupe de poisson aux croutons à l'ail
- La soupe à l'oignon
- Le consommé de bœuf et vermicelles
- Le bortsch
- Le potage de saison

Veloutés :

- Le velouté de légumes
- La crème de potiron aux éclats de marrons
- La crème Dubarry (choux fleur)
- Le velouté de volaille aux asperges
- Le velouté de champignons

**Pour accompagner vos potages et
veloutés, croutons et gruyère sur
demande**

LES HORS D'ŒUVRES :



Foie gras maison :

Foie gras maison:

- Foie gras de canard entier
Petit pain brioché et pain d'épices
Compotée de coing et sirop de fleurs de sureau
Gelée au Préféré (pinot auxerrois)
- Le foie gras de canard entier
Brioche à tête
Boule de glace au pain d'épices
Figue rôtie
Gelée au Préféré
- Le duo de foie gras de canard et foie gras d'oie
La brioche et son pain d'épices
Gelée au Préféré
Compote de coing et sirop de fleurs de sureau

Foie gras poêlé chaud:

- Le feuilleté de foie gras poêlé et compote de figue
Salade de mesclun au vinaigre de sureau noir
Tranche de pain de campagne
- Le foie gras poêlé déglacé au vinaigre balsamique
Sur lit de choucroute

LES HORS D'ŒUVRES :

Froids

Salade fraîche suivant saison :

- L'assiette de crudités
- Melon en éventail & jambon cru
- L'assiette italienne sur lit de roquette (tomate, mozzarella & jambon cru)
- La salade vigneronne

Poissons :

- L'assiette de saumon fumé maison
- Le saumon gravlax
- La 1/2 langouste Mozart
- La salade norvégienne (Saumon fumé, crevettes décortiquées, salade mêlée et champignons frais)

Viandes :

- Le pâté en croûte au Riesling et crudités
- La terrine de campagne et crudités

Poissons :

- St Jacques, scampis et gambas grillés sur lit de salade mêlée et roquette

Viandes :

- L'assiette périgourdine (magret fumé, gésier, foie gras) sur salade
- Magret de canard grillé sur salade au balsamique
- Quenelle de foie de volaille, oignons et crouton sur salade mêlée et champignons, vinaigre balsamique

**Diverses salades et crudités peuvent vous être proposées.
Nous consulter.**

LES HORS D'ŒUVRES :

Chauds

Poissons :

- La croûte aux fruits de mer
- L'assiette du pêcheur (riz des 2 mondes, émincé de légumes et asperge verte, sauce Riesling, saumon, cabillaud, gambas et St Jacques)
- La dorade rôtie au four, Tagliatelles de légumes frais, concassé de tomates au beurre et à l'ail des ours
- Le feuilleté de saumon, sauce crustacés
- Le filet de flétan braisé, sauce aux agrumes
- Le filet de cabillaud grillé et pané au sésame, sauce noisette
- L'aumônière de saumon aux petits légumes, salade mêlée

Viandes :

- Vol au vent

Divers :

- La tarte à l'oignon ou la quiche
- Raviolis frais au pesto et jambon cru, roquette aux tomates séchées
- La croustade forestière
- La croûte aux morilles

LES TROUS NORMANDS :

Les trous normands :

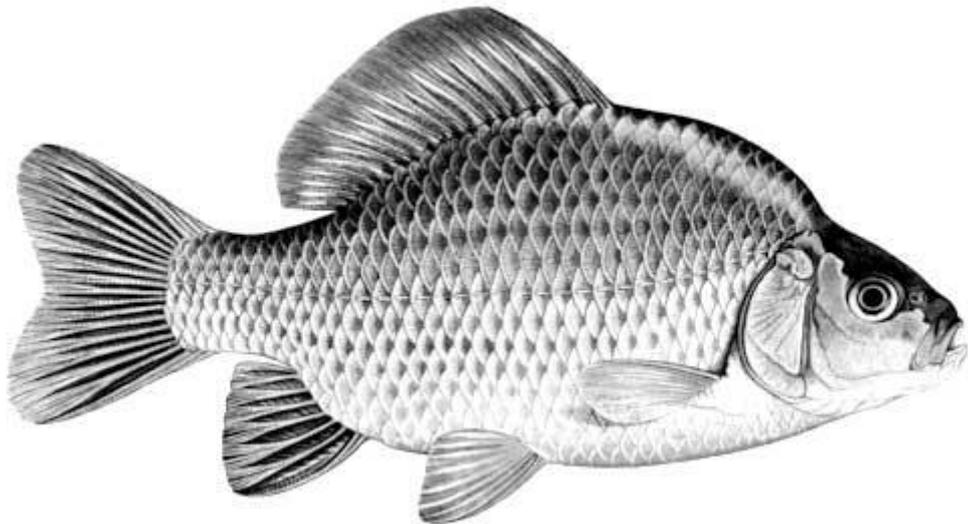
- Le sorbet citron, crémant et feuilles de menthe fraîches
- Le trou normand au marc de Gewurztraminer
- Le sorbet framboise au crémant
- Le sorbet mirabelle et sa goutte de mirabelle
- Le sorbet citron au thym de Provence au crémant
- Le sorbet d'agrumes, cactus, gingembre et sa goutte de rhum, gingembre à la vanille
- Le sorbet pêche des vignes arrosé de crémant à la pêche des vignes
- Le Mojito (glace Mojito, crémant, menthe)
- Le sorbet Berawecka, arrosé de crémant et sa liqueur de pain d'épices
- Le sorbet orange sanguine, arrosé de crémant et curaçao
- Le sorbet kumquat, arrosé de crémant à l'orange
- Le sorbet vin chaud, arrosé de crémant de Noël



POISSONS :

Poissons :

- Le filet de carpe frit, frites et salade verte
- Le pot au feu de poissons, citron et ciboulette
- La choucroute de poisson, citron et ciboulette
- Le couscous de poisson, citron et ciboulette



VIANDES :

Volaille :

- L'émincé de volaille aux champignons frais
- L'émincé de volaille aux morilles
- Le magret de canard au miel et aux épices
- Le magret de canard aux girolles
- La cuisse de canard confite, sauce à l'orange
- Le suprême de pintade farci au foie gras
- Le suprême de pintade forestière farci
- La croustade de volaille forestière
- La cuisse de poulet rôti (pommes de terre sautées)
- Le coq au Riesling

Bœuf :

- Le filet de bœuf Wellington, sauce périgourdine
- L'estouffade de bœuf bourguignonne, spaetzlés
- Goulasch, spaetzlés
- Le rôti de bœuf et jus de viande
- Le faux filet braisé, jus de viande
- Le tournedos Rossini et son foie gras poêlé
- Le pot au feu
- La joue de bœuf

Agneau :

- Le gigot d'agneau rôti aux thym
- Le curry d'agneau
- Le navarin d'agneau
- Le carré d'agneau pané à la façon du chef
- La souris d'agneau

La trilogie : la côtelette d'agneau, le médaillon de veau et le magret de canard

Porc :

- La joue de porc à l'ancienne
- Le jambon braisé au madère
- Collet de porc fumé (salade de pommes de terre)
- Le jambon fumé cuit au court bouillon
- Le filet mignon sauce forestière
- Le filet mignon et croûte du chef
- La palette fumée rôtie au madère
- Le pâté chaud, pommes de terre sautées et crudités
- Le jambon boulanger
- Le jarret braisé
- Le cochon de lait (à partir de 25 personnes)
- Le cochon de lait farci (à partir de 25 personnes)

Veau :

- La poitrine de veau farcie
- La noix de veau braisée, sauce forestière
- Le carré de veau rôti
- Le médaillon de veau aux champignons poêlés
- Le filet mignon de veau aux morilles
- La blanquette de veau (nouilles)
- Osso-buco printanier et tagliatelles fraîches
- Le cuisseau de veau flambé en salle (à partir de 60 Pers.)
- La bouchée à la reine

Nos viandes peuvent être accompagnées de :

gratin de pommes de terre paillason, champignons farcis, champignons poêlés, brochette de légumes, tomate provençale, tomate Mirette, choux rouge, röstis, fagot de haricots, brocolis aux amandes, tian de légumes provençaux, carottes Vichy, spaetzlés maison, tatin de légumes, riz, pâtes ou nouilles.

Gibiers :

- Le civet de chevreuil
- Le civet de biche
- Le civet de marcassin
- Le civet de sanglier
- Le civet de lièvre

**Nos gibiers sont accompagnés de :
spaetzlés maison, poires aux airelles et
marrons.**

Le lapin:

- Le lapin chasseur, nouilles

Les viandes en croûtes au kg:

- Le jambon boulangier (au kg)
- Le filet de bœuf Wellington (au kg)
- Le pâté chaud (au kg)
- La tourte vosgienne (au kg)

PATES :

- Spaghetti bolognaise
- Lasagne, salade mêlée
- Raviolis frais au jambon cru, sauce pesto, roquette aux tomates fraîches et mozzarella

LES PLATS EXOTIQUES :

- Le couscous simple (poulet, merguez, boulettes de bœuf)
- Le couscous royal (poulet, merguez, agneau, boulettes de bœuf)
- La paella à l'espagnole (poulet, crevettes, riz avec fruit de mer)
- La paella royale (lapin, poulet et 4 sortes de crustacé à la nage)
- Le riz colonial (riz aux fruits de mer, émincé de veau sauce curry, moules, crevettes, langoustines à la nage, beignets pomme, banane et ananas)
- Le riz colonial avec émincé de volaille à la place du veau
- Le tajine (Agneau, poulet, patate douce, abricot, raisin, courgette, semoule)

LES PLATS TYPIQUES :

- Fleischnacka, sauce tomate et salade verte (pur boeuf)
- Choucroute d'Alsace
- Baeckaoffa aux trois viandes et salade verte

FROMAGES & PAINS :

Pain:

- Boule de pains variés (blanc, campagne, céréales)
- Baguette de pain blanc et pain de campagne

Fromages sur assiette :

- Assortiment de 3 fromages sur assiette, raisin, beurre et cumin, salade verte
- Le saint Marcellin servi chaud dans son caquelon, salade de mâche
- Le chèvre gratiné au miel sur pain toasté, salade verte
- La terrine de fourme d'Ambert aux pruneaux et jambon cru, salade verte
- Le coulommiers en feuille de brick au miel, salade verte
- La boîte à fromage servi chaud, salade verte

Fromages sur plateau :

- Le plateau de fromages (6 sortes minimum)
- Le plateau de fromages au lait cru (6 sortes minimum)
- Les 6 sortes de fromages sur ardoises (1 plat / table)

**Nos plateaux de fromages sont servis avec
raisin, noix, cumin et beurre.**

DESSERTS :

Les entremets au chocolat : (tailles : 8 ou 12 personnes)

- Le régent (bavarois chocolat, croquant praliné et noisette)
- Le chocolat banane
- Le Pralimax choco
- Le chocolat blanc spéculos et éclats de framboises
- La forêt noire
- L'éclipse (chocolat blanc, framboise et biscuit noisette)
- Le tout choco
- Le belle Hélène (bavarois chocolat et poire au miel)
- La mousse berawecka, biscuit chocolaté

Les entremets aux fruits : (tailles : 8 ou 12 personnes)

- Le fraisier
- Le framboisier
- Le duo de fraise et mangue
- Le framboise et abricot
- Le biscuit pain de gènes aux griottes et sa chantilly vanillée
- Le maracuja (passion, éclat de meringue et framboise fraîche)

Les extras : (tailles : 8 ou 12 personnes)

- Le tiramisu
- Le St Honoré

Glacés: (tailles : 10 ou 14 personnes)

- L'omelette Norvégienne
- Le vacherin glacé
- La framboisine glacée
- Le Kougelhopf glacée (12 parts)
- Le grand marnier glacé (12 parts)
- Le nougat glacé, coulis de framboise

Tartes :

- La tarte aux myrtilles
- La tarte aux pommes
- La tarte aux pommes à l'Alsacienne
- La tarte aux quetsches
- La tarte pâtissière aux fraises
- La tarte aux mirabelles
- Tarte poire et chocolat à la noisette
- Tarte Tatin, glace vanille et crème anglaise
- La tarte au citron meringuée

Les desserts individuels :

- Le choux à la crème
- Éclair chocolat, vanille ou café
- Le fondant au chocolat
- La tranche glacée
- La tartelette aux fruits (8cm)

Pièce montée :

- Forfait nougatine, cœur des mariés

Croquembouche :

- Le croquembouche traditionnel

Possibilité de compositions sur assiettes gourmandes