

La carte des mariages



Kessler
Traiteur

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

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

Nos menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction des saisons

Nos apéritifs

Le p'ti sympa

9 pièces par personne
Sur une base de 100 personnes

- | | |
|-----|--|
| 200 | - Toasts sur cascade |
| 150 | - Mini moricettes variées |
| 50 | - Mini navettes tomate & mozzarella au basilic |
| 50 | - Mini navettes au saumon fumé maison |
| 3 | - Pain surprise aux céréales de 30 pièces |
| 30 | - Bretzels frais |
| 3 | - Kougelhopfs salés de 14 tranches |
| 3 | - Kougelhopfs sucrés de 14 tranches |
| 1 | - Palmier de fruits frais de 250 pièces |



Le p'tit plus qui fait la différence

10 pièces par personne
Sur une base de 100 personnes

- 200 - Toasts sur cascade
- 150 - Mini moricettes variées
- 25 - Mini navettes tomate & mozzarella au basilic
- 25 - Mini navettes au saumon fumé maison
- 3 - Pain surprise aux céréales de 30 pièces
- 30 - Bretzels frais
- 1 - Palmier de fruits frais de 250 pièces
- 1 - Cœur de légumes croquants et de charcuteries (120 pièces)
Sauce fromage blanc et fines herbes
- 40 - Brochette de scampis grillés
- 40 - Brochette de fromage et raisin
- 40 - Brochette de tomate cerise & mozzarella à l'huile d'olive



Cocktail du monde

10 pièces par personne
Sur une base de 100 personnes

- 200 - Toasts sur pain aux céréales sur cascade
- 100 - Mini moricettes variées
- 35 - Mini navettes tomates et mozzarella
- 35 - Mini navettes au saumon fumé maison
- 30 - Bretzels frais
- 50 - Tortillas de blé au poulet curry à l'indienne

Les verrines et cuillères :

- 50 - Tartare de saumon au citron vert
- 50 - Quinoa façon taboulé
- 50 - Tiramisu de tomate à l'ail des ours

Les brochettes :

- 1 - Palmier de fruits frais de 250 pièces
- 50 - Brochette de kefta et sa sauce
- 50 - Brochette de fromage et de raisin
- 50 - Brochette de tomate cerise & mozzarella à l'huile d'olive



Le Top

10 pièces par personne Sur une base de 100 personnes

200 - Toasts sur pain aux céréales sur cascade

100 - Mini moricettes variées

50 - Mini navettes au foie gras

50 - Mini navettes de saumon

30 - Bretzels frais

Les verrines et cuillères :

30 - Tartare de saumon citron vert

30 - Magret fumé et tomate cerise confite

30 - Tartare de tomates au basilic

30 - Poulet curry à l'indienne

Les brochettes :

1 - L'arbre de melon et jambon cru (250 pièces)

1 - Le cœur de légumes croquants et de charcuteries (120 pièces)
Sauce fromage blanc et fines herbes

40 - Brochette de scampis grillés

40 - Sucette de foie gras enrobée de spéculos

Le Top et son chaud

11 pièces par personne
Sur une base de 100 personnes

200 - Toasts prestiges sur pain aux céréales sur cascade

150 - Mini moricettes variées

100 - Mini navettes
- au saumon fumé maison
- tomate & mozzarella au basilic

20 - Bretzels frais

Les verrines et cuillères :

45 - Tartare de saumon au citron vert

45 - Magret fumé et tomate cerise confite

45 - Cocktail de crevette et avocat

45 - Salades diverses en verrine

Les brochettes :

1 - L'arbre de melon et jambon sec (250 pièces)

50 - Brochette de scampis grillés

Les petits plus servis chauds en cassolettes porcelaine :

50 - L'escargot à la rencontre de son champignon au beurre maitre d'hôtel

50 - Mini raviolis à la crème de basilic

50 - Pavé de poisson sur fondue de fenouil au cumin et miel

Nos menus

L'alsacien bien de chez nous

Foie gras de canard poêlé et déglacé au balsamique
Sur lit de choucroute aux épices d'Alsace et miel
Fleur alimentaire et rondelle de betterave de couleur

Sorbet Marc de Gewurztraminer

Suprême de pintade Fermier

Sauce pinot noir

Spaetzlés maison

Légumes d'Antan

(Pané, carotte de couleur, crosne, fève)

Plateau de fromages d'Alsace

(Plusieurs sortes d'affinages en munster, Barkass, tomes et
confiture de Gewurztraminer)

Raisin, cumin, noix et beurre

Pain à l'ancienne en boules

Buffet de desserts :

Mousse de Quetsches

Marbré poire et pain d'épices

Entremet fraise et rhubarbe

La forêt Noire

Le menu passion

Filet de dorade
Déglaçé au romarin et au basilic
Tagliatelles de légumes au beurre
Feuilleté de céréales
Sorbet Mojito et menthe fraîche

Filet de canette laquée
Sauce bigarade
Jeunes rattes de nos régions aux oignons de printemps
Grappe de tomates cerises confites
Tatin de légumes
Jeunes carottes

Plateau de 8 sortes de fromages
Raisin, cumin, noix et beurre

Boules de pains variés

Buffet de desserts au choix

Le menu tentation

Amuse-bouche : Sucette de foie gras au pain d'épices

Le mille-feuilles de St-Jacques et de scampis

Sauce curry et lait de coco

Julienne de légumes frais à l'ail des ours

Sorbet framboise et crémant

Tournedos Rossini, juste rosé

Réduction de truffe

Grappe de tomates cerises confites

Asperge blanche, champignons poêlés

Tatin de légumes

Duo de quenelles de pommes de terre vitelottes
et de patates douces

Plateau de 8 sortes de fromages de saison

Raisin, cumin, noix et beurre

(Sur ardoise par table)

Boules de pains variés

Buffet de desserts au choix

Le menu séduction

Foie gras de canard entier à la figue et fleur de sel
Chutney de mangue aux épices, figue et gelée
Boules de pain servies tièdes

Sorbet orange sanguine et curaçao

Tournedos de veau pané aux céréales, façon du patron
Sauce réduction au vinaigre balsamique
Gratin de pomme de terre individuel
Tatin de légumes
Grappe de tomates cerises confites
Poêlée de champignons frais

St-Marcelin dans son caquelon (servi chaud)
Petite salade de mâche et vinaigrette au cumin
Raisin, cumin, noix et beurre

Boules de pains variés

Buffet de desserts au choix

Le buffet froid prestige

Le saumon entier cuit à la norvégienne, coupé devant les convives

Brochette de cabillaud au sésame

La verrine de cocktail de crevette

L'œuf poché au safran

Maki au foie gras

Gigot d'agneau cuit à basse température

Jambon Italien et melon en éventail

Faux filet aux petits légumes

Carré de veau aux fruits

Magret de canard fumé

Buffet de salades :

Céleri, pommes fruits et noix

L'exotique

Tomate mozzarella au basilic

Farfalles et tomates confites

Légumes grillés et marinés à l'huile d'olive

Carotte au gingembre

Plateau de 8 sortes de fromages

Raisin, noix et cumin

Panier de boules de pains variés

Buffet de 4 sortes de desserts sur pièce montée

Crème anglaise et coulis de fruits rouges