



## LA CARTE DES MARIAGES :



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

1, rue du Commerce  
68400 RIEDISHEIM  
[contact@traiteur-kessler.fr](mailto:contact@traiteur-kessler.fr)  
03.69.58.15.09

SARL au capital de 7500 € - RCS Mulhouse TI 533 288 346 – Siret 533 288 346 00018 – APE 5621Z  
Numéro d'identification intracommunautaire TVA FR 12 533 288 346 – Mise à jour le 12/01/2023

A wooden bowl filled with a colorful assortment of appetizers. The bowl contains bread, cheese, tomatoes, and fruit. The background is a blurred indoor setting with a window.

*LES  
FORMULES  
APÉRITIFS*



# L'original

## **Les classiques :**

- 200 - Toasts prestiges
- 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 12 tranches
- 3 - Kougelhopfs sucrés de 12 tranches
- 1 - Palmier de fruits frais de 250 pièces

9 pièces par personne  
Sur une base de 100  
personnes



# Le classique

## **Les classiques :**

- 200 - Toasts prestiges
- 170 - Mini moricettes variées
- 35 - Mini navettes tomate & mozzarella au basilic
- 35 - Mini navettes au saumon fumé maison
- 3 - Pain surprise aux céréales de 30 pièces
- 40 - Bretzels frais
- 1 - Palmier de fruits frais de 250 pièces

## **Les verrines et cuillères :**

- 40 - Verrine de légumes croquants et sa sauce aux fines herbes

## **Les brochettes :**

- 50 - Brochette de scampis grillés
- 50 - Brochette de fromage et raisin
- 50 - Brochette de tomate cerise & mozzarella à l'huile d'olive

10 pièces par personne  
Sur une base de 100  
personnes



# Le Gourmand

## **Les classiques :**

- 200 - Toasts prestiges
- 100 - Mini moricettes variées
- 35 - Mini navettes tomates et mozzarella
- 35 - Mini navettes au saumon fumé maison
- 30 - Bretzels frais
- 50 - Mini pitas à l'effiloché

## **Les verrines et cuillères :**

- 50 - Tartare de saumon au citron vert en corolle
- 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

10 pièces par personne  
Sur une base de 100  
personnes



# Le Prestigieux

## **Les classiques :**

- 200 - Toasts prestiges
- 100 - Mini moricettes variées
- 55 - Mini navettes au foie gras
- 55 - Mini navettes de saumon
- 40 - Bretzels frais

## **Les verrines et cuillères :**

- 40 - Tartare de saumon citron vert en corolle
- 40 - Magret fumé et tomate cerise confite
- 40 - Jeune pousse de ceviche
- 40 - Poulet curry à l'indienne
- 40 - Verrines de légumes croquants et sa sauce aux fines herbes

## **Les brochettes :**

- 1 - L'arbre de melon et jambon cru (250 pièces)
- 50 - Brochette de scampis grillés
- 50 - Choux a la mousse de foie gras

10 pièces par personne  
Sur une base de 100  
personnes



# Le Prestigieux chaud et froid

## **Les classiques :**

- 200 - Toasts prestiges
- 150 - Mini moricettes variées
- 50 - Mini navettes au saumon fumé maison
- 50 - Mini navettes tomate & mozzarella au basilic
- 20 - Bretzels frais

## **Les verrines et cuillères :**

- 45 - Tartare de saumon au citron vert en corolle
- 45 - Magret fumé et tomate cerise confite
- 45 - Le cocktail de crevette avocat pamplemousse a la rencontre de son mini chou
- 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 poireau

11 pièces par personne  
Sur une base de 100  
personnes

# *LES MENUS*





# Le Menu Authentique

-Escalope de Foie gras poêlé sur artichaut confit

Sauce déglacée au balsamique

Graines de sarrasins

Fleur alimentaire

(figue fraîche selon saison)

\*\*\*\*\*

-Sorbet Marc de Gewurztraminer

\*\*\*\*\*

-Suprême de pintade Fermier

Sauce pinot noir

Spaetzlés maison

Légumes de saison confits

\*\*\*\*\*

-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 à définir



# Le Menu Raffiné

-Filet de rouget à l'unilatéral

Sauce au wasabi crémé

Tagliatelles de légumes

\*\*\*\*\*

-Sorbet Mojito et menthe fraîche

\*\*\*\*\*

-Filet de caille

Sauce foie gras

Pommes grenailles aux oignons de printemps

Grappe de tomates cerises confites

Farandoles de légumes

Jeunes légumes ( à définir en fonction de la saisonnalité )

\*\*\*\*\*

-Plateau de 8 sortes de fromages

Raisin, cumin, noix et beurre

\*\*\*\*\*

-Boules de pains variés

\*\*\*\*\*

-Buffet de desserts à définir



# Le Menu Gastronomique

**-Amuse-bouche : Roulé de courgette au chèvre et à la noix**

\*\*\*\*\*

**-St-Jacques, scampis et sa gambas**

Petit feuilleté

Sauce Crustacé

Julienne de légumes frais

\*\*\*\*\*

**-Sorbet framboise et crémant**

\*\*\*\*\*

**-Tournedos Rossini, juste rosé**

Réduction de truffe

Grappe de tomates cerises confites

Asperge verte, champignons poêlés

Purée de petit pois

Gratin de vitelotte

\*\*\*\*\*

**-Trilogie de fromage (au choix)**

Salade de sucrine/ Chutney abricot amandes/ Mélanges de graines

\*\*\*\*\*

**-Boules de pains variés**

\*\*\*\*\*

**-Buffet de desserts à définir**



# Le Menu Gourmet

-Foie gras de canard entier à la truffe et sa fleur de sel  
Figue (selon la saisonnalité) et gelée de gewurztraminer  
Brioche a tête servies tièdes

\*\*\*\*\*

-Sorbet orange sanguine et curaçao

\*\*\*\*\*

-Tournedos de veau pané aux céréales  
Sauce réduction au vinaigre balsamique  
Gratin de vitelotte  
Tatin de légumes  
Grappe de tomates cerises confites  
Poêlée de champignons frais

\*\*\*\*\*

-Cœur coulant de fromage en feuille de brick (Possibilité au Miel)  
Petite salade de mâche et vinaigrette au cumin

\*\*\*\*\*

Boules de pains variés

\*\*\*\*\*

Nude cake



# **Le Buffet Froid Prestige**

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

**Brochette de cabillaud sur des notes asiatiques**

**Le cocktail de crevette avocat pamplemousse a la rencontre de son mini chou**

**L'œuf poché au safran**

**\*\*\*\*\***

**-Maki au foie gras**

**Gigot d'agneau cuit à basse température**

**Jambon Italien et melon en éventail**

**Pastrami Maison**

**Ballotine pintade / Magret de canard fumé**

**\*\*\*\*\***

**-Buffet de salades :**

**Céleri, pommes fruits et noix / Carotte au gingembre**

**Salade Thai / Tomate mozzarella au basilic**

**Farfalles et tomates confites / Légumes grillés et marinés à l'huile d'olive**

**\*\*\*\*\***

**-Plateau de 8 sortes de fromages**

**Raisin, noix et cumin**

**\*\*\*\*\***

**-Boules de pains variés**

**\*\*\*\*\***

**-Buffet de 4 sortes de desserts sur pièce montée / Crème anglaise et coulis de fruits rouges**

SARL au capital de 7500 € - RCS Mulhouse TI 533 288 346 – Siret 533 288 346 00018 – APE 5621Z  
Numéro d'identification intracommunautaire TVA FR 12 533 288 346 – Prix TTC – Mise à jour le 12/01/2023