

*Michel
Herrscher*

ARTISAN TRAITEUR - BOUCHER - CHARCUTIER

Bonnes Fêtes

AVEC VOTRE TRAITEUR

Commandez
avant le 10 décembre
et bénéficiez de 5 % de
réduction sur l'ensemble de
notre carte traiteur
de fin d'année.



SUIVEZ-NOUS SUR



BOUCHER CHARCUTIER MICHEL HERRSCHER

Cocktails et apéritifs

Gondole Tradition

6-8 personnes / 30 pièces - 27,80 €
10-12 personnes / 60 pièces - 44,00 €

Mousse de canard
Rosette
Bacon
Fromage aux fines herbes
Saumon fumé maison
Jambon blanc

Gondole Gourmande

6-8 personnes / 30 pièces - 29,80 €
10-12 personnes / 60 pièces - 46,00 €

Saumon fumé
Cocktail de crabe
Houmous
Fromage de chèvre au miel
Tapenade d'olives noires
Confit de légumes

Gondole Saveurs du monde

6-8 personnes / 30 pièces - 29,80 €
10-12 personnes / 60 pièces - 46,00 €

Carpaccio de saumon frais à la coriandre
Fromage de chèvre à la tapenade
Jambon cru italien au Parmesan et basilic
Poulet aux épices douces
Tzatziki

Assortiment de bouchées à réchauffer

A partir de 4 personnes - 12,50 € par personne

Mini-croque de volaille à la truffe
Bouchée croustillante boudin-pomme caramélisée
Briochette d'escargots au beurre persillé
Mini feuilleté de volaille au Comté
Tempura de crevette
Brochette de volaille teriyaki

Assortiment de bouchées froides

A partir de 4 personnes - 14,50 € par personne

Dôme de foie gras au chutney et aux copeaux de pain d'épices
Tatin de saumon au yuzu et oignons caramélisés
Club-sandwich au jambon cru italien et Parmesan
Tataki de thon au sésame
Sucette de pomme d'amour au foie gras

Plateau de bâtonnets de légumes aux 2 sauces

Plateau de 10 personnes - 21,00 € ou de 20 personnes - 39,00 €

Concombre, carottes, champignons, radis rose, chou-fleur et champignons
Sauce ail et fines herbes
Sauce au curry

Entrées festives froides - Présentées sur plat (prix à la portion)

Foie gras d'oie (60g) au chutney d'oignons caramélisés - 13,20 €
Foie gras de canard (60g) et compotée de fruits aux épices - 11,20 €
Saumon fumé maison (100g), crème d'aneth - 9,80 €
Ceviche de dorade mariné au citron vert et piment doux - 10,80 €
Tartare de homard et de langouste aux fruits exotiques (mangue et ananas) - 12,80 €
Pomme d'amour de foie gras de canard - 11,80 €

Poissons garnis - (E = entrée, P = plat)

Duo de saumon et St-Jacques, émulsion de crustacés et éclats de noisettes, purée de panais
E - 12,80 € / P - 16,50 €

Pavé de sandre au Riesling et champignons, purée de carottes et échalotes confites
E - 12,80 € / P - 16,50 €

Médaille de lotte à la crème de safran, bâtonnets de courgettes poêlées et riz sauvage
E - 12,80 € / P - 16,50 €

Gratin de fruits de mer (moules, gambas, St-Jacques), riz pilaf
P - 14,50 €

Cassiolette de 12 escargots aux champignons miniature et Riesling
E - 12,80 €

Produits festifs - En vente directe dans nos boutiques

Foie gras d'oie (60g) - 188 € le kilo
Foie gras de canard (60g) - 148 € le kilo
Saumon fumé maison (100g) - 78 € le kilo
Escargots en coquille à l'alsacienne (la douzaine) - 11,80 € la pièce
Coquille gratinée de St-Jacques et cabillaud, fleuron - 9,80 € la pièce

GRAND BUFFET DE FIN D'ANNÉE

A partir de 8 personnes

Saumon fumé au bois de hêtre
Terrine de homard et St-Jacques (+3,00 €)
Brochette de gambas glaçage doux au miel
Crevettes marinées au piment
Mousseline fine de sandre

Roastbeef glacé
Terrine gourmande de Noël et son chutney d'oignons
Filet de veau rôti basse température
Magret de canard caramélisé et vinaigre balsamique
Jambon cru italien tranché
Pâté en croûte cocktail

Salades

Céleri citronné aux noisettes torréfiées,
Carottes aux herbes,
Taboulé vert, poivrons marinés

Sauces et condiments

Sauce gribiche, moutarde, sauce cocktail au piment d'Espelette
Mayonnaise à la coriandre fraîche
Olives, cornichons

Prix par personne - 30,50 €
Ou 33,50 € avec Terrine de Homard et Saint-Jacques

Remise en température

Mettre 1 cm d'eau dans le lèchefrites dans le bas du four

Poissons

Portion individuelle 15 minutes à 140° / Th5

Grande barquette 40 minutes à 140° / Th5

Viandes

Portion individuelle 20 minutes à 145° / Th5

Grande barquette 45 minutes à 145° / Th5

Baeckeofes

1h15' à 1h30' à 160° / Th6

Produits en croûte

Jusqu'à 1,5kg 35 minutes à 150° / Th5

Au-delà de 1,5kg 50 minutes à 150° / Th5

Attention !!

Les jambons en croûte ronds sont prétranchés.

Ne pas les trancher.

Enlevez le couvercle et servez les tranches

SPÉCIALITÉS EN CROÛTE - Par minimum 1kg

Prix au kilo

Tourte de poissons et fruits de mer - 27,80 €

(Mousseline de perche et cocktail de fruits de mer)

Feuilleté de saumon entier - 39,55 €

Feuilleté de saumon tranché (sans talons) - 41,50 €

Jambon en croûte (prétranché) - 22,50 €

Pâté chaud vigneron (entier) - 20,70 €

Kassler en croûte - 20,70 €

Feuilleté de volaille forestier au Comté - 25,50 €

Tourte aux 3 suprêmes et à la fleur de bière - 25,50 €

(Filet de poulet, canard et dinde)

Tourte de Noël - 32,40 €

(Ris de veau, magret de canard et foie gras)

Tourte au sanglier aux marrons - 22,50 €

Mignon de porc Wellington - 23,40 €

Mignon de veau Wellington - 46,95 €

Filet de bœuf Wellington - 46,95 €

Filet de biche Wellington - 46,95 €

Viandes Cuisinées Garnies - prix à la portion

Pavé de veau à la crème de cèpes, pommes fondantes et légumes dorés - 17,90 €

Noisettes d'agneau au jus corsé, grenailles rôties au romarin, carottes glacées au miel - 17,90 €

Suprême de pintade au Sauterne, gratin de butternut aux châtaignes - 13,90 €

Tournedos de canard, sauce miel et Grand Marnier, galette de polenta, poêlée de légumes frais - 14,90 €

Pavé de biche aux poires caramélisées, gratin de céleri et jus corsé - 18,90 €

Filet de bœuf Wellington, sauce forestière, purée de pommes de terre au beurre et à la muscade

Poêlée de légumes verts (haricots, pois gourmands, brocolis) - 18,90 €

Baeckeofe aux 3 viandes - 13,20 €

(Bœuf, porc, agneau et pieds de porc)

Caution pour le moule en terre cuite : 35,00 €

Gibiers Cuisinés Non Garnis - prix à la portion

Civet de biche/cerf - 9,50 €

Civet de jeune sanglier - 9,50 €

Carré de jeune sanglier, sauce poivrade - 14,40 €

Pavé de biche aux chanterelles - 16,40 €

Pour accompagner vos gibiers - 3,80 € la portion de 250g

Gratin Dauphinois et poêlée de légumes

Spaetzles et chou rouge aux châtaignes

Nos sauces - Bouteille 25cl.

Sauce aux morilles - 9,50 €

Sauce forestière - 8,00 €

Sauce Grand Veneur - 6,70 €

Sauce poisson au Riesling - 6,70 €

Les Viandes à Fondue - présentées sur plat

Nous préconisons 200g de viande par personne

Le prix des viandes à fondue et à plancha est facturé au kilo, suivant la ou les viandes que vous choisissez.

Nous vous offrons la présentation sur plateau.

La bourguignonne

Rumsteak coupé en dés

La vigneronne

Quasi de veau coupé en dés

La chinoise bœuf

Bœuf coupé en tranches fines et roulé

La chinoise mixte

Bœuf, veau et volaille coupés en tranches fines et roulés

Les "spéciales plancha"

Présentées sur plat - Nous préconisons 200g de viande par personne

Bœuf, veau, filet de poulet

Bœuf, filet de canard, mignon de porc

Garniture pour fondue chinoise

A partir de 6 personnes - 8,20 € / personne

Riz cantonnais, bouillon aux champignons parfumés, nouilles chinoises

Et 3 sauces :

Sauce Satay

(cacahuète, coco et curry doux),

Sauce piquante thaï

(Piment rouge frais, ail, sucre roux, vinaigre de riz, sauce nuoc-mâm.),

Sauce aïoli safranée

Le gibier

CHEVREUIL

le kilo

Épaule de chevreuil a/os	27,00 €
Épaule de chevreuil s/os	34,80 €
Gigue de chevreuil déjointée	37,20 €
Gigue de chevreuil s/os	44,80 €
Selle de chevreuil a/os	63,80 €
Selle de chevreuil (<i>filet s/os</i>)	92,00 €

BICHE - CERF

le kilo

Épaule de biche s/os	24,00 €
Rôti de biche (<i>gigot s/os</i>)	37,60 €
Dos de biche a/os	40,20 €
Dos de biche (<i>filet s/os</i>)	59,80 €
Côtelette de biche	41,80 €

SANGLIER

le kilo

Épaule de sanglier a/os	20,70 €
Épaule de sanglier s/os	27,20 €
Gigot de sanglier déjointé	25,60 €
Rôti de sanglier (<i>gigot s/os</i>)	30,50 €
Côtelette de sanglier	23,50 €
Carré de sanglier (<i>filet s/os</i>)	38,80 €

PETITS GIBIERS

le kilo

Faisan - Coq PAC	18,65 €
Faisan - Poule PAC	17,00 €
Faisan farci	19,50 €
Gigonette de faisan farci	19,50 €
Canard Colvert	18,65 €
Lièvre dépouillé	32,10 €
Cuisse de lièvre	28,80 €
Râble de lièvre	44,80 €
Épaule de lièvre	24,15 €

Volailles de Fêtes

PRIX SELON COURS

Canette PAC	Environ 1,5 kg
Canard farci	Environ 2 kg
Dinde blanche PAC	2,5 à 6 kg
Dinde fermière PAC Label Rouge	2,5 à 3,5 kg
Dinde blanche farcie aux marrons	3 à 4 kg
Gigonette de dinde farcie	2 à 3 kg

Chapon fermier effilé Label Rouge	3 à 5 kg
Chapon de Bresse effilé	2,8 à 3,8 kg
Chapon fermier PAC Label Rouge	2,5 à 3,8 kg
Cuisse de chapon	
Suprême de chapon	
Chapon Pintade PAC	Environ 2 kg

Chapon farci aux morilles	2,5 à 3 kg
Pintade fermière PAC (5 pers.)	Environ 2 kg
Pintade désossée farcie	1,5 à 2 kg
Pigeon effilé	450 g à 500 g
Caille	Environ 220 g
Caille farcie au foie gras	Environ 250 g
Oie PAC à rôtir	2,7 à 3,7 kg

Oie fermière PAC Label Rouge	3 à 4 kg
Poulet de Bresse PAC	1,2 à 1,6 kg
Poularde PAC	1,5 à 2 kg
Poularde de Bresse effilée roulée	1,6 à 2 kg

FARCE MAISON

le kilo

Marrons	15,20 €
Champignons	15,20 €

Pour savoir si un produit contient des allergènes, vous pouvez nous appeler au 03.89.20.42.70

Prix TTC, TVA 5,5%, sans livraison ni service. Tarif soumis à de possibles modifications.

Michel Herrscher 2025 - Tous droits réservés.



À partir du Vendredi 2 Janvier 2026

**RETROUVEZ LA TOURTE DES ROIS
DANS TOUS NOS POINTS DE VENTE**

**Commandez
avant le 10 décembre
et bénéficiez de 5 % de
réduction sur l'ensemble de
notre carte traiteur
de fin d'année.**

Passer vos commandes

Pour Noël, jusqu'au jeudi **18 décembre 2025 à 12h00**

Pour Nouvel an, jusqu'au samedi **27 décembre 2025 à 12h00**

Après ces dates, nous ne pourrons plus garantir la disponibilité des produits.



MICHEL HERRSCHER

Le boucher des Grand Frais d'Alsace

HAUT-RHIN

**GRAND FRAIS
COLMAR NORD**

11 rue Emile Schwoerer
03.89.20.83.83

**GRAND FRAIS
COLMAR SUD**

110 route de Rouffach
03.89.29.57.61

**GRAND FRAIS
MORSCHWILLER-LE-BAS**

ZAC de Hofer
70 rue de Mulhouse
03.89.32.25.62

**GRAND FRAIS
SAUSHEIM**

52 route départementale
N°201
03.89.31.15.94

**GRAND FRAIS
KINGERSHEIM
LE KALIGONE**

4 rue de Montmorency
03.89.53.35.97

**GRAND FRAIS
SAINT-LOUIS**

11 rue des entrepreneurs
03.89.07.03.00

BAS-RHIN

**GRAND FRAIS
SELESTAT**

Route de Colmar
03.90.57.25.35

**GRAND FRAIS
FEGERSHEIM**

ZI RN 83
03.88.68.31.91

**GRAND FRAIS
STRASBOURG
HAUTEPIERRE**

Parc des Forges
03.88.56.13.15

**GRAND FRAIS
MONSWILLER**

ZA Dreispitz Marlène
6 rue Dreispitz
03.88.89.45.23

**GRAND FRAIS
SCHWEIGHOUSE-SUR-MORDER**

Z.I Zinsel
03.88.72.61.98

**GRAND FRAIS
HOENHEIM**

11 Route de Wantzenau
03.88.04.21.00



RESTAURANT BONAVENTURE

12 rue Emile Schwoerer
68000 Colmar
03.89.20.42.70



HERRSCHER MICHEL PRODUCTION

12 rue Emile Schwoerer
68000 Colmar
03.89.20.42.70



**CARRE LIBERTE
SANDWICHIERIE-SALADERIE**

45 Route de Strasbourg
68000 Colmar
03.89.29.13.12

Pour savoir si un produit contient des allergènes, vous pouvez nous appeler au 03.89.20.42.70

Prix TTC, TVA 10%, sans livraison ni service. Tarif soumis à de possibles modifications. Suggestion de présentation.

Michel Herrscher 2025 - Tous droits réservés.