



Michel
Herrscher

ARTISAN TRAITEUR - BOUCHER - CHARCUTIER

CARTE TRAITEUR



Cocktails & Apéritifs

GONDOLE TRADITIONNELLE

Allergènes : A B D G H L

6-8 personnes / 30 pièces - 27,80 €

10-12 personnes / 60 pièces - 44,00 €

Mousse de foie de canard

Rosette

Bacon

Fromage frais aux herbes

Saumon fumé

Jambon blanc

GONDOLE « SAVEURS DU MONDE »

Allergènes : A B D G J

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 (Yaourt à la grecque au concombre et à l'ail)

GONDOLE GOURMANDE

Allergènes : A B D G H

6-8 personnes / 30 pièces - 29,80 €

10-12 personnes / 60 pièces - 46,00 €

Saumon fumé

Cocktail de crabe

Houmous (Crème de pois-chiche)

Fromage de chèvre au miel et noix

Tapenade d'olives noires

Confit de légumes



KUGELHOPF LARDONS & NOIX

Allergènes : A B G H

16 tranches - 21,00 €

MINI BRETZELS

Allergènes : A G

Mini Bretzel nature - 1,00 € la pièce

Mini Bretzel au fromage - 1,10 € la pièce

Mini Bretzel lardons et fromage - 1,20 € la pièce



BÉBÉS MALICETTES TRADITION - 1,40 € la pièce

Boîte de 12 ou 24 pièces - minimum 10 par référence

Jambon braisé, cornichon, salade verte (A G)

Rosette, cornichon, salade verte (A G)

Bacon, tomate, salade verte (A G)

Fromage frais aux herbes, salade verte (A G)

Bleu d'Auvergne, noix, salade verte (A G H)

Mousse de canard, salade verte (A B G L)

SANDWICHS RONDS COCKTAIL - 1,60 € la pièce

Par 12 ou 24 pièces, minimum 10 par référence

Saumon fumé, oignons, citron, salade verte (A D G K)

Jambon cru italien, tomate confite, basilic, salade verte (A G K)

Colombo de poulet, tomates, salade verte (A B G J K)

Poulet mayonnaise, salade verte (A G K)

Comté, noix, salade verte (A G H K)

Roastbeef glacé, tomates, oignons, salade verte (A G)

BÉBÉS MALICETTES FESTIVES - 1,60 € la pièce

Boîte de 12 ou 24 pièces - minimum 10 par référence

Truite fumée, mousse de raifort et salade verte (A D G)

Cocktail de crabe à l'avocat, salade verte (A B C D G J)

Tartare de thon aux légumes et basilic, salade verte (A D G)

Poulet au Tandoori, salade verte (A B G J)

Jambon cru italien, Mozzarella, tomates marinées et salade verte (A G)

**CANAPÉS VARIÉS** - 1,60 € la pièce

Boîte de 30 ou 40 pièces

Saumon fumé, crème à l'aneth (A D G)

Foie gras de canard aux baies roses (A G)

Tartare de bœuf assaisonné (A G)

Jambon cru italien, tomates marinées (A G)

Fromage frais aux herbes (A G)

Scampis à l'aïoli (A C G)

BRIOCHES ASSORTIES

12 pièces - 31,20 €

Foie gras et chutney de figues (A G)

Magret fumé, noix et mousse de Roquefort (A G H)

Saumon frais crémeux (A D G)

COUPELLES FRAICHEUR - 2,20 € la pièce

A partir de 6 pièces par référence

Mangue, avocat, coriandre (J)

Carottes, raisins et cumin oriental (J)

Taboulé vert (A G)

Salade Crétoise à la Fêta (G J)

Salade orientale aux pois chiches, tomates épicées et ananas (J)

Salade de radis au chèvre frais et à la ciboulette (G J)

Salade vigneronne (G J)

MINI WRAPS - 1,15 € la pièce

Boîte de 40, à partir de 10 pièces par référence

Poulet au curry et raisins secs (A B G J)

Jambon cru italien, roquette, mozzarella (A G)

Saumon à l'aneth, oignon rouge, salade verte (A D G J)

Crudités (Houmous, salade verte, tomates, menthe, carottes) (G K J)

MINI BROCHETTES - 2,60 € la pièce

A partir de 10 pièces par référence

Mini brochette de légumes et Comté (G)

Mini brochette de scampis flambées à l'ananas (C L)

Mini brochette de poulet tandoori (G)

Mini brochette de bœuf mariné, sauce soja (F K)

Mini brochette de jambon cru, tomme de brebis et tomate confite (G)



BAGUETTINES - 1,95 € la pièce

Boîte de 10 pièces, minimum 10 par référence

Jambon à l'os, moutarde à l'ancienne et salade verte (A G J K)

Magret aux 3 poivres (A G K)

Comté, noix, salade verte (A G K)

Harengs Bismarck, oignons et salade verte (A D G K)



BOUCHÉES GOURMANDES - 1,70 € la pièce

A partir de 30 pièces, minimum 10 par référence

Gambas marinées et gingembre confit (C)

Dés de saumon gravlax (D)

Carpaccio de Saint-Jacques citronnées (E)

Roulé de jambon cru italien et fromage frais (A G)

Bun's au poulet tandoori et mousseline d'avocat (A B G J)

Magret de canard, noix, sur mousse de Roquefort (A G H)

Foie gras de canard et chutney de figues (L)

Croûton de Carpaccio de bœuf au Parmesan (A G)

VERRINES SALÉES - 2,80 € la pièce

A partir de 10 pièces par référence

Noix de St-Jacques à la mangue et aux graines germées (D J)

Rillettes de thon citronnées herbes fraîches (B D J)

Betterave à la pomme et crème fouettée (G J)

Crevettes façon tartare, crème à la ciboulette, piment (D G J)

Tartare de tomate au fromage frais, basilic et jambon cru (G J)

**PLATEAU DE BÂTONNETS DE LÉGUMES AUX 2 SAUCES**

10 personnes - 21,00 €

20 personnes - 39,00 €

Carottes, tomates cerise, concombre, radis, fenouil, chou-fleur, champignons (5 variétés en fonction des saisons)

Sauce à l'ail et aux fines herbes (G)

Sauce au curry (B G J)

ASSORTIMENT DE CHARCUTERIES ALSACIENNES

Plateau pour 12 personnes 800g - 24,80 €

Gendarme (A G)

Fromage de tête (Preskopf) (G)

Saucisse de jambon (J)

Saucisse Lyon fumée (J L)

Saucisse noire

Saucisse de foie

Terrine de campagne

+ Pain de campagne et condiments (A J)

PÂTE EN CROÛTE COCKTAIL

Allergènes : A B G L

Porc et veau - 1,20 € la pièce



A servir chaud...

ASSORTIMENT DE FEUILLETÉS GOURMANDS

Les 24 pièces assorties - 35,80 €

Les 36 pièces assorties - 53,70 €

Mini friand au boudin noir aux pommes (A B G)

Feuilleté de knack (A B G)

Mini pâté chaud vigneron (A B G L)

Feuilleté façon tarte flambée (A B G)

Feuilleté de volaille au Comté (A B G)

Mini cheeseburger, sauce barbecue (A B G K)

Briochette aux escargots (A E G)

ASSORTIMENT DE BÂTONNETS SALÉS - 16,80 €

10 personnes - 500g (3 variétés à définir) (A B D G K)

Pavot, cumin, fromage, tapenade, anchois, bacon, tomate confite, chorizo

MINI BOUCHÉES THAÏLANDAISES - 1,60 € la pièce

A partir de 20 pièces par référence

Nems (Porc et volaille), sauce soja (A B C D, F G L R)

Samosas de poulet, sauce piquante (A B G)

Beignets de crevettes, sauce aigre-douce (A B C G)

Accras de morue, sauce piquante (A B D G)

DÔME DE JAMBON CARAMÉLISÉ

Minimum 15 personnes (A G J) - 3,20 € par personne (80g)

+ pain, moutarde et Raifort

FEUILLETÉS & TARTELETTES

Les 30 pièces - 29,50 €

Les 40 pièces - 39,80 €

Pizza napolitaine à la mozzarella (A G)

Croque-Monsieur (A B G)

Quiche Lorraine (A B G)

Tarte à l'oignon (A B G)

Mini friand (A B G)



ET AUSSI...

A partir de 20 pièces - 1,10 € la pièce

Knacks cocktail, pain et moutarde (A G J)

Douceurs

VERRINES SUCRÉES - 3,50 € la pièce

A partir de 20 pièces

Chocolat

Mousse chocolat noir, lait et blanc, amandes caramélisées, ganache et copeaux de chocolat noir (B G H)

Framboise

Brisures et purée de framboise, crème mascarpone, décor framboise (A G)

Vanille caramel

Crèmeux vanille, caramel, noisettes caramélisées (A B G H)

Passion

Meringue, fruits de la passion avec coulis mangue passion (B G)

PANNA COTTA AUX FRUITS ROUGES - 2,20 € la pièce

A partir de 20 pièces (G)

MINI CRÈMES BRÛLÉES - 2,50 € la pièce

A partir de 20 pièces (B G)



MIGNARDISES - 1,60 € la pièce

A partir de 20 pièces

Mille-feuilles (A B G)

Tartelettes fraises (A B G)

Tartelettes framboise (A B G)

Tartelettes fruits (A B G)

Tartelettes citron meringuée (A B G)

Éclairs vanille, chocolat et café (A B G)

Moelleux au chocolat (A B G)

Baba au rhum (A B G L)



NOS COCKTAILS COMPOSÉS

A partir de 10 personnes

Pour un apéritif :

7 pièces salées par personne

Pour un cocktail déjeunatoire ou dînatoire :

14 pièces (salées & sucrées) par personne

KOUGELHOPF SUCRÉ

Allergène : A B G H

16 tranches - 19,00 €



COUPELLES DE SALADE DE FRUITS FRAIS - 2,80 € la pièce

A partir de 12 pièces

MINI BROCHETTES DE FRUITS FRAIS - 2,50 € la pièce

A partir de 20 pièces - fruits de saison



Plats traiteurs

A partir de 8 personnes

Service non-inclus

ENTRÉES FROIDES

Portion

Foie gras de canard (60g), au chutney d'oignons et fruits secs aux épices (G L) 11,50 €

Saumon fumé «Michel Herrscher» (80g), chantilly citronnée à l'aneth, mesclun de salade (D G J) 11,30 €

Saumon Gravlax (120g), salade aux herbes fraîches (D J) 11,80 €

Salade folle Magret fumé, foie gras de canard, croûtons, figues fraîches, salade au vinaigre de Xérès (J L) 13,80 €

Pâté en croûte au parfait de foie de canard, salade aux herbes fraîches (A B C D L) 11,00 €

Jambon de parme, melon, mozzarella di Bufala (G) 9,20 €
(Selon la saison)

Ceviche de bar au lait de coco, citron vert, grenade et coriandre (C D E G H K) 12,50 €

ENTRÉES CHAUDES

Portion

Feuilleté de volaille aux champignons au Comté, salade verte (A B J L) 11,00 €

Cassolette d'escargots et champignons au Riesling (A B E G L) 11,50 €

Cassolette de fruits de mer (A B D E G J L) 11,50 €

Petit pot-au-feu de la mer (A B D J L) 13,50 €
(Lotte, rouget, cabillaud, crevettes)

Croustillant de chèvre au miel et aux noix (A B) 9,80 €



TARTERIE & CROÛTAGES

La portion

A partir de 8 personnes

Feuilleté de chèvre au basilic, mesclun de salade (A B G J) 10,50 €

Feuilleté de saumon, sauce homardine, riz et fleuron (A B D G) 13,90 €

Pâté chaud vigneron, crudités et salade verte (A B G L) 10,30 €

Jambon en croûte, crudités et salade verte (A B G) 10,60 €



LES JAMBONS EN CROÛTES
SONT PRÉ-TRANCHÉS !

IL FAUT SIMPLEMENT DÉCOUPER LE COUVERCLE
ET SERVIR LES TRANCHES A L'INTÉRIEUR

Feuilleté de volaille forestier au Comté,
crudités et salade verte (A B G) 11,00 €

Tourte « Façon Vallée », crudités et salade verte (A B G J) 9,90 €

Filet mignon de porc en croûte, légumes et sauce (A B G) 12,50 €

Filet de bœuf Wellington, légumes et sauce (A B G L) 18,80 €



CONSEIL DE REMISE EN TEMPERATURE

Jusqu'à 1,5 kg : 35' à 150° TH5

Au-delà de 1,5 kg : 50' à 150° TH5

Plats végétariens

La portion

Curry de tofu aux épices à l'indienne, légumes,
noix de cajou et lait de coco (A G F I K) 13,20 €

Lasagnes de légumes et mozzarella di Bufala,
salade verte (A B G J) 12,50 €

Quiche aux légumes et à la Fêta,
salade de carottes aux raisins (A B G J) 11,50 €

Pavé végétal (Blé et pois chiches)
à la provençale, ratatouille et boulgour (A G) 11,00 €



POISSONS GARNIS

La portion

Pavé de saumon au beurre d'ail et au citron,
lit d'épinards, pommes persillées (C D G)

17,70 €

Cabillaud rôti au pesto vert et copeaux de jambon fumé,
asperges vertes, écrasé de pommes de terre (B D G)

17,70 €

Saint-Pierre au beurre citronné,
émincé de chou au soja et gingembre, riz noir vénéré (A B D G)

14,30 €

Vol-au-vent de poissons et de fruits de mer,
tagliatelles et croûte (A B C D E G L)

12,90 €

Choucroute aux 3 poissons
Saumon, sandre et rouget (G L S)

18,20 €

Médailon de Lotte aux petits légumes
riz parfumé (A B C D G L M)

17,70 €

Pot-au-feu de poissons et ses légumes
Lotte, saumon et sandre (D L M)

19,20 €

Filet de dorade grillé au beurre de câpres
et tomates cerises confites, riz sauvage, petits pois (D L M)

17,70 €



CONSEIL DE REMISE EN TEMPERATURE

Portion individuelle : 15' à 140° TH5

Grande barquette : 40' à 140° TH5

LES VIANDES

Bœuf



La portion

Basse côte de bœuf braisée à la bourguignonne (A G L)	12,20 €
Faux-Filet au Pinot noir (A G L)	17,50 €
Filet de bœuf aux cèpes (A G L)	20,60 €
Joue de bœuf confite au Pinot noir (A G L)	13,50 €

Veau



Osso buco de veau à la milanaise (A G L)	13,50 €
Quasi de veau aux giroles (A G L)	16,80 €
Carré de veau et son jus corsé (A G L)	16,80 €
Blanquette de veau à l'ancienne (A G L)	12,20 €

Porc



Kassler, sauce moutarde (A G J L)	9,70 €
Joue de porc braisée (A G L)	11,50 €
Palette de porc fraîche piquée à l'ail (A G L)	9,80 €
Filet mignon de porc sauce forestière (A G J L)	12,50 €

Agneau



Épaule d'agneau mijotée façon Navarin (G J L)	15,80 €
Carré d'agneau en croûte d'herbes (A G L)	17,80 €
Souris d'agneau confite à l'ail (A J L)	17,80 €
Gigot d'agneau au miel et à la moutarde (J L)	16,50 €

Volaille



La portion

Magret de canard rôti au miel (A L)	15,20 €
Suprême de pintade aux cèpes (A G L)	13,80 €
Brochettes de poulet marinées au curry et lait de coco (A F G K)	13,90 €
Suprême de poulet jaune caramélisé au citron et aux herbes de Provence (A G)	12,80 €
Poularde aux morilles (A G L)	16,20 €

Sauces

Le litre

Sauce Madère ou poivre (A G L)	23,00 €
Sauce homardine (A C D E G L)	24,50 €
Sauce aux morilles (A G L)	36,00 €
Sauce au Riesling (A C D E G L)	24,50 €
Sauce forestière (A G L)	29,50 €

Tous nos plats comprennent 2 garnitures au choix :

Galette de pommes de terre, haricots verts, poêlée de légumes, ratatouille, gratin dauphinois, galette de semoule

CONSEIL DE REMISE EN TEMPÉRATURE

Portion individuelle : 20' à 145° TH5

Grande barquette : 45' à 145° TH5

PLATS RÉGIONAUX



	La portion
Choucroute colmarienne aux 5 garnitures (J L)	10,60 €
Choucroute aux poissons (G L)	17,90 €
<i>Saumon, sandre et Haddock</i>	
Fleischnacka, crudités (A B G J)	9,70 €
Quenelles de foie, pommes sautées, salade verte (A J)	9,70 €
Bouchée à la reine et nouilles fines, croûte (A B G L)	11,00 €
Filet de porc vigneron, roïgebrageldi (A B G J)	9,90 €
Tête de veau vinaigrette, pommes vapeur (J)	14,00 €
Jarret braisé à la bière, spätzlés (A B G L)	12,90 €

PLATS CONVIVIAUX

	La portion
Paëlla à l'espagnole (A C D E G L)	15,50 €
<i>Poulet, poisson, saucisse de chorizo, moules et gambas</i>	
Couscous (A)	12,50 €
<i>poulet, merguez, kefta de bœuf</i>	
Couscous Royal (A)	15,50 €
<i>Mini brochette d'agneau, kefta de bœuf, poulet et merguez, sauce piquante</i>	
Cochon de lait farci (Min. 30 personnes), crudités et gratin de pommes de terre (A B G J)	15,80 €
Navarin d'agneau aux légumes printaniers (A G L)	15,20 €
Bœuf gros sel, os à moelle crudités et légumes bouillon (B G J M)	13,50 €

LES GIBIERS (EN SAISON)

	La portion
Civet de Biche/Cerf (A L)	11,00 €
Civet de jeune sanglier aux marrons (A L)	11,00 €
Pavé de cerf / biche, sauce aux cèpes (A L)	17,50 €
Carré de jeune sanglier rôti (A L)	15,90 €

Accompagnement au choix - 3,00 € la portion

- Spaëzlés poêlés, gratin dauphinois (A B G L)
- Chou rouge aux marrons, haricots verts (A G M)

NOS BAECKEOFES

	La portion
<i>6, 8 ou 10 personnes</i>	
Baeckeofe aux 3 viandes (J L)	12,00 €
<i>Bœuf, porc, agneau et pieds de porc</i>	
Baeckeofe de volaille (J L)	14,50 €
<i>Cuisse de coq, de canard et d'oie</i>	
Baeckeofe de gibiers (J L)	14,50 €
<i>Cerf-biche, sanglier et pied de porc</i>	

Caution pour le moule en terre cuite : 40€

CONSEIL DE REMISE EN TEMPERATURE

- Plats régionaux : 30' à 160° TH6
- Baeckeofes en moules : 1h30 à 150° TH5



A partir de 10 personnes

LE CAMPAGNARD

12,90 € / personne
380g de viande par personne

Viandes

Côtelette d'agneau
Rumsteak
Échine de porc marinée
Merguez
Saucisse paysanne (G J)

Sauces (A B G J)

Piquante, Gribiche,
Moutarde, Ketchup

LE TEXAN

14,50 € / personne
380g de viande par personne

Viandes

Cuisse de poulet sans os marinée
Rumsteak
Ribs de porc caramélisés
Merguez
Saucisse gourmande au fromage (G)
Guacamole et tacos (A G)

Sauces (A B G J)

Piquante, Chimichurri,
Moutarde, Ketchup



LES SALADES

4 à 5 (au choix et selon la saison)

Carottes, céleri, tomates aux herbes, taboulé vert, pâtes au pesto, haricots rouges "Tex Mex", légumes grillés, lentilles crémeuses, Coleslaw (carottes & chou), concombre à l'aneth, haricots verts, poivrons marinés, pois chiche à l'orientale, salade de pommes de terre, salade de riz, salade verte, etc.



Buffets

A partir de 10 personnes

LE CAMPAGNARD

19,50 €/personne

Truite fumée à l'aneth et citron
Harengs marinés à l'alsacienne
Terrine de poisson aux petits légumes

Pâté en croûte cocktail
Salade vigneronne
Terrine de Campagne

Suprême de poulet
Jambon à l'os
Filet de porc à la moutarde

Suggestion de salades

Salade de pommes de terre
Salade de concombres
Salade de carottes
Taboulé vert
Salade verte

(A B C D G J L)

L'ALSACIEN

24,80 €/personne

Saumon mi-cuit
Bouquetière de crevettes
Cocktail de crabe aux pommes

Rillettes de porc
Jambon cru d'Alsace
Pâté en croûte cocktail

Roastbeef glacé
Noix de veau saumonée
Gigot d'agneau en rosace

Suggestion de salades

Salade de céleri, pommes et noix
Salade de lentilles aux lardons
Salade de pommes de terre
Salade de carottes aux herbes
Salade de chou au cumin

(A B C D G J L)

LE TRADITION

21,50€/personne

Gravlax de saumon aux baies roses
Mini brochette de gambas
Terrine de poisson aux petits légumes

Pâté en croûte cocktail
Terrine de volaille
Coppa tranchée

Rôti de bœuf tranché, sauce au raifort
Gigot d'agneau aux herbes
Magret de canard caramélisé

Suggestion de salades

Salade de pâtes
Légumes marinés
Salade de chou au cumin
Salade de haricots verts à l'ancienne
Salade de carottes aux herbes

(A B C D G J L)



TOUS NOS BUFFETS SONT ACCOMPAGNÉS DE SAUCES ET CONDIMENTS

GRIBICHE, MOUTARDE, SAUCE COCKTAIL et CORNICHONS, OLIVES MARINÉES



Le marin

26,50 €/personne

Carpaccio de Saint-Jacques

Saumon fumé

Couronne de lotte

Mini brochettes de scampis à l'aneth

Cocktail de crabe aux pommes

Gambas flambées

Calamars en marinade

Harengs marinés

Suggestion de salades

Salade de fenouil aux agrumes

Salade de quinoa aux crevettes

Salade de concombres à l'aneth

Salade de carottes râpées au cumin
oriental et raisins secs

(A B C D G J L)



Plateaux repas

A partir de 8 personnes par référence

LE CAMPAGNARD

18,30 € par personne

Preskopf vinaigrette, cornichon (J L)

Ou

Terrine campagnarde

Salade de chou rouge (J)

Ou

Wrap de saumon, mozzarella et roquette (A D G)

Filet de poulet mariné et grillé

Salade de carottes aux épices (J)

Ou

Filet de canard caramélisé

Caponata (Ratatouille froide)

Ou

Rôti de veau saumoné

Quinoa aux petits légumes (A)

Munster, pain, carvi (A G)

Ou

Brie, pain, beurre (A G)

Ou

Camembert, pain, beurre (A G)

Tarte aux pommes (A B G)

Ou

Crème brûlée (A G)

Ou

Tarte aux poires (A B G)

LE MARIN

20,80 € par personne

Wrap de surimi (Salade verte, surimi, fromage blanc, ciboulette) (A C D G)

Saumon mi-cuit caramélisé (D)

Gambas marinées (C)

Taboulé aux crevettes (A C J)

Fromage de chèvre, pain, beurre (A G)

Panna cotta aux fruits rouges (G)



LE VÉGÉTARIEN

21,70 € par personne

Wrap avocat, carottes, mozzarella, pesto, salade verte (A B C G J)

Œuf poché en gelé (B G)

Salade de pâtes aux légumes (A B J)

Falafel de légumes (D)

Salade de betteraves au chèvre frais (A)

Duo de fromage, pain, beurre (A G)

Fromage blanc au coulis de fruits rouges, sablé (A B G)

OPTION BOISSON

Eau plate ou gazeuse (50 cL) 1,50 €

Vin (25 cL) 3,50 €

Bière (33 cL) 3,20 €



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Tous nos plateaux sont livrés avec couverts, serviettes, sel et poivre

Fondues

VIANDES A FONDUE

Présentées sur plat

Nous préconisons 200g de viande par personne



LISTE DES ALLERGENES

- A** Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de ces céréales
- B** Œufs et produits à base d'œufs
- C** Crustacés et produits à base de crustacés.
- D** Poissons et produits à base de poissons
- E** Mollusques et produits à base de mollusques
- F** Soja et produits à base de soja
- G** Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)
- H** Fruits à coques (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du Brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits
- I** Arachides et produits à base d'arachide
- J** Moutarde et produits à base de moutarde
- K** Sésame et produits à base de graines de sésame
- L** Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l.
- M** Céleri et produits à base de céleri
- N** Lupin et produits à base de lupin

	La portion	Le kg
--	------------	-------

La bourguignonne	6,80 €	34,00 €
<i>Rumsteak coupé en dés</i>		

La vigneronne	6,80 €	34,00 €
<i>Quasi de veau coupé en dés</i>		

La chinoise bœuf, veau, canard	7,60 €	38,00 €
<i>Viande coupée en fines tranches</i>		

La chinoise bœuf, veau, poulet	6,80 €	34,00 €
<i>Viande coupée en fines tranches</i>		

Garniture pour fondue chinoise	7,50 €	
<i>(à partir de 6 personnes)</i>		

Riz cantonais, bouillon aux champignons parfumés, vermicelles et sauces : Gribiche, piquante, aïoli (A B G J)

Les "spéciales plancha"

Bœuf, veau, filet de poulet	6,00 €	30,00 €
Bœuf, filet de canard, mignon de porc	6,80 €	34,00 €

Restons en contact...

La Boucherie – Charcuterie – Traiteur

@BoucherieCharcuterieHerrscher



Sandwicherie au Carré Liberté

www.carreliberté.com

@carrelibertecolmar



Restaurant Bonaventure by Herrscher

@bonaventure.byherrscher



Fromages



A l'assiette - 4,80 € la portion

Chèvre, Munster, Comté (G)

Noix et raisin frais (H)

Pain de campagne (A)

Sur plateau - 5,50 € la portion

6 variétés à définir

Noix et raisin frais (H)

Pain de campagne (A)





LE BUFFET DE DESSERTS

A partir de 25 personnes

Trois chocolats (A B G H)

Mousse aux chocolats au lait, noir et ivoire sur un fond de meringue aux amandes

Forêt Noire (A B G L)

Biscuit chocolat, griottes, crème kirsch

Milanaise (A B G)

Biscuit génoise, crème pâtissière et fruits frais

Thannenkirsch (A B G H L)

Génoise au kirsch, mousseline vanille, meringue aux amandes

Tarte aux fruits (A B G)

Flan caramel (B G)



Crème brûlée (B G)

Ile flottante (A B G)

Mignardises variées (A B G L)

Vacherin glacé, parfum au choix (B G)

Vanille, fraise, café

Vanille, framboise, chocolat

Mangue, citron, passion

Kougelhopf glacé (A B G L)

Parfait vanille au Marc de Gewurtztraminer, fond de meringue

**A partir de 12,00 € par personne
(pour 5 à 6 variétés)**

*La variété de desserts dépend
du nombre de personnes*



RETROUVEZ-NOUS DANS LES RAYONS DES MAGASINS ET DANS LES RESTAURANTS



MICHEL HERRSCHER

Le boucher des Grand Frais d'Alsace



HAUT-RHIN

GRAND FRAIS COLMAR NORD

11 rue Emile Schwoerer
03.89.23.85.10

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
03.89.57.25.35

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

LES RESTAURANTS



RESTAURANT BONAVENTURE

12 rue Emile Schwoerer
68000 Colmar
03.89.20.42.76



CARRÉ LIBERTE SANDWICHERIE-SALADERIE

45 Route de Strasbourg
68000 Colmar
03.89.29.13.12

www.carreliberte.com