



Michel Herrscher

ARTISAN TRAITEUR - BOUCHER - CHARCUTIER

Carte des fêtes

La Maison Herrscher
vous souhaite
de chaleureuses Fêtes Gourmandes

Cocktails & Apéritifs

GONDOLE TRADITION

Allergènes : A B D G H

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 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

PLATEAU DE BÂTONNETS DE LÉGUMES AUX 2 SAUCES

10 personnes - 21,00 €

20 personnes - 39,00 €

Carottes, concombre, radis, chou-fleur, champignons

Sauce à l'ail et aux fines herbes (G)

Sauce au curry (B G J)

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 citronnée herbes fraîches (B D J)

Betterave à la pommes 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)

ASSORTIMENT DE 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 à la viande (A B G J)

ASSORTIMENT DE PIÈCES ALSACIENNES

Les 24 pièces assorties - 35,80 €

Les 36 pièces assorties - 53,70 €

Mini friand au boudin noir aux pommes (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)

Briochettes aux escargots (A E G)

Boîte apéritive

2, 4 ou 6 personnes - 11,50€/ pers. - A B C D F G H K L

Maki au jambon cru italien et chèvre frais

Tataki de thon à la chapelure de persil et gelée de soja

Panna cotta de maïs, copeaux de foie gras et miettes de truffe

Guimauve de chèvre frais aux pistaches

Gougère au Munster

Tartare de St-Jacques au Yuzu

En vente directe dans les Grand Frais d'Alsace

Foie gras d'oie (60g)	le kilo	168,00 €
Foie gras de canard (60g)	le kilo	148,00 €
Saumon fumé maison (100g)	le kilo	78,00 €
Escargots en coquille à l'alsacienne (G)	la douzaine	11,80 €
Coquille gratinée à la Saint-Jacques et cabillaud, fleuron (A C D G L)		9,80 €

Entrées festives

ENTRÉES FROIDES

Présentées sur plat

	la portion
Foie gras d'oie (60g) au chutney d'oignons caramélisés (G L)	12,20 €
Foie gras de canard (60g) et compotée de fruits aux épices (G L)	10,80 €
Saumon fumé maison (100g), sauce Raifort (D)	9,50 €
Pâté en croûte de filet de truite (130g), sauce citronnée, (A B D G L)	9,30 €
tartare de légumes croquants (concombre, poivrons, tomates, oignons)	
Pâté en croûte de Noël (130g), (A B G H L)	8,20 €
(Filet de poulet, noix de veau, ris de veau, foie gras de canard)	
chutney de chou-rouge aux épices de Noël	
Tataki de thon au sésame et à la sauce soja,	8,50 €
Salade d'algues wakamé (D F K L)	
Salade de homard aux agrumes (Orange, pamplemousse, citron), légumes croquants, vinaigrette exotique (C D G)	13,80 €

ENTRÉES À CHAUFFER

	la portion
Duo de Saint-Jacques & gambas gratinées, fleuron (A C D G L)	12,00 €
Feuilleté de pintade au foie gras et aux cèpes (A B G L)	9,20 €
Pot-au-feu de la mer (Lotte, rouget, cabillaud, crevettes) (C D L)	13,50 €
Croustillant de chèvre au miel (B G H)	10,50 €
Cassolette d'escargots aux champignons et au Riesling (A E F G L)	11,30 €
Risotto de homard aux petits pois et mascarpone (A C D G L)	11,40 €

Plats cuisinés

POISSONS GARNIS

	la portion
Lotte au miso, gingembre et miel,	14,80 €
nouilles soba au sésame et légumes à la japonaise (A D F K)	
Filet de cabillaud en croûte de pain d'épices,	14,70 €
riz pilaf aux fruits secs et à la cannelle (A D H G)	
Sole roulée aux langoustines et crémant,	15,50 €
écrasé de patate douce, légumes glacés (C D G L)	
Pavé de saumon au Pinot Gris en croûte de noix,	14,80 €
poêlée de légumes, riz sauvage aux amandes (A D G L H)	

VIANDES CUISINÉES GARNIES

	la portion
Filet de bœuf au Pinot Noir et morilles,	20,50 €
gratin dauphinois et légumes frais (A G L M)	
Poularde farcie aux morilles, spätzlés (A B G L)	16,20 €
Médailillon de veau "basse température",	16,90 €
sauce au foie gras, légumes frais, écrasé de pommes de terre aux truffes (A B G L)	
Filet mignon de porc aux échalotes confites,	13,80 €
fèves à l'ail et pommes grenailles rôties (A B G)	
Caille farcie aux figues et foie gras,	16,80 €
sauce au vin rouge, pommes grenaille, légumes frais (A B G L)	
Épaule d'agneau confite au romarin, (A G)	13,80 €
écrasé de pommes de terre aux truffes et légumes frais	

GIBIERS CUISINÉS NON GARNIS

	la portion
Civet de cerf/biche (A G L)	8,80 €
Civet de jeune sanglier (A G L)	8,80 €
Carré de jeune sanglier, sauce poivrade (A G)	13,80 €
Pavé de biche aux chanterelles (A L G)	15,80 €

POUR ACCOMPAGNER VOS GIBIERS

	la portion de 250g
Gratin dauphinois et poêlée de légumes (A B G)	3,50 €
Spätzlés et chou rouge aux marrons (A G)	3,50 €

NOS SAUCES

Bouteille de 25cl

Sauce aux morilles (A G L)	9,00 €
Sauce forestière (A G L)	7,50 €
Sauce Grand Veneur (A G L)	6,20 €
Sauce homardine (A C D G L)	6,20 €
Sauce au Riesling (A C D G L)	6,20 €

Remise en température

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

Mettre 1cm d'eau dans le lèche-frites au bas du four	
Jusqu'à 1,5kg	35 minutes à 150° / Th5
Au-delà d'1,5kg	50 minutes à 150° / Th5

ATTENTION !

Les jambons en croûte ronds sont pré-tranchés.

Ne pas les trancher.

Enlevez le couvercle et servez les tranches.

NOS BAECKEOFES

En terrine de 6, 8 ou 10 personnes

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

Caution pour le moule en terre cuite : 40€

Spécialités en croûte

	le kilo
Tourte de poisson et fruits de mer	26,10 €
<i>(Mousseline de perche, cocktail de fruits de mer)</i> (A B C D E F G L)	
Feuilleté de saumon entier (A B D G)	39,55 €
Feuilleté de saumon tranché (sans talons)(A B D G)	41,50 €
Jambon en croûte (pré-tranché)(A B G)	20,95 €
Pâté chaud vigneron (entier)(A B G L)	19,35 €
Kassler en croûte (A B G J)	18,15 €
Feuilleté de volaille forestier au Comté (A B G)	24,95 €
Tourte aux trois suprêmes et à la fleur de bière	24,55 €
<i>(Filets de poulet, canard et dinde)</i> (A C D G L)	
Tourte de Noël	30,80 €
<i>(Ris de veau, magret de canard et foie gras)</i> (A B G H L)	
Tourte au sanglier et aux marrons (A B G L)	19,85 €
Mignon de porc Wellington (A B G L)	21,85 €
Mignon de veau Wellington (A B G L)	44,80 €
Filet de bœuf Wellington (A C G L)	44,80 €
Filet de biche Wellington (A C G L)	46,80 €

Buffets de Fêtes

LE GOURMAND

à partir de 8 personnes

Saumon fumé maison (D)
Terrine de homard (A B C D G)
Brochette de gambas à l'ananas (C)
Bouquetière de crevettes (C)

Roastbeef glacé (J)
Terrine gourmande de Noël (B G H L)
Filet de canard rôti aux 3 baies
Gigonette de poulet caramélisé
Pâté en croûte cocktail (J B G L)

23,50 € par personne

LE ROYAL

Foie gras de canard et chutney de figues
Filet de truite fumée, mousseline au wasabi (D)
Dos de saumon mi-cuit (D)
Gambas flambées (C L)
Verrine de cocktail de crabe (C D G)

Roastbeef glacé (J)
Hure de poularde au sésame torréfié (K)
Filet de veau rôti basse température
Jambon cru italien

33,00 € par personne

Les buffets sont accompagnés de :

Salades

Céleri citronné (A B G J M), carottes aux herbes (J), Taboulé vert (A), poivrons marinés

Sauces et condiments

Sauce gribiche (A B G J), moutarde (A B G J), cocktail (A B G J),
Olives, cornichons, petits oignons

Viandes à fondue

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

La bourguignonne - Rumsteak coupé en dés
La vigneronne - Quasi de veau coupé en dés
La chinoise - Viandes de bœuf, veau et volaille coupées en tranches fines

le kilo

34,00 €
34,00 €
36,00 €

la portion

7,50 €

Garniture pour fondue chinoise (à partir de 6 personnes)

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

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

le kilo

29,80 €
34,00 €

Le gibier

CHEVREUIL

Épaule de chevreuil a/os	26,80 €
Épaule de chevreuil s/os	34,80 €
Gigue de chevreuil déjointée	37,20 €
Gigue de chevreuil s/os	39,80 €
Selle de chevreuil a/os	63,80 €
Selle de chevreuil (<i>filet s/os</i>)	92,00 €

BICHE - CERF

Épaule de biche s/os	23,80 €
Rôti de biche (<i>gigot s/os</i>)	33,80 €
Dos de biche a/os	38,90 €
Dos de biche (<i>filet s/os</i>)	59,80 €
Côtelette de biche	38,90 €

SANGLIER

Épaule de sanglier a/os	18,80 €
Épaule de sanglier s/os	24,50 €
Gigot de sanglier déjointé	25,60 €
Rôti de sanglier (<i>gigot s/os</i>)	29,60 €
Côtelette de sanglier	23,50 €
Carré de sanglier (<i>filet s/os</i>)	38,80 €

PETITS GIBIERS

Faisan - Coq PAC	16,20 €
Faisan - Poule PAC	16,20 €
Faisan farci	18,80 €
Gigonette de faisan farci	18,80 €
Canard Colvert	16,80 €
Lièvre dépouillé	29,90 €
Cuisse de lièvre	28,80 €
Râble de lièvre	44,80 €
Épaule de lièvre	21,80 €

le kilo

le kilo

le kilo

le kilo

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

Marrons	15,20 €
Champignons	15,20 €



À partir du Vendredi 3 Janvier 2025

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



RESTAURANT BONAVENTURE

12 rue Emile Schwoerer
68000 Colmar
03.89.20.42.76



HERRSCHER MICHEL PRODUCTION

12 rue Emile Schwoerer
68000 Colmar
03.89.20.42.70



**CARRÉ LIBERTE
SANDWICHERIE-SALADERIE**

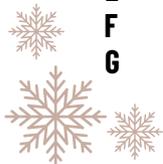
45 Route de Strasbourg
68000 Colmar
03.89.29.13.12



LISTE DES ALLERGÈNES

- 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 (exprimés en SO2).
- M** Céleri et produits à base de céleri





Michel
Herrscher

ARTISAN TRAITEUR - BOUCHER - CHARCUTIER

Passer vos commandes

Pour Noël,
jusqu'au jeudi **19 décembre 2024 à 12h00**

Pour Nouvel an,
jusqu'au vendredi **27 décembre 2024 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
03.89.23.85.10

**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

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

Michel Herrscher 2024 - Tous droits réservés.