

# La Carte Générale :



**Kessler**  
Traiteur

1, rue du Commerce  
68400 RIEDISHEIM

[contact@traiteur-kessler.com](mailto:contact@traiteur-kessler.com)  
03.69.58.15.09

# Les apéritifs :

## Les grands classiques :

Les toasts sur plateaux floralies 100 pièces	92,00€	Le Plateau
Tapas	0,95€	La Pièce
Mini Moricette variée	0,95€	La Pièce
Mini Navette tomate & mozzarella	0,95€	La Pièce
Mini Navette au saumon fumé	0,905	La Pièce
Mini Navette de foie gras de canard	1,35€	La Pièce
Miche surprise	32,50€	Les 70 Pièces
Pain surprise	24,50€	Les 30 Pièces
Bretzel frais traditionnel	0,95€	La Pièce
Kougelhopf garni	28,00€	Les 40 Pièces
Kougelhopf sucré (12 tranches)	9,00€	La Pièce
Kougelhopf salé (12 tranches)	9,50€	La Pièce
Cake salé (15 tranches)	10,00€	Le Cake
Mini cake salé	0,75€	La Pièce

## Les extras :

Le filet de canard en volière (à partir de 100 pers)	1,50€	La Pièce
Navette d'endive au saumon fumé	0,90€	La Pièce
Copeaux de viandes froides et ses légumes tournés	43,00€	Le Kg
Sushi de poisson	1,20€	La Pièce
Le foie gras de canard sur toast prestige	1,45€	La Pièce
Tortillas de blé au saumon fumé	1,00€	La Pièce
Tortillas de poulet au curry	1,00€	La Pièce
Sucette de foie gras et sa poudre de pain d'épice	1,40€	La Pièce
Mini pâté en croûte	0,95€	La Pièce

### En cuillères & verrines :

Tartare de saumon au citron vert	1,15€	La Pièce
Scampis flambé au pastis sur confit de poivrons	1,30€	La Pièce
Cocktail de crevette et avocat	1,30€	La Pièce
Carpaccio de St-Jacques et confit de mangue	1,30€	La Pièce
Chair noble de crabe à l'huile d'olive sur rémoulade de céleri & carotte	1,55€	La Pièce
L'œuf poché et jambon blanc en gelée	1,10€	La Pièce
L'émincé de magret de canard fumé sur ratatouille	1,25€	La pièce
Magret fumé sur chèvre frais et compote de pomme verte au miel	1,20€	La pièce
Le poulet curry à l'indienne	1,25€	La Pièce
Boulgour au fruits secs et canard à l'orientale Vigneronne	1,10€	La Pièce
Foie gras sur poêlée de pomme fruit	1,25€	La Pièce
Foie gras & figue rôtie sur purée d'échalotes confites	1,55€	La Pièce
Périgourdine (magret fumé et foie gras)	1,30€	La Pièce
Huître mi-cuite et saumon fumé en gelée	1,30€	La Pièce
Salade diverse en verrine	0,95€	La Pièce
Tartare de tomates au basilic	0,75€	La Pièce
Tiramisu de tomate et basilic	0,85€	La Pièce
Salade grecque	0,85€	La Pièce
Bibalakas sur écrasé de pommes de terre au jambon blanc	0,85€	La Pièce

### **En cassolettes chaudes :**

Pavé de saumon sur ses cheveux d'ange	1,30€	La Pièce
St Jacques safranée sur fondue de poireaux	1,35€	La Pièce
Filet de rouget sur ratatouille	1,55€	La Pièce
St Jacques grillée et son velouté de homard	1,35€	La Pièce
Mini-raviolis à la crème de basilic	0,95€	La Pièce
Crème de potiron au tartare	0,80€	La Pièce
Velouté de champignons	0,80€	La Pièce

### **Les petits plus servis chauds sur plateau :**

Mini pizza	0,65€	La Pièce
Baguette Alsacienne	0,65€	La Pièce
Mini quiche	0,65€	La Pièce
Mini feuilleté aux escargots	0,95€	La Pièce
Mini nem	0,95€	La Pièce
Samoussa	1,00€	La Pièce
Beignet de crevette	1,10€	La Pièce
Pruneau au lard, flambé au cognac	0,95€	La Pièce
Mini Hamburger	1,30€	La Pièce
Roulé de crêpe au sarrasin et au jambon fromage	0,60€	La Pièce
Croissant jambon et fromage	0,95€	La Pièce
Mini hot-dog	1,30€	La Pièce

### **Les pièces chaudes en chafing dish:**

Mini saucisse cocktail (knack ou gourmande)	0,95€	La Pièce
Jambon braisé à la moutarde	32,00€	Le Kg

**Toutes les pièces en chafing-dish  
sont servies avec pain et moutarde**

### Nos arbres gourmands (environ 220 pièces) :

Palmier de fruits frais	98,00€	L'arbre
L'arbre à fraises	100,00€	L'arbre
L'arbre aux fruits frais	90,00€	L'arbre
L'arbre de melon & jambon sec	120,00€	L'arbre
L'arbre de légumes tournés sauce tartare	85,00€	L'arbre
L'arbre de charcuterie Alsacienne, fromage et légumes taillés	105,00€	
L'arbre à tomates mozzarella billes	105,00€	
L'arbre à bonbons	105,00€	

### Votre âge ou vos initiales sur pièces piquées :

Le chiffre de 25cm de haut

aux fruits frais	29,50€	La Pièce
aux légumes taillés	29,50€	La Pièce



### Les brochettes :

Brochette d'écrevisse & concombre au yaourt	0,85€	La Pièce
Brochette de poulet à l'ananas	0,85€	La Pièce
Brochette de tomate cerise & mozzarella	0,85€	La Pièce
Brochette de magret de canard au foie gras	1,25€	La Pièce
Brochette de pomme fruit & foie gras	1,25€	La Pièce
Brochette de poulet à la mexicaine	0,85€	La Pièce
Brochette de fromage & raisin	0,80€	La Pièce
Brochette de crevettes grillées	0,95€	La Pièce
Brochette de melon & jambon de parme	0,95€	La Pièce

Le hérisson de brochettes (au choix) à partir de 30 pièces

### **Les gourmandises sucrées :**

Mignardise extra	0,95€	La Pièce
Les pêchés mignons	1,35€	La Pièce
La tartelette aux fruits	1,30€	La Pièce
Le mini moelleux au chocolat	1,20€	La Pièce
Le mini moelleux pistaches et griottes	1,55€	La Pièce
Le macaron	1,35€	La Pièce

### **Les verrines et cassolettes sucrées :**

La salade de fruits frais	1,20€	La Pièce
Verrine aux trois chocolats	0,95€	La Pièce
Figue rôtie au miel	1,55€	La Pièce
Verrine à l'ananas poêlé	1,10€	La Pièce
Le tiramisu	1,10€	La Pièce
La verrine de chocolat à l'orange et au Toblerone	1,10€	La Pièce
La verrine de Panna cotta à la framboise	0,95€	La Pièce
Crème de chocolat et épices	1,15€	La Pièce

### **Les extras :**

Pop corn

Barbe à papa

Prix sur demande

### **Les extras sucrés :**

La fontaine de chocolat 46,00€ Les 2 Kg  
(2 kg de chocolat pour accompagner vos arbres à fruits et mini moelleux)

**Nous personnalisons  
votre buffet d'apéritifs**

# POTAGES & VELOUTES

## Potages :

La soupe de légumes	1,90€ / Pers
Le potage cultivateur	2,10€ / Pers
La soupe de poisson	4,10€ / Pers
La soupe à l'oignon	2,35€ / Pers
Le gaspacho (frais)	3,00€ / Pers
Le consommé de bœuf	1,50€ / Pers

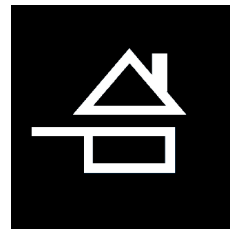
## Veloutés :

Le velouté de légumes	2,20€ / Pers
Le velouté de pois cassés façon grand-mère	2,50€ / Pers
La crème de potiron au tartare	2,70€ / Pers
La crème Dubarry (choux fleur)	2,50€ / Pers
Le velouté de volaille aux asperges	2,85€ / Pers
Le velouté de champignons	2,50€ / Pers

**Pour accompagner vos potages et veloutés, croûtons et gruyère sur demande**



# LES HORS D'ŒUVRES :



## Foie gras

### Foie gras maison:

Foie gras de canard entier	10,10€ / Pers
Foie gras d'oie entier	10,90€ / Pers
Le duo de foie gras d'oie et de canard	12,80€ / Pers
Le foie gras entier truffé	13,80€ / Pers
Foie gras de canard entier à la figue	10,50€ / Pers
Foie gras fumé	
sur lit de choucroute au miel et épices	12,50€ / Pers
Le duo de foie gras	13,40€ / Pers
avec sa boule de glace au pain d'épices	
Foie gras de canard au pain d'épices	10,50€ / Pers

### Foie gras poêlé chaud:

Foie gras poêlé aux pommes et Calvados	13,80€ / Pers
Foie gras poêlé aux figues fraîches	15,00€ / Pers
La tarte Tatin de foie gras et pomme	
sur une salade d'herbe au balsamique	15,50€ / Pers

**Tous nos foies gras sont accompagnés**  
**de petit pain brioché tiède**  
**et de fruits frais de saison**



# LES HORS D'ŒUVRES :

## Froids

### Salade fraîche suivant saison :

L'assiette de crudités	4,50€ / Pers
Melon en éventail & jambon cru	7,25€ / Pers
L'assiette italienne sur lit de roquette (tomate, mozzarella & jambon cru)	7,35€ / Pers
La salade grecque	5,75€ / Pers
La salade vigneronne	6,00€ / Pers

### Poissons :

L'assiette de saumon fumé maison	8,75€ / Pers
La terrine de sandre arlequin	7,75€ / Pers
La langouste Mozart	18,50€ / Pers
Le pavé de saumon cuit à la norvégienne	8,50€ / Pers
La salade norvégienne (Saumon fumé, crevettes, salade mêlée et champignons frais)	8,75€ / Pers

### Viandes :

Le pâté en croûte au Riesling	6,50€ / Pers
La terrine garnie au choix	6,50€ / Pers
La galantine de volaille et crudités	7,50€ / Pers

# Tièdes

## Salade fraîche suivant saison :

Salade de chèvre chaud au miel	7,20€ / Pers
L'assiette printanière (râble de lapereau à la coriandre)	9,00€ / Pers

## Poissons :

St Jacques, scampis et gambas grillés sur lit de salade mêlée et roquette	10,50€ / Pers
Cube de saumon grillé sur salade au balsamique	7,50€ / Pers

## Viandes :

L'assiette périgourdine (magret fumé, gésier, foie gras) sur salade	10,75€ / Pers
Salade de foie de volaille poêlé à la framboise	7,00€ / Pers
Magret de canard grillé sur salade au balsamique	7,50€ / Pers

**Diverses salades et crudités peuvent vous être  
proposées.  
Nous consulter.**

# LES HORS D'ŒUVRES :

## Chauds

### Poissons :

La coquille St Jacques nantaise	8,00€ / Pers
La croûte aux fruits de mer	7,30€ / Pers
L'assiette du pêcheur <small>(riz basmati, émincé de légumes et asperge verte, sauce Riesling, saumon, cabillaud, gambas et St Jacques)</small>	12,20€ / Pers
La lasagne aux deux poissons <small>(coulis de crustacé et salade verte)</small>	7,50€ / Pers
Le zéphyr de saumon et crevette au coulis de homard	7,50€ / Pers
Roulade de sole aux pointes d'asperges	10,00€ / Pers
Le feuilleté de saumon, sauce crustacés	8,80€ / Pers
Le filet de flétan braisé, sauce curry	10,50€ / Pers
Les brochettes de cabillaud grillé au sésame et à la pistache	11,50€ / Pers
La brochette de scampis et de St Jacques	11,00€ / Pers
Le pavé de saumon grillé sur peau	8,00€ / Pers
La coquille St-Jacques safranée, fondue de poireaux risotto aux asperges	11,50€/Pers
L'aumônière de saumon aux petits légumes, salade mêlée	8,20€/Pers

### Viandes :

Tourte vosgienne, salade mêlée	7,00€/ Pers
L'aumônière de volaille aux asperges	8,00€/ Pers
Salade mêlée	
Vol au vent	6,50€ / Pers

### Divers :

La tarte à l'oignon ou la quiche	3,20€ / Pers
La tourte à la choucroute	3,50€ / Pers
La douzaine d'escargots	8,00€ / Pers
Le feuilleté d'asperges	10,00€ / Pers
Raviolis frais au pesto et jambon cru, roquette aux tomates séchées	7,75€ / Pers
La croustade forestière	7,80€ / Pers
La croûte aux morilles	12,10€ / Pers

# LES TROUS NORMANDS

## Les trous normands :

Le sorbet pomme & calvados servi dans sa pomme chaude	2,50€ / Pers
Le sorbet citron et crémant et feuilles de menthe fraîches	1,95€ / Pers
Le sorbet melon et porto accompagné de ses boules de melon fraîches	2,30€ / Pers
Le trou normand au marc de Gewurztraminer	2,75€ / Pers
Le sorbet rhum raisin au Muscat	2,20€ / Pers
Le sorbet framboise au crémant et framboises fraîches	2,20€ / Pers
Le sorbet mirabelle	2,40€ / Pers
Le sorbet fraise menthe et basilic au crémant et à la framboise	3,00€ / Pers
Le sorbet citron au thym de Provence au crémant	2,50€ / Pers
Le sorbet poire servi dans sa demie poire chaude et sa goutte de poire	2,50€ / Pers
La glace verveine avec un trait de chartreuse	2,50€ / Pers
La glace Bergerac et sa goutte de mirabelle	2,50€ / Pers
Le sorbet abricot et romarin et sa goutte de mirabelle	2,50€ / Pers
Le sorbet d'agrumes, cactus et gingembre et sa goutte de rhum, gingembre à la vanille	2,75€ / Pers
Le sorbet pêche des vignes arrosé de crémant à la pêche des vignes	2,30€ / Pers
Le Mojito (glace Mojito, rhum, crémant, menthe)	3,20€ / Pers
Le sorbet Berawecka, crémant au pain d'épices	2,70€ / Pers
Le sorbet orange sanguine à la vodka	2,50€ / Pers
Le sorbet framboise, litchi et rose au crémant à l'eau de rose	2,70€ / Pers

# POISSONS :

## Poissons :

La croûte aux fruits de mer	8,50€ / Pers
Le pavé de saumon braisé sur peau	9,50€ / Pers
Le duo de saumon et sandre braisé	10,50€ / Pers
La lotte et bisque de homard	17,00€ / Pers
Le filet de carpe frit, frites et salade verte	13,80€ / Pers
Le sandre rôti sur peau sauce pinot noir	10,50€ / Pers
L'assiette du pêcheur, flan de cresson, sauce safran (saumon grillé sur peau, cabillaud, gambas et St Jacques)	16,40€ / Pers
Le saumon soufflé, sauce bretonne	10,00€ / Pers
Le pot au feu de poissons	15,50€ / Pers
La choucroute de poisson	15,50€ / Pers

**Tous nos poissons chauds sont  
accompagnés de riz basmati, fleuron,  
citron, crevette et aneth.**

**A partir de 10€ émincé de légumes et  
langoustine à la nage à la place de la  
crevette.**

**Possibilité de changer les garnitures :  
Riz pilaf, riz sauvage, riz créole, risotto  
d'artichauts aux crevettes, flan de cresson,  
nouilles et tagliatelles fraîches,  
mille feuilles de légumes provençales  
Nous consulter**

# VIANDES :

## **Volaille :**

L'émincé de volaille aux champignons frais	7,85€ / Pers
L'émincé de volaille aux morilles	10,50€ / Pers
Le magret de canard au miel et aux épices	12,50€ / Pers
Le magret de canard à l'orange	12,50€ / Pers
Le magret de canard aux girolles	13,60€ / Pers
Le tournedos de magret de canard	18,90€ / Pers
La cuisse de poularde désossée et farcie	11,80€ / Pers
La cuisse de canard confite, sauce à l'orange	8,80€ / Pers
Le suprême de pintade farci au foie gras	11,50€ / Pers
Le suprême de pintade forestière farci	9,80€ / Pers
La croustade de volaille forestière	9,50€ / Pers
La croûte aux morilles	12,50€ / Pers
Poulet rôti (pommes de terre sautées)	7,00€ / Pers
Émincé de volaille à l'indienne	8,50€ / Pers
Le coq au Riesling	9,00€ / Pers
La caille désossée farcie sauce forestière	12,50€ / Pers
La pintade farcie aux champignons	10,50€ / Pers

## **Bœuf :**

Le filet de bœuf Wellington, sauce périgourdine	18,50€ / Pers
Le filet de bœuf braisé, sauce émulsionné au foie gras	14,00€ / Pers
L'estouffade de bœuf bourguignonne, nouilles	9,50€ / Pers
L'estouffade de bœuf provençale, nouilles	9,50€ / Pers
Goulasch	9,50€ / Pers
Le rôti de bœuf et jus de viande	9,50€ / Pers
Le faux filet braisé, jus de viande	11,40€ / Pers
Le tournedos Rossini et son foie gras poêlé	19,50€ / Pers
Le pot au feu	10,20€ / Pers

La trilogie : la côtelette d'agneau, le médaillon de veau et  
le magret de canard 19,90€ / Pers

**Nos volailles sont accompagnées de spätzlés maison,  
riz ou nouilles, possibilité de modifier**

### Porc :

Le ragoût de porc à l'ancienne	7,80€ / Pers
Le jambon braisé au madère	8,00€ / Pers
Côte de porc sautée, sauce robert	6,50€ / Pers
Collet de porc fumé (salade de pommes de terre)	7,50€ / Pers
Le jambon fumé cuit au court bouillon	7,50€ / Pers
Le jambon salé cuit au court bouillon	7,50€ / Pers
Le filet mignon sauce forestière	10,50€ / Pers
Le filet mignon et duxelle de champignons en croûte	11,50€ / Pers
La palette fumée rôtie au madère	7,50€ / Pers
Le pâté chaud, pommes de terre sautées et crudités	8,50€ / Pers
Le jambon boulanger	8,00€ / Pers
Le jarret braisé	16,50€ / Pers
Le cochon de lait farci	14,20€ / Pers

### Agneau :

Le gigot d'agneau rôti aux thym	12,50€ / Pers
Le curry d'agneau	10,50€ / Pers
Le navarin d'agneau	10,50€ / Pers
Le carré d'agneau	15,50€ / Pers
La souris d'agneau	15,50€ / Pers

### Veau :

La poitrine de veau farcie	9,50€ / Pers
La noix de veau braisée, sauce forestière	10,50€ / Pers
Le carré de veau rôti	14,50€ / Pers
Le médaillon de veau aux champignons poêlés	15,50€ / Pers
Le filet mignon de veau aux morilles	17,50€ / Pers
La blanquette de veau (nouilles)	11,50€ / Pers
Le sauté de veau marengo	11,50€ / Pers
Osso-buco printanier et tagliatelles fraîches	13,50€ / Pers
Le cuisseau de veau flambé en salle (à partir de 60 Pers.)	13,00€ / Pers
La bouchée à la reine	11,50€ / Pers
La roulade de veau farci	11,50€ / Pers

**Nos viandes peuvent être accompagnées de : gratin de pommes de terre paillason, champignons farcis, champignons poêlés, brochette de légumes, tomate provençale, tomate Mirette, mille feuilles de légumes provençaux, choux rouge, flan de céleri ou carottes ou potiron au fromage blanc, röstis, flan de cresson, fagot de haricots, brocolis aux amandes, tian de légumes provençaux, carottes Vichy, spätzlés maison, riz, pâtes ou nouilles.**



### Gibiers :

Le civet de chevreuil	11,50€ / Pers
Le civet de biche	11,50€ / Pers
Le civet de marcassin	11,00€ / Pers
Le civet de sanglier	11,00€ / Pers
La gigue de chevreuil	16,50€ / Pers
Le civet de lièvre	11,90€ / Pers

**Nos gibiers sont accompagnés de :  
spätzlés maison, poires aux airelles et  
marrons.**

### Le lapin:

Le lapin chasseur, nouilles	9,80€ /Kg
-----------------------------	-----------

### Les viandes en croûtes au kg:

Le jambon boulanger	15,00€ /Kg
Le filet de bœuf Wellington	39,00€ /Kg
Le pâté chaud	22,50€ /Kg
La tourte vosgienne	16,50€ /Kg

## PATES :

Spaghetti bolognaise	6,50€ / Pers
Tagliatelles aux fruits de mer, sauce arabiata	8,50€ / Pers
Lasagne, salade mêlée	8,50€ / Pers
La lasagne aux deux poissons	7,00€ / Pers
Raviolis frais au pesto et jambon cru, roquette aux tomates fraîches et mozzarella	10,00€ / Pers
Raviolis frais à la sauce tomate et champignons poêlés	10,00€ / Pers

# LES PLATS

## EXOTIQUES :

Le couscous simple (poulet, merguez, boulette de bœuf)	11,00€ / Pers
Le couscous royal (poulet, merguez, agneau, boulette de bœuf)	13,50€ / Pers
La paella à l'espagnole (poulet, crevettes, riz avec fruit de mer)	12,50€ / Pers
La paella royale (lapin, poulet et 4 sortes de crustacé à la nage)	15,50€ / Pers
Le riz colonial (riz aux fruits de mer, émincé de veau au curry, moules, crevettes, langoustines à la nage, beignets pomme, banane et ananas)	17,40€ / Pers
Le riz colonial avec émincé de volaille à la place du veau	14,80€ / Pers

## LES PLATS TYPIQUES :

Sürlawerla (foie sauté)	9,90€ / Pers
Fleischnacka, sauce tomate et salade verte ( pur boeuf)	8,50€ / Pers
Choucroute d'Alsace	10,90€ / Pers
Baeckaoffa aux trois viandes et salade verte	12,50€ / Pers

# FROMAGES & PAINS :

## Pain:

Boule de pains variés (blanc, campagne, céréales)	1,25€ / Pers
Boule de pains spéciaux (oignon, olive, campagne et noix, tomate)	1,50€ / Pers
Baguette de pain blanc et pain de campagne	0,90€ / Pers

## Fromages sur assiette :

Le munster flambé au kirsch	4,80€ / Pers
Assortiment de 3 fromages sur assiette, raisin, beurre et carvi avec salade verte	3,25€ / Pers
Le saint Marcellin au lard sur lit de salade méele	4,50€ / Pers
Le chèvre gratiné au miel sur toast	4,00€ / Pers
Le chèvre frais pané, salade à la framboise	4,00€ / Pers
La terrine de fourme d'Ambert aux pruneaux et jambon cru, salade au balsamique	4,00€ / Pers
Le coulommiers en feuille de brick au miel	4,00€ / Pers

## Fromages sur plateau :

Le plateau de fromages (6 sortes minimum)	2,90€ / Pers
Le plateau de fromages au lait cru (6 sortes minimum)	4,10€ / Pers

**Nos plateaux de fromages sont servis avec  
raisin, beurre et carvi.**

# DESSERTS :

## Les entremets au chocolat :

	<b>8/10 Pers</b>	<b>12/15 Pers</b>
Le régent (bavarois chocolat, croquant praliné et noisette)	27€	37€
Le chocolat banane	27€	37€
Le chocolat mandarine	27€	37€
L'opéra prestige	27€	37€
La forêt noire	27€	37€
L'éclipse (chocolat blanc, framboise et biscuit noisette)	27€	37€
Le chocolat blanc, caramel au whisky et biscuit chocolat	27€	37€
Le belle Hélène (bavarois chocolat et poire au miel)	27€	37€
L'entremet chocolat à l'orange et au Toblerone	27€	37€

## Les entremets aux fruits :

	<b>8/10 Pers</b>	<b>12/15 Pers</b>
L'entremet poire- caramel	27€	37€
Le fraisier	27€	37€
Le framboisier	27€	37€
Le duo de fraise et mangue	27€	37€
L'entremet pistache et fruits rouges	27€	37€
L'entremet framboise et mousse de fromage blanc	27€	37€
Le bavarois abricot et framboise	27€	37€
L'entremet fruits rouges et mousse de fromage blanc	27€	37€
Le délice de pommes caramélisées	27€	37€
L'entremet myrtille	27€	37€
Le maracuja (passion, éclat de meringue et framboise fraîche)	27€	37€
L'entremet fraise et rhubarbe	27€	37€
La déclinaison de framboise et nougat	27€	37€
Le marbré de quetsches cannelle	27€	37€
L'entremet Pina Colada (noix de coco et ananas)	27€	37€

## Les extras :

	<b>8/10 Pers</b>	<b>12/15 Pers</b>
Le croustillant café et noisette	27€	37€
Le tiramisu	27€	37€
Le moka	27€	37€
Le St Honoré	27€	37€

## Charlottes :

	<b>8/10 Pers</b>	<b>12/15 Pers</b>
La charlotte aux fruits rouges	27€	37€
La charlotte chocolat	27€	37€
La charlotte poire et chocolat	27€	37€

<b><u>Glacés:</u></b>	<b>8/10 Pers</b>	<b>12/15 Pers</b>
L'omelette Norvégienne	27€	37€
Le vacherin glacé	27€	37€
La framboisine glacée	27€	37€
Le Kougelhopf glacée	35€	La pièce de 12 portions
Le grand marnier glacé	35€	La pièce de 12 portions
Le nougat glacé, coulis de framboise		3,50€ / Pers

### **Tartes :**

La tarte aux myrtilles	2,50€ / Pers
La tarte aux pommes	2,20€ / Pers
La tarte aux pommes à l'Alsacienne	2,20€ / Pers
La tarte aux quetsches	2,20€ / Pers
La tarte pâtissière aux fraises	2,50€ / Pers
La tarte aux mirabelles	2,20€ / Pers
Tarte poire et chocolat à la noisette	3,00€ / Pers
Tarte Tatin, glace vanille et crème anglaise	4,00€ / Pers
La tarte au citron meringuée	3,00€ / Pers

### **Les desserts individuels :**

Le choux à la crème	1,30€ / La Pièce
Éclair chocolat, vanille ou café	1,70€ / La Pièce
Le fondant au chocolat	2,50€ / La Pièce
La tranche glacée	2,20€ / La Pièce
La tartelette aux fruits (8cm)	2,50€ / La Pièce

### **Pièce montée :**

Forfait nougatine, cœur des mariés 28,00€

### **Croquembouche :**

Le croquembouche traditionnel 1,20€ Le choux

**Possibilité de composition sur assiettes  
gourmandes à partir de 5,20€ / Personne**