



8 place Saint-Rémy  
67870 BISCHOFFSHEIM  
Contat@traiteur-keller.fr  
03 88 50 41 24

# *Carte traiteur de Noël*

---

**Pensez à commander vos plats cuisinés  
avant le 18 décembre**

---

*Toute l'équipe de la Boucherie Keller  
vous souhaite de Joyeuses Fêtes de Fin d'année  
et Vous présente tous nos vœux  
de Joie, de Santé et d'Amour  
pour la nouvelle année 2025*

## **Menu de Noël**

**Entrée :** Foie gras de canard et son chutney

**Plat :** Cuisse de canard en basse température, réduction de jus à l'orange

Le Menu à 28,90€ par personne



## Nos Apéritifs

Pain surprise, pour 6 à 8 personnes	28,50€
Mini pâtés en croûte, 20 pièces	21,00€
Malicettes garnies, 12 pièces variées	19,90€
Assortiments à réchauffer, 9 pièces	11,90€

## Les entrées Froides

**dressées sur plateaux à la demande - offert**

Le foie gras canard façon Berewecke, le kg	145,90€
Le foie gras canard, le kg	145,90€
Saumon fumé maison, le kg	71,90€
Saumon gravlax, le kg	71,90€
Saumon farci et sa crème de Raifort, le kg	38,50€
L'Edredon du chef, le kg	56,90€
Pâté en croûte Vieux Strasbourg, le kg	24,90€
Pâté en croûte Sainte-Odile, le kg	39,90€
mignon de porc, noix de veau, foie gras de canard, Crémant d'Alsace	

## Les entrées à chauffer

Coquille Saint-Jacques, la pièce	12,90€
Escargots de Bourgogne, la douzaine	12,90€

## Nos poissons à réchauffer, par personne

Pavé de Lieu jaune, sauce Pinot des Charentes, riz saffrané, fleuron	19,90€
<b>Blanquette de la mer :</b>	
Dos de Cabillau, Saint-Jacques, Moules, sauce écrevisses et tagliatelle fine	19,90€

## Gibier de nos régions

prix au kg

Selle de biche nature roulée	44,90€
Gigot de biche sans os	39,90€
Civet de biche Extra	24,90€
Selle de chevreuil avec os	32,90€
Selle de chevreuil sans os	39,90€
Gigot de chevreuil avec os	28,90€
Civet de chevreuil sans os	21,90€
Selle de jeune sanglier roulé	35,90€
Mignon de jeune sanglier	49,90€
Guigue de jeune sanglier	27,90€
Civet de jeune sanglier Extra	21,90€

## Nos volailles farcies

prix au kg

Chapon farci s/os	27,90€
Pintade farcie s/os	34,90€
Poulet jaune s/os	19,90€
Canette farcie s/os	22,50€

## Nos volailles entières

prêtes à cuire (pac), prix au kg

Poulet de Bresse	24,50€
Poularde de Bresse effilée	43,90€
Dinde fermière de Bourgogne	24,90€
Poularde fermière	27,90€
Chapon fermier de Bourgogne	28,90€

## Nos viandes à réchauffer, par personne

Sauté de Chapon aux senteurs de Noël, Poêllée St-Sylvestre et knepfle	18,90€
Poulet de Bresse au Riesling, spaetzle, poêllé gourmande	18,90€
Civet de Biche sauce grand veneur, chou rouge, Knepfle	14,90€
Civet de jeune Sanglier, chou rouge, Knepfle	13,90€
Filet de Veau sauce aux girolles, poêllée primeur, gratin dauphinois	19,90€
Bouchée à la reine et sa croûte, tagliatelle	13,90€
Rosbiff de boeuf, Knepfle ou salade de pommes de terre	13,90€
Prima Rosbiff de cheval, Knepfle ou salade de pommes de terre	16,90€

## Les garnitures

prix au kg

Gratin dauphinois traditionnel, le kg	18,90€
Gratin dauphinois aux morilles, le kg	26,90€
Knepfle ou Spaetzle, le kg	16,90€

## Les sauces

prix au kg

Aux morilles	28,50€
Aux girolles	26,50€
Grand Veneur	19,90€
Rosbif	17,90€

## Nos croûtés

prix au kg

Tourte à la volaille et aux girolles	25,90€
Tourte aux Saint-Jacques	38,90€
Magret de canard en croûte et sa sauce, la pièce pour 2 à 3 pers	26,90€
Filet Wellington prêt à mettre au four et sa sauce	42,50€

## Pensez à commander vos :

Plateau à raclette charcuterie et fromages, par personne	14,00€
Fondue, Pierrade, Braserade, le kg - viande au choix	36,90€
Toute autre suggestion ou viande sur demande	

## Buffet du Nouvel An 30€ par personne

Saumon fumé et sa crème de raifort  
Terrine de poisson  
Faut-filet à l'ancienne  
Veau rosé  
Pâté en croûte du moment  
Terrine du Chef  
Jambon fumé, Jambon cuit  
Cocktail de crevettes  
Macédoine de légumes, oeuf Aurore  
carottes, céleri

### HORAIRES DE NOEL

Lundi 23 décembre de 7h30 à 18h30 en continu

Mardi 24 décembre de 6 h à 14h en continu