

CARTE  
TRAITEUR



*SIGRIST*

Artisan

**Boucher - Charcutier - Traiteur**  
depuis 1810

[www.traiteur-sigrist.com](http://www.traiteur-sigrist.com)



# Apéritifs

Petit Bretzel au gros sel	<b>0.50 €</b>	Mini pâté en croûte par 50 pièces	<b>32.00 €</b>
Petit bretzel gratiné aux lardons	<b>0.80 €</b>	Verrine cocktail mise en bouche	<b>1.50 €</b>
Mini Mauricette garnie	<b>1.00 €</b>	Mini brochette tomate mozzarella	<b>0.50 €</b>
Briochette garnie (Rillette aux deux saumons, Mousseline de crabe aux fines herbes, Mousse de chèvre, Mousse de canard orange et porto)	<b>1.00 €</b>	Brochette muffin aux légumes marinés et mozzarella	<b>1.00 €</b>
Sandwich club	<b>1.00 €</b>	Wraps garni	<b>0.80 €</b>
Pain aux noix garni	<b>33.00 €</b>	Dips de légumes croquants, sauce tzatziki	<b>33.00 €</b>
Pain de campagne garni	<b>33.00 €</b>	Brochette de fruits	<b>1.10 €</b>
Pain surprise méditerranéen (Rillette de sardine, Chorizo, Jambon sec d'Espagne, Caviar d'aubergine et poulet grillé, Tapenade provençale)	<b>35.00 €</b>	Mini dampfnudel nature et aux lardons	<b>0.75 €</b>
Pain surprise personnalisé (Cygne, cœur, anneau, autre ...)	<b>52.00 €</b>	Mini tartelette à réchauffer (Pizza, quiche, tarte flambée)	<b>0.60 €</b>
Mini tartine garnie (Crème de raifort et truite fumé, Saumon fumé, Fromage frais et crevette, Chèvre et abricot sec, Magret de canard, Jambon d'Espagne et tomate séchée parmesan, Brie miel et noisette)	<b>1.00 €</b>	Mini knack la paire, avec le petit pain, le carton, la moutarde	<b>1.40 €</b>
Mini tartine au foie gras, chutney figue et sel rose d'Himalaya	<b>1.50 €</b>	Saucisse mini knack au kg	<b>14.00 €</b>
Canapé varié	<b>0.75 €</b>	Kougelhopf salé au lard et noix	<b>13.00 €</b>
Canapés 150 pièces sur escalier avec décor	<b>135.00 €</b>	Kougelhopf salé garni à l'alsacienne	<b>26.00 €</b>
Canapés 200 pièces avec corne d'abondance	<b>175.00 €</b>	Kougelhopf sucré	<b>9.00 €</b>
Canapés 300 pièces sur cœur	<b>240.00 €</b>	Tresse nature	<b>11.50 €</b>
Canapés 400 pièces sur papillon	<b>320.00 €</b>	Couronne fourrée	<b>18.85 €</b>
		Mignardise sucrée pâtissière par 40 pièces	<b>43.20 €</b>
		Verrine douceur sucrée par 36 pièces	<b>65.00 €</b>





# Cocktails

## Cocktail élégance

(13 pièces / personne)

- Canapés variés sur décor festif
  - Mini pâté en croûte
  - Pain surprise personnalisé
  - Pain aux noix garni
  - Petit bretzel gros sel
  - Mini mauricette garnie
  - Brochette muffin aux légumes marinés et mozzarella
  - Mini knack la paire, avec le petit pain, le carton, la moutarde
  - Brochette de fruits
  - Mignardise sucrée pâtissière
- 11.90 € / personne** à partir de 50 convives  
**11.50 € / personne** à partir de 100 convives  
**11.25 € / personne** à partir de 200 convives

## Cocktail saveur de France

(15 pièces / personne)

- Verrine cocktail mise en bouche
  - Wraps garni
  - Mini brochette tomate mozzarella
  - Pain surprise méditerranéen
  - Mini tartine garnie
  - Briochette garnie
  - Sandwich club
  - Mini tartelette à réchauffer
  - Brochette de fruits
  - Mignardise sucrée pâtissière
- 14.75 € / personne** à partir de 50 convives  
**14.50 € / personne** à partir de 100 convives  
**14.20 € / personne** à partir de 200 convives



## Cocktail dînatoire

(18 pièces / personne) à partir de 100 convives

### Buffet salé

(9 pièces / personne)

- Verrine cocktail mise en bouche
- Canapés variés
- Mini mauricette garnie
- Briochette garnie
- Sandwich club
- Wraps garni
- Brochette muffin aux légumes marinés et mozzarella
- Mini dampfnuddel nature et aux lardons



### Buffet animation chaude

(5 pièces / personne)

Inclus 2h de service

- Mini brochette de viande variée
- Mini brochette de noix de St Jacques et gambas
- Crevettes en chemise de pomme de terre
- Croquetas de volaille
- Poêlée de légumes Wok

### Buffet douceur sucrée

(4 pièces / personne)

- Brochette de fruits
- Mignardise sucrée pâtissière
- Macarons
- Verrine douceur sucrée

**19.50 € / personne**



# Entrées

## Froides

### Prix par personne

Plateau du pêcheur **13.00 €**  
(Dos de saumon poché, truite fumée, saumon fumé, terrine de poisson, sauce cognac et raifort, 4 crudités)

Assiette terre – mer **12.50 €**  
(Foie gras de canard, saumon fumé, magret de canard fumé sur lit de jeunes pousses et vinaigrette de graines et cranberries)

Truite fumée du Heimbach **8.90 €**  
(Mousseline de raifort, 4 crudités)

Pâté en croûte tradition sur assiette **3.90 €**  
(Duo de carotte et céleri garni)

Pâté en croûte de volaille sur assiette **4.30 €**  
(Duo de crudités garni)

## Et chaudes

### Prix par personne

Dos de saumon braisé, sauce homardine, riz aux céréales et feuilleté croustillant **9.00 €**

Cassolette de saumon, rouget et St Jacques  
Riz aux crevettes **8.00 €**

Croustillant de sandre au lard fumé, sauce au vin blanc, feuilleté à la mousseline de céleri **10.00 €**

Trio de sandre, saumon et rouget, coulis de homard, polenta à la pistache, mini ratatouille **12.50 €**

Pavé de sandre soufflé au crémant  
Tagliatelle **10.00 €**

Coquille St Jacques, riz **7.20 €**

Bouchée aux fruits de mer, croûte de poisson, riz **8.00 €**

Bouchée à la reine, croûte **7.20 €**

Consommé de bœuf aux quenelles **1.90 €**

Velouté de veau ou d'asperge ou de volaille **1.90 €**



# Les plats de viandes

Longe de veau aux champignons de Paris **10.50 €**

Médaille de filet de veau à la parisienne **16.50 €**

Carré de veau aux girolles **14.50 €**

Roulé de veau aux chanterelles **10.50 €**

Roulé de veau à la crème **9.90 €**

Filet de bœuf aux chanterelles **16.50 €**

Gigot de chevreuil aux girolles **15.00 €**

Gigot de sanglier forestier aux airelles **13.00 €**

Gigot de biche forestier aux marrons **13.00 €**

Filet de canard au miel **11.00 €**

Roulé de pintade au foie gras **14.00 €**

Médaille de filet de porc aux champignons **10.50 €**

## Tous nos plats sont accompagnés :

D'une variété de petits légumes

Et gratin ou spätzle ou galettes de pomme de terre ou croquettes maison

Supplément salade verte **0.50 €**



# Menus

## Menu gourmet

18.50 € / personne

Bouchée aux fruits de mer revisitée en cassolette  
Riz aux petits légumes, feuilleté croustillant  
Roulé de veau forestier  
Sauce champignons des bois, trio de légumes, spätzle

## Menu prestige

28.00 € / personne

Duo de saumon et sandre sur lit de choucroute  
Sauce poisson au vin blanc et pomme anglaise  
Filet de bœuf Rossini avec son escalope  
de foie gras poêlée et pain grillé  
Sauté de légumes anciens

## Menu estival

21.00 € / personne

Coupe panna cotta de poivron rouge,  
noix de St Jacques et gambas  
Caille farcie au foie gras  
Légumes de saison, rosace de pomme de terre Anna

### Et pour compléter vos repas...

Plateau de fromage (4 pièces)	3.50 € / personne
La France des fromages affinés AOC selon demande	
Trou normand	2.50 €
Pain de campagne Dreier coupé	4.70 €
Petit pain blanc	0.30 €
Petit pain varié	0.50 €



# Les spécialités du terroir

Pot au feu, consommé aux quenelles, sauce raifort, petite pomme de terre dorée au four, cinq crudités	11.00 €
Porcelet farci, gratin ou salade de pomme de terre, salade verte à partir de 20 personnes	11.00 €
Baeckeoffe aux trois viandes, salade verte	9.90 €
Couscous royal (agneau, bœuf, poulet, merguez)	10.00 €
Paella	12.00 €
Rosbif de bœuf mariné, spätzle, salade verte	9.90 €
Bouchée à la reine, croûte, tagliatelle ou riz	8.50 €
Poussin doré au four, frites ou gratin, salade verte	7.50 €
Fleischnepfle, sauce blanche, spätzle	7.50 €
Choucroute garnie	9.90 €
Estomac de porc farci, salade verte	6.90 €
Jambon en croûte, salade verte, salade de carotte, céleri, tomate	7.20 €
Jambon vigneron Salade de pomme de terre, salade verte	7.30 €
Jambon vigneron, sauce brune au cognac, gratin, salade verte	7.90 €
Jambon braisé, salade de pomme de terre, salade verte	7.60 €
Jambon braisé, sauce brune au cognac, gratin, salade verte	7.90 €





# Buffets

## *Buffet Mozart*

*A partir de 20 personnes*

Ballotine de saumon et sandre - Crevettes  
Saumon fumé  
Salade de gambas aux avocats, ananas et kiwis  
Aiguillette de poulet rôti  
Rosbif saignant  
Jambon fumé - Pâté en croûte  
Poitrine de veau farcie - Carré de porc  
Terrines variées - Kassler cuit  
Ballotine - Rosette - Danois  
Variétés de 7 crudités et salade composées  
Sauce cognac et raifort

**22.00 € / personne**

## *Buffet Rohan*

*A partir de 20 personnes*

Demi-lune de saumon farci - Crevettes  
Truite fumée - Cocktail de crevettes  
Magret de canard fumé  
Caille farcie - Jambon braisé  
Rôti de veau - Rôti de porc aux fruits secs  
Jambon fumé - Pâté en croûte  
Terrines variées  
Variétés de 7 crudités et salade composées  
Sauce cognac et raifort

**23.00 € / personne**



## Buffet Beethoven

A partir de 20 personnes

Saumon fumé  
Dos de saumon poché - Crevettes  
Terrine de poisson  
Cocktail de fruits de mer à l'ananas  
Rosbif - Pâté en croûte  
Jambon fumé – Terrines variées  
Rôti de porc aux fruits secs  
Jambon cuit  
Variétés de 7 crudités et salade composées  
Sauce cognac et raifort

*Buffet chaud :*

Longe de veau - Spätzle  
Salade verte

**25.00 € / personne**

## Buffet campagnard

Rosbif - Pâté en croûte  
Jambon cru fumé  
Cuisse de poulet - Carré de porc  
Kassler cuit - Ballotine - Rosette - Danois  
Terrines variées - Jambon cuit  
Variétés de 7 crudités et salade composées  
Sauce cognac  
**13.50 € / personne**

## Buffet convivial

A partir de 6 personnes

Saumon fumé - Terrine de poissons  
Pâté en croûte - Rôti aux fruits secs  
Rosbif - Jambon cuit  
Jambon fumé - Kassler - Dinde  
Variétés de 6 crudités  
Mousseline de raifort  
**15.00 € / personne**

## Planchette paysanne

Jambon fumé et cuit  
Kassler fumé et cuit  
Rosette - Danois - Rosbif  
Pâté en croûte  
Assortiment alsacien  
6 crudités  
**9.00 € / personne**

## Les buffets desserts

**Gâteaux, mousses, entremets, biscuits et glaces, selon vos envies**

La salade de fruits fraîche	<b>2.50 €</b>
L'île flottante	<b>1.80 €</b>
La mousse au chocolat	<b>1.80 €</b>



### Supplément pour vos buffets

Saumon fumé	<b>2.00 €</b>
Dos de saumon poché	<b>2.50 €</b>
Saumon farci	<b>3.00 €</b>
Truite fumée	<b>2.60 €</b>
Salade de gambas	<b>2.00 €</b>
Plateau de fromage (3 pièces)	<b>2.90 €</b>

### Supplément pour vos buffets chauds accompagnée de gratin ou spätzle

Longe de veau à la crème	<b>4.50 €</b>
Roulé de veau	<b>4.50 €</b>
Rosbif mariné	<b>4.50 €</b>
Roulé de porc ou kassler	<b>4.00 €</b>
Poêlée de légumes	<b>1.50 €</b>



# Desserts

## Le Tahiti

Mousse noix de coco, crémeux fruit de la passion, feuilleté chocolat blanc, biscuit léger aux amandes

## Le Douceur

Mousse vanille, crémeux framboise, coulis framboise, fond sablé, crème d'amande, choux et macaron fraise, glaçage fraise

## Le Vendôme

Mousse chocolat au lait, dacquoise amande, praliné feuilletine

## Le Trois Chocolats

Mousse chocolat blanc, noir caraïbe et lait Jivara, biscuit chocolat

## Le Rubis

Mousse chocolat au lait, crémeux chocolat au lait framboise, coulis framboise

## La tarte aux Fruits ou aux fraises

Crème légère, fond sablé, biscuit, fruits

## Le Saint-Honoré

Crème légère, fond sablé, choux garnis, caramel

## La Forêt Noire

Génoise chocolat, crème chantilly, griottines, punch Kirsch

**10 personnes**

**38.40 €**



# SIGRIST

Artisan

**Boucher - Charcutier - Traiteur**

depuis 1810

158 rue principale - 67160 Schleithal

**Tél. 03 88 94 31 11 - Fax : 03 88 53 62 76**

**www.traiteur-sigrist.com - contact@traiteur-sigrist.net**

**Heures d'ouverture :**

Du mardi au vendredi de 8h à 12h et de 14h30 à 18h30

Le samedi de 8h à 12h et de 14h à 16h - Fermé le lundi

L'escalier de 150 mignardises avec décor chocolat ou croquant personnalisé **210.00 €**

## L'assiette de dessert

Crème brûlée, carré chocolaté, tartelette framboises, entremet pomme cassis, brochette de fruits

Ou autre composition

par personne

**6.00 €**

La pièce montée en choux

Crème diplomate à la vanille, décors sucre d'art

Le chou

**1.55 €**

## Les biscuits

Crème mousseline

(café, praliné, chocolat, kirsch)

Crème pâtissière

(vanille, café, chocolat)

**10 personnes**

**29.80 €**

Le cœur des mariés

**30 personnes**

**105.00 €**

## Les desserts glacés

Le vacherin glacé

L'omelette norvégienne

**10 personnes**

**38.70 €**

Le cygne glacé individuel

crème glacé vanille et framboise, meringue, coulis aux framboises

**A partir de 80 personnes**

**6.20 €/personne**

Les parfums : vanille, café, chocolat, pistache, fraise, framboise, melon, banane, orange, ananas, pêche, cassis, mangue, passion, poire, citron, litchi, pomme.



**Exclusivité pour vos cocktails :**  
buffet aquatique

Personnel de service 27 € l'heure (Avec taux de TVA à 10% sur l'ensemble de la prestation)

