

SIGRIST

Artisan

Boucher - Charcutier - Traiteur

Depuis 1810

*Carte des fêtes
de fin d'années
2020*

1810 – 2020
210 ans
à votre service

Pour mieux respecter les gestes barrières,
Nous vous proposons des livraisons à domicile
le 24 et le 31 décembre

Merci de passer vos
commandes traiteur
au plus tard pour

Noël : le mardi 15 décembre

St-Sylvestre : le mardi 22
décembre



158 Rue Principale 67160 SCHLEITHAL

03 88 94 31 11

www.traiteur-sigrist.com

contact@traiteur-sigrist.net

Apéritifs

Mini burger les 20 pces (bœuf, poulet, canard, foie gras)	25 €
Club sandwich les 20 pces (chèvre tapenade, guacamole crevette, jambon fromage)	20 €
Plateau apéritif les 33 pces (club sandwich, corolle garni, pressé de volaille au foie gras et cèpes, muffin, wraps au thon, verrine)	37 €
Pain aux noix garni	34 €

Entrées à réchauffer

	<i>La pers.</i>
Cassollette de gambas, rouget et St Jacques, riz aux petits légumes	9 €
Bouchée aux fruits de mer, croûte de poisson, riz	10 €
Bouchée à la reine, croûte, riz	9 €
Coquille St Jacques	6 €
Escargot de Bourgogne la dze	8,50 €

Buffets de fête

Le buffet de la mer la pers. 16 €

Demi lune au saumon et sandre, Truite fumée
Saumon fumé, Dos de saumon poché
Cocktail de crevettes, Mousseline au raifort
et sauce cognac, Quatre crudités

Le buffet festif la pers. 16 €

Saumon fumé, Terrine aux St Jacques,
Marbré de dinde aux trompettes, Jambon sec
d'Espagne, Pâté en croûte, Rôti aux abricots
Jambon braisé, Bacon
Mousseline au raifort, Quatre crudités

La planchette paysanne la pers. 9,50 €

Pâté en croûte, Jambon fumé et cuit, Kassler cuit
Bacon, Rosbif, Rosette, Danois
Ballottines de Noël, Quatre crudités

La planchette à raclette la pers. 9 €

Jambon cuit, Jambon fumé maison, Chorizo
Kassler cuit, Bacon, Rosette, Lardons fumés,
Fromage à raclette AOP



Et aussi nos fabrications maisons :

Pâté en croûte médaille de bronze à la foire européenne

Pâté en croûte de volaille

Saumon fumé, Poisson farci, Terrine de St Jacques

Foie gras de canard de Jean-Paul

Terrines de gibier, Porcelet charcutier

Rôti aux abricots, Ballotine de Noël

Plats cuisinés à réchauffer

La pers.

Roulé de pintade farci au foie gras	12 €
Longe de veau à la crème	8,50 €
Roulé de veau aux chanterelles	8,50 €
Gigot de biche aux giroles	9,50 €
Gigot de chevreuil aux marrons et pleurotes	12 €
Sauté de sanglier aux cèpes et airelles	9 €

Garniture de 3 légumes, spätzle	3,80 €
Garniture de 3 légumes, gratin	3,80 €

Jambon aux épices de Noël et sa réduction	7 €
Jambon braisé, sauce au cognac	6 €
Garniture gratin et salade verte	2,50 €
Baeckeoffen de canard et salade verte (à partir de 5 personnes)	12 €

Menu à 22 €

Cocotte de saumon Sur sabayon à la tarte flambée Chips de lard
Duo de filet de canard et sa cuisse en cromesquis Jus aux épices de Noël Choux rouge aux marrons Knepfle

Menu à 19 €

Royale de foie gras
Crumble aux noisettes Butternut confit
Carré de veau aux chanterelles
Papillote de légumes Galette de pomme de terre



Spécialités en croûte

	Le kg
Filet de bœuf Wellington au foie gras	36 €
Jambon en croûte	11,90 €
Tourte viande	12,90 €
Tourte volaille	18,90 €
Tourte de canard et foie gras	26,90 €
Tourte de pintade aux pleurotes	25,50 €
Feuillantine aux deux saumons	25,50 €
Tourte aux deux saumons	26,80 €
Tourte gambas et fines herbes	25,50 €

Ouvert

Mercredi 23 décembre de 8h à 17h - Jeudi 24 décembre de 7h à 16h

Mercredi 30 décembre de 8h à 17h - Jeudi 31 décembre de 8h à 16h

Possibilité de livraison à domicile le 24 et 31 décembre

**La tourte des rois est de retour
à partir du 6 janvier 2021**

Pour fêter nos 210 ans jouer, gratter et gagner des tourtes des rois disponible du 6 au 23 janvier 2021

Viandes

	Prix/kg
<i>Filet de bœuf</i>	39,90 €
<i>Filet mignon de veau</i>	44,80 €
<i>Roulé de veau</i>	20,50 €
<i>Gigot d'agneau entier</i>	20,50 €
<i>Gigot d'agneau roulé</i>	22,50 €
<i>Épaule d'agneau désossé roulé</i>	18,50 €
<i>Filet d'agneau aux fines herbes</i>	39,90 €
<i>Gigot de chevreuil</i>	21 €
<i>Gigot de sanglier</i>	12,40 €
<i>Gigot de biche</i>	13,90 €
<i>Dos de chevreuil désossé roulé</i>	49,40 €

Et tous nos rôtis de viandes habituels.

Agneau de Retschwiller, Veau de lait de Scheibenhart, Bovins des fermes alentours, Porc fermier d'Alsace.

<i>Dinde de Noël</i>	9,80 €
<i>Chapon fermier Label Rouge</i>	15,40 €
<i>Dinde désossée farcie aux marrons</i>	17,50 €
<i>Chapon désossé farci aux morilles</i>	25,20 €
<i>Canette désossée farcie à l'orange</i>	21,15 €
<i>Pintade désossée farcie à la forestière</i>	21,15 €
<i>Poularde désossée farcie aux morilles</i>	23,10 €

Chapon, Poularde et Poulet de Bresse, Pigeon, Faisan, Caille, Canard, Dinde fermière, Oie, Roulé de sanglier, Civet de gibier et autres : nous consulter.

Épaule d'agneau roulé



Fondue ou pierrade Coupée

<i>Bœuf</i>	le kg	20,50 €
<i>Veau</i>	le kg	27,30 €
<i>Dinde</i>	le kg	16,90 €
<i>Poulet</i>	le kg	16,90 €
<i>Canard</i>	le kg	26,30 €



Roule de veau Orloff



La boucherie Sigrist et toute son équipe vous souhaitent
de bonnes fêtes de fin d'année
et vous remercie de votre soutien