

PLANCHETTE PAYSANNE

Jambon fumé et cuit - Kassler fumé et cuit
Rosette - Danois - Rosbif - Pâté en croûte
3 Assortiments alsaciens - 6 crudités

Sur plat 12,50 € / pers.

En buffet supplément de 2 € / pers.

PLANCHETTE IBÉRIQUE

Jambon sec d'Espagne - Chorizo ibérique -
Lomo - Cecina de Leon

8,50 € / pers.

BUFFET ESTIVALE

À PARTIR DE 20 CONVIVES

Saumon fumé - Ballotine de saumon et sandre
Salade de gambas - Crevettes
Rosbif - Pâté en croûte - Aiguillette de poulet
Rôti de porc aux fruits - Jambon cuit - Jambon fumé -
Terrines variées
Variétés de 6 crudités - Sauce cognac et raifort

25 € / pers.

Supplément Buffet chaud

Longe de veau ou Rosbif de bœuf
Spätzle

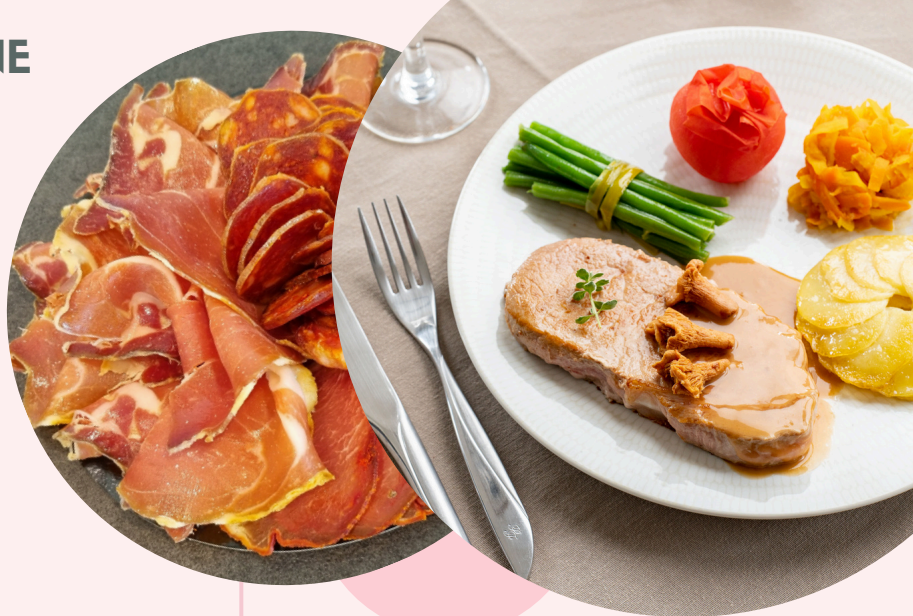
5,50 € / pers.

BUFFET CONVIVIALE

À PARTIR DE 6 CONVIVES

Saumon fumé - Cocktail de crevettes à l'ananas
Pâté en croûte - Rosbif - Rôti aux fruits - Jambon cuit
Jambon fumé - Kassler - Dinde
Variétés de 6 crudités - Mousseline de raifort

18,50 € / pers.



ARTISAN
BOUCHER - CHARCUTIER - TRAITEUR
DEPUIS 1810

CARTE TRAITEUR

SIGRIST

03 88 94 31 11

158 rue principale 67160 Schleithal

www.traiteur-sigrist.net

contact@traiteur-sigrist.net

Buffet fromage

Plateau d'une variété de 9 fromages

3 pièces / pers. 5 €

Buffet dessert

Gâteaux, mousses, entremets, biscuits
et glaces **sur demande**

Salade de fruits fraîche **3,20 €**

Île flottante **2,50 €**

Mousse au chocolat **2,50 €**

Heures d'ouverture :

MARDI, JEUDI et VENDREDI

8h à 12h et 14h30 à 18h30

MERCREDI

8h à 12 h

SAMEDI

8h à 12h et 14h à 16h

Fermé le LUNDI



APÉRITIFS



Canapé varié	0,95 €
Canapés 150 pièces sur escalier avec décor	165 €
Canapés 200 pièces corne d'abondance	210 €
Canapés 300 pièces sur cœur	290 €
Mini pâte en croûte les 50 pièces	38 €
Mini tartine garnie à partir de 80 pièces	1,70 €
Saumon fumé, crevette, chèvre, magret de canard, jambon d'Espagne	
Mini tartine au foie gras Chutney figue	2,50 €
Club Sandwich	1 €
Muffin végétarien garni	1 €
Wraps garni	1 €

Verrine cocktail	1,60 €
Mini burger les 20 pièces	28 €
Cheese burger, poulet mexicain, effiloché de canard, foie gras et chutney de figue	
Mini Mauricette garnie	1,40 €
Mini brochette tomate mozzarella	0,90 €
Mini brochette	1,20 €
jambon fumé tomates cerises et mozzarella	
Plateau légumes croquants sauce tzatziki	36 €
Brochette de fruits	1,50 €
Le plateau apéritif les 35 pièces	43.50 €
5 blinis rillette sardine, 10 verrines cocktails, 5 macarons au foie gras, 5 brochettes antipasti 5 pita pulled pork, 5 sandwich club	
Cornet charcuterie par 6	la pièce 2,20 €




Pain aux noix ou campagne garni	39,80 €
Pain surprise personnalisé	56 €
Cygne, cœur, anneau, autre ...	
Mini dampfnudel nature et lardons	0,85 €
Petit bretzel au gros sel	0,75 €
Petit bretzel gratiné aux lardons	1 €
Mini knack la paire	1,80 €
avec pain, carton, moutarde	
Kougelhopf salé au lard et noix	17 €
Couronne fourrée	29,50 €
Mignardise sucrée pâtissière les 40 pièces	50 €
Macaron gourmand artisanal les 20 pièces	36 €



Devis
personnalisé
sur demande

ENTREES FROIDES

Noix de St Jacques et gambas	10 €
sur panna cotta d'asperges vertes	
Assiette terre - mer	17 €
Foie gras de canard et son chutney de figue, saumon fumé, magret de canard fumé et lit de jeunes pousses	
Truite fumée du Heimbach , sauce raifort, 3 crudités	12 €
Pâté en croûte tradition , duo de carotte et céleri garni	5,40 €
Médaille d'or foire européenne 2024 	

ENTREES CHAUDES

Saumon braisé, riz aux céréales	15 €
Duo de saumon et sandre farci et linguine	15 €
Cassolette de gambas, rouget et St Jacques, riz	11 €
Pavé de sandre soufflé au crémant riz et fleuron	15 €
Bouchée aux fruits de mer croûte de poisson, riz	12 €
Consommé de bœuf aux quenelles	3 €



LES PLATS DE VIANDE

Filet de canard au miel	17 €
Roulé de suprême de pintade au foie gras	18 €
Longe de veau à la crème	15 €
Médailon de filet de veau à la parisienne	21 €
Carré de veau aux giroles	18 €
Roulé de veau à la crème	15 €
Cordon bleu de veau, sauce aux champignons	15 €
Filet de bœuf Wellington au foie gras, sauce cognac	23 €
Filet de bœuf aux chanterelles	23 €
Gigot de chevreuil aux giroles	18 €
Gigot de biche forestier	17 €
Gigot de sanglier aux champignons des bois	16 €
Médailon de filet de porc aux champignons	14 €
Roulé de porc, sauce champignons de Paris	12 €

TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNÉS

De 3 légumes & gratin ou spätzle ou galettes de pomme de terre	
Supplément salade verte	0.70 €

LES SPECIALITES DU TERROIR

Pot au feu, consommé aux quenelles	14 €
sauce raifort, pomme de terre sautée, cinq crudités	
Porcelet farci, gratin, salade verte (à partir de 20 personnes)	16 €
Baeckeoffe aux trois viandes, salade verte	13 €
Couscous royal, agneau, bœuf, poulet, merguez	14 €
Paëlla espagnole	15 €
Rosbif de bœuf mariné, spätzle, salade verte	13 €
Bouchée à la reine, croûte, tagliatelle ou riz	12 €
Fleischknepfle, sauce blanche, spätzle	11 €
kassler, lard frais et fumé, knack, saucisse fumée, raifort et pomme vapeur	
Estomac de porc farci, salade verte	10 €
Gyros, sauce tzatziki, riz ou 5 crudités	12 €
Jambon en croûte	10 €
salade de carotte, céleri, tomate et salade verte	
Jambon vigneron ou Jambon braisé	10 €
Salade de pomme de terre, salade verte	
Jambon vigneron ou Jambon braisé	11 €
sauce brune au cognac, gratin, salade verte	

ET POUR COMPLETER VOS REPAS

Trou normand	2,50 €
Baguette tradition	1,30 €
Petit pain blanc	0,40 €
Petit pain varié	0,60 €