ARTISAN - BOUCHER - CHARCUTIER - TRAITEUR

# Carte des fêtes

2025

SIGRIST

MERCI DE PASSER
COMMANDE AU PLUS TARD

**NOËL**
Le Mardi 16 décembre

**ST-SYLVESTRE**
Le samedi 27 décembre

158, rue principale 67160 SCHLEITHAL
03.88.94.31.11

contact@traiteur-sigrist.net

www. traiteur-sigrist.com

# Buffet de fête

### Le buffet de la mer
**la pers. 18 €**

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

### Le buffet festif
**la pers. 19,50 €**

Saumon fumé, Terrine de St Jacques et saumon, Jambon braisé, Jambon sec d'Espagne, Pâté en croûte médaille d'Or, Rôti aux abricots, Ballotine de Noël, Magret de canard fumé maison, Mousseline au raifort, Quatre crudités

### La planchette à raclette
**la pers. 10 €**

Jambon sec d'Espagne, fumé et cuit, Kassler cuit , Bacon, Chorizo, Rosette, Danois, Lard fumé
(supplément 3 € pour les 4 crudités)

Planchette à raclette

## Fait Maison

| | le kg |
|---|---|
| **Foie gras de canard** | 145 € |
| **Saumon fumé** | 65 € |
| **Magret de canard fumé** | 52 € |
| **Charcuterie et Terrine de Noël** | 25 € |

# Entrée
## prête à réchauffer

| | | La pers. |
|---|---|---|
| Cassolette de Gambas, Rouget, St Jacques et riz | | 13 € |
| Duo de Saumon et Sandre farci Linguine, Sauce crémée | | 14 € |
| Bouchée aux fruits de mer, croûte de poisson, riz | | 13 € |
| Bouchée à la reine, croûte, riz | | 12 € |
| Coquille St Jacques | | 8 € |
| Escargot de Bourgogne | la dze | 12 € |

# Apéritif

**Mini burger** — **les 20 pces** — **28 €**
Bœuf et gruyère, poulet, effiloché de canard, foie gras

**Plateau apéritif** — **les 35 pces** — **43,50 €**
5 verrine de rillette de saumon et sa crème de raifort,
5 verrine provençale au poulet et crumble au parmesan,
5 blinis rillette de sardine, 5 brochettes antipasti, 5 club sandwich,
5 pita pulled pork, 5 macaron au foie gras

**Mini pâté en croûte** — **les 15 pces** — **18€**
Traditionnel, volaille et poisson

**Pain aux noix garni** — **39,80 €**

# Spécialités en croûte
## parfait avec une salade verte

| | Le Kg |
|---|---|
| Filet de bœuf Wellington au foie gras | 49 € |
| Jambon en croûte | 16 € |
| Tourte viande | 16 € |
| Tourte volaille | 21 € |
| Tourte au joue de porc et pomme poêlée | 28 € |
| Tourte de pintade aux pleurotes | 28 € |
| Tourte canard, figue et foie gras | 28 € |
| Feuillantine aux deux saumons | 27 € |
| Tourte aux deux saumons | 28 € |
| Tourte aux fruits de mer | 21 € |

Tourte viande au vin blanc

# Plat Cuisiné

## prêt à réchauffer

| | La pers. |
|---|---|
| Roulé de dinde au foie gras et abricot | 11 € |
| Noix de veau à la parisienne | 11 € |
| Roulé de veau aux chanterelles | 10 € |
| Gigot de biche aux girolles | 10 € |
| Gigot de chevreuil aux marrons et pleurotes | 14 € |
| Gigot de sanglier aux cèpes et airelles | 10 € |
| Garniture de 3 légumes, spätzle | 6 € |
| Garniture de 3 légumes, gratin | 6 € |
| Jambon braisé, sauce au cognac | 8 € |
| Jambon aux épices de Noël et sa réduction | 9 € |
| Gratin et salade verte | 4 € |
| Baeckeoffe de gibier et salade verte (à partir de 5 pers.) | 15 € |
| Baeckeoffe Alsacien et salade verte (à partir de 5 pers.) | 13 € |

**Possibilité de chercher chaud à partir de 20 pers.**

Jambon braisé

## Menu à 22€

**Pressé de poulet jaune**
**au foie gras et mini girole,**
Salade de jeunes pousses

**Roulé de chapon aux cèpes**
Jus de volaille crémé
Choux rouge aux marrons
Knepfle à l'ancienne

Fait Maison

Pressé de poulet jaune

## Menu à 26€

**Sandre en cocotte**
**Sabayon façon tarte flambée**
sur lit de choucroute et chips de lard

**Filet de canard Rosini**
**avec son escalope de foie gras poêlée**
Jus corsé à l'Armagnac
Légumes de fêtes croquants
Ecrasé de patate douce

# Viandes

| | Prix/kg |
|---|---|
| Filet de bœuf | 52 € |
| Filet mignon de veau | 49,50 € |
| Roulé de veau | 26 € |
| Roulé de veau farci au rognon de veau | 27 € |
| Gigot d'agneau entier | 31 € |
| Gigot d'agneau roulé | 33 € |
| Épaule d'agneau désossée roulée | 29 € |
| Filet d'agneau à l'ail des ours | 47 € |
| Gigot de chevreuil | 27 € |
| Gigot de sanglier | 22,50 € |
| Gigot de biche | 19 € |

**ET TOUS NOS RÔTIS DE VIANDES HABITUELS.**
**Agneau de Retschwiller,**
**Bovin et Porc fermier d'Alsace.**

| | |
|---|---|
| Dinde de Noël | 12,40 € |
| Chapon fermier Label Rouge | 18,90 € |
| Dinde désossée farcie aux marrons | 21,50 € |
| Chapon désossé farci aux morilles | 28 € |
| Canette désossée farcie à l'orange | 26 € |
| Pintade désossée farcie à la forestière | 24,70 € |
| Poularde désossée farcie aux morilles | 28,70 € |

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

## Fondue & Pierrade

### Coupée

| | |
|---|---|
| Bœuf | le kg 25 € |
| Veau | le kg 31 € |
| Dinde | le kg 18 € |
| Poulet | le kg 18 € |
| Canard | le kg 29 € |

## Ouverture

Mercredi 24 décembre
de 7h à 15h
Mercredi 31 décembre
de 8h à 15h

*La boucherie Sigrist et toute son équipe vous souhaitent de bonnes fêtes de fin d'année.*