

# Boucherie Scherrer "Chez Laety"

26, rue de Molsheim 67000 Strasbourg tel: 03.90.41.89.88

8a, rue de la gare 67640 Mundolsheim tel: 03.88.49.70.13



Dernier délai des commandes :

**Noël : Samedi 17 décembre**

**Nouvel an : Mardi 27 décembre**

Horaires d'ouvertures pour nos magasins

**Strasbourg et Mundolsheim**

\*Vendredi 23/12 de 7h00 à 13h00

\*Samedi 24/12 de 7h00 à 13h00

\*Vendredi 30/12 de 7h30 à 15h00

\*Samedi 31/12 de 7h00 à 13h00

\*\*\*\*\*

Toute l'équipe de la

Boucherie Charcuterie Traiteur

**Scherrer "Chez Laety"**

Strasbourg et Mundolsheim

vous souhaite de très belles fêtes de fin d'année.

# Carte Traiteur 2022

## Nos Apéritifs maison

Le pain Surprise 6/8 pers	39,90€ pce
Le pain aux noix 6 pers	34,90€ pce
Le plateau de minis pâtés en croûte	28,90€ le plateau

## Nos Entrées froides

Le Foie Gras Maison	159,90€ le kg
Le Magret de canard fumé	54,90€ le kg
Terrine de foie de canard et Girolles	34,90€ le kg
Terrine de sanglier aux marrons et noisettes	29,00€ le kg
Ballotine de volaille et champignons	25,90€ le kg

## Nos Entrées froides de poisson

Le Saumon fumé Maison	64,90€ le kg
Le Gravlax de saumon (cru et mariné à l'aneth)	52,90€ le kg
La Terrine de poisson aux queues d'écrevisses	29,90€ le kg
La Terrine de poisson au Saumon	27,90€ le kg
Le Médaillon de Saumon à la Russe	8,20€ la pce

## Nos Entrées à Chauffer

La Coquille de poisson Maison	8,90€ pce
Les Escargots de Bourgogne Maison	11,90€ la dz
Le soufflé aux écrevisses (110grs pce)	4,50€ pce
La mini tourte au ris de veau (120 grs pce)	6,50€ pce
Les divers boudins blancs ...	

## Nos Aspics

La bûche au jambon	3,00€ pce
L'aspic aux crevettes	3,90€ pce
Le pot au feu aux petits légumes	3,60€ pce



### **Nos Poissons à chauffer**

<b>L'Omble Chevalier</b> sauce au crémant d'Alsace	<b>16,90€ pers.</b>
<b>Le filet de Dorade Royale</b> et sa crème de St Jacques	<b>16,90€ pers.</b>
<b>Le Saint Pierre</b> sur Julienne de Légumes et cœur d'Artichaud	<b>16,90€ pers.</b>
<b>La marmite de l'Océan ...</b>	<b>15,90€ pers.</b>
Gambas, Champignons, St Jacques et Rouget sauce Riesling	

### **Nos Viandes à chauffer**

<b>Le pavé de Veau aux Cèpes</b>	<b>16,50€ pers.</b>
<b>Le rôti de Biche aux saveurs des bois</b>	<b>16,50€ pers.</b>
<b>Le suprême de Pintade sauce foie gras</b>	<b>16,50€ pers.</b>
<b>La ballotine de Chapon</b>	<b>15,50€ pers.</b>
farci aux marrons et champignons	
<b>Le mignon de porc façon Wellington</b>	<b>14,50€pers.</b>
enrobé dans sa feuille de chou	

### **Nos Accompagnements**

<b>Tagliatelles fraîches au beurre</b>	<b>2,60€ pers.</b>
<b>Knepfles aux herbes</b>	<b>2,60€ pers.</b>
<b>Gratin dauphinois aux Cèpes</b>	<b>3,50€ pers.</b>
<b>Choux rouge aux Marrons</b>	<b>3,50€ pers.</b>
<b>Poêlée de légumes d'hiver</b>	<b>3,50€ pers.</b>

### **Nos tourtes Maison ... Disponible 2-4-6 pers**

<b>La traditionnelle tourte au Riesling</b>	<b>19,90€ le kg</b>
<b>La tourte de volaille pistachée</b>	<b>19,90€ le kg</b>

### **En croûte ... uniquement à partir de 4 personnes**

<b>Le Filet de bœuf Wellington</b>	<b>45,90€ le kg</b>
<b>Le jambon en croûte</b>	<b>26,90€ le kg</b>
<b>Le filet de saumon</b> sur fondue de poireaux en croûte	<b>39,90€ le kg</b>
<b>Le Chateaubriand en croûte ...</b> une pce par personne	<b>16,90€ la pce</b>

**Les Sauces ... Crème aux Champignons, Gibier 17,00€ litre**