Carte Traiteur

Pâques 2024

Boucherie Scherrer « Chez Laety »

* 26, rue de Molsheim 67000 Strasbourg tel :03 90 41 89 88
* 8a, rue de la gare 67450 Mundolsheim tel :03 88 49 70 13

Dernier délai de commande

Lundi 25 mars 2024

Toute l'équipe de Scherrer « Chez Laety »
Vous souhaite de Joyeuses fêtes de Pâques

Site internet : Scherrer-chezlaety.fr
Facebook : boucherie charcuterie traiteur Scherrer « Chez Laety »

Nos Apéritifs...

Le pain surprise 8/10 pers.	43,90€ pce
Le pain aux noix 6/8 pers.	34,90€ pce
Le mini cakes lard et olives	3,50€ pce

Nos entrées ...

Saumon Fumé Norvégien	69,90€ kg.
Saumon Gravlax (mariné à l'aneth)	56,90€ kg.
L'assiette Nordique	18,90€ pers.
Le Foie Gras Maison	169,90€ kg.
Les escargots de Bourgogne	11,90€ dz

Nos pâtés en croûte divers ...

Nos aspics ...

L'aspic crevettes	3,90€ pce
L'aspic au jambon	3,60€ pce
L'aspic mousse de foie	3,50€ pce

En Croûte ...

La tourte au Riesling à partir de 2 pers.	19,90€ kg.
La tourte de volaille pistaché à partir de 2 pers.	22,90€ kg
Le jambon en croûte à partir de 4 pers.	26,90€ kg
Le Filet de Bœuf Wellington	46,90€ kg

sauce crème champignons à partir de 4 pers.

Pour le Vendredi Saint ou Pâques

Nos Poissons cuisinés à réchauffer ...

La coquille de poisson maison aux noix de pétoncles	9,90€ pce
Le filet de St Pierre crème de langoustines	16,90€ pers.
Duo de Cabillaud et Dorade sauce à l'aneth	16,90€ pers.
La papillote de poisson au beurre blanc.	16,90€ pers.

*Saumon, Rouget et crevettes sur fondue de poireaux

Nos viandes cuisinées à réchauffer ...

Gigot d'agneau et son jus parfumé au Romarin	15,90€ pers.
Suprême de Poularde fermière sauce vin jaune	15,90€ pers.
Pavé de Veau et sa crème aux Pleurotes	16,90€ pers.

Nos accompagnements 3,50€ pers....

Spaëtzles,

Gratin dauphinois,

Tagliatelles de légumes

Riz parfumé aux petits légumes,

Coco blanc et ses pommes grenailles

Menu de Pâques

Assiette Nordique

Souris d'agneau
au jus de Romarin
Coco blanc et pommes grenailles

Petite douceur du Lapin

29,00€ par pers.
Menu complet

EN BOUCHERIE, NOUS VOUS PROPOSONT UN GRAND CHOIX DE PRÉPARATION …♣

L'AGNEAU :

♣ LE GIGOT (nature ou mariné aux herbes).
♣ L'ÉPAULE A/OS ENTIÈRE (nature ou marinée aux herbes).
♣ L'ÉPAULE S/OS (roulée nature, marinée, farcie ou persillée).
♣ LA SELLE (roulée nature, farcie).
♣ LA COURONNE ou COTELETTES.

LE VEAU :

♣ LE FILET s/os
♣ LE FILET MIGNON (entier ou médaillon).
♣ LE FILET VEAU ORLOFF
♣LE RÔTI SAVOYARD
♣ LES RÔTIS (natures ou farcis au choix).
♣ LES PAUPIETTES
♣ LES CÔTES
♣ LES CORDONS BLEUS
♣ L'OSSO-BUCCO

LE BŒUF :

♣ LE FILET
♣ LE TOURNEDOS
♣ LE CHATEAUBRIAND
♣ LA CÔTE
♣ LE ROSSBEEF

♣ **FONDUE** : Bourguignonne, Chinoise ou Vigneronne
♣ **PIERRADE** : morceaux au choix.

LE PORC :

♣ LE FILET MIGNON (nature, farci ou Orloff).
♣ LE RÔTI (nature, farci aux pruneaux ou persillé).
♣ LA PALETTE À LA DIABLE ou PROVENÇALE
♣ LES CORDONS BLEUS (traditionnel ou forestier).

LA VOLAILLE :

♣ CANARD :
MAGRET, FILET ou CUISSE (nature ou farcie).

♣ POULET :
FERMIER, BIO ou P.A.C
ESCALOPE ou CUISSE
POUSSIN, COQUELET (farci sur demande).

♣ DINDE :
FILET (escalope, rôti nature ou lardé, paupiette…).
CUISSE (entière ou s/os roulé).
NOIX À LA DIABLE

♣ PINTADE :
FERMIÈRE
SUPRÊME ou CUISSE

♣ LAPIN :
ENTIER (coupé)
CUISSE, RABLE ou PAUPIETTE.

♣ CABRI ou ½ CHEVREAU uniquement sur commande.