

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*

Noël - Nouvel an

Carte traiteur

Dernier délai des commandes :

Noël : Mercredi 17 décembre 2025

Nouvel An : Mercredi 24 décembre 2025

*Horaires d'ouvertures pour nos magasins
Strasbourg et Mundolsheim*

Lundi 22/12 de 7h30 à 13h00

Mardi 23/12 de 7h30 à 13h00

Mercredi 24/12 de 7h00 à 13h00

Mardi 30/12 de 7h30 à 15h00

Mercredi 31/12 de 7h30 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.*

Nos Apéritifs maison

- Le pain Surprise 8/10 pers 48,90€ Le pain
- Le plateau de minis Mauricettes Gourmands (12 pièces) 22,90€ plateau
Mousse canard et cornichon, Rillettes de thon maison, Magret canard fumé et fromage frais
- Le plateau de minis pâtés en croûte (25 pièces assortis) 32,00€ plateau
- Les Verrines assorties (voir en magasin)

Nos Entrées froides

- Le Foie Gras Maison origine France 169,90€ le kg
- Le Magret de canard fumé 65,90€ le kg
- Assiette Gourmande (foie gras, jambon et magret fumé, terrine, saumon fumé ...) 18,,90€ l'assiette

Nos divers Aspics assortis ...

Mousse de foie, Foie Gras, Bûche jambon, Pot au feu ou Crevettes

Voir aussi en magasin nos différentes Charcuteries festives ... Terrines, Galantines, pâtés en croûte

Nos Entrées froides de poisson

- Le Saumon fumé Norvégien 79,90€ le kg
- Le Gravlax de saumon (cru et mariné à l'aneth) maison 59,90€ le kg
- La Terrine de St Jacques et Écrevisses maison 29,90€ le kg
- La Terrine de Saumon à l'oseille maison 26,90€ le kg

Nos Entrées à Chauffer

- La Coquille St Jacques Maison 10,90€ pce
- Les Escargots de Bourgogne Maison 11,90€ la dz
- Le Soufflé de la mer aux Écrevisses 5,90€ pce
- La Mini Tourte de Ris veau, fèves, trompette de la mort, crème et cognac 8,90€ pce
- Les divers boudins blancs ... Nature, aux Cèpes ou truffé ...

Nos Poissons à chauffer

- Le Filet de St Pierre aux agrumes et au miel 16,90€ pers.
- La Lotte rôtie aux épices de Noël 16,90€ pers.
- Le Pavé de Lieu Jaune sur lit de choucroute sauce au crémant d'Alsace 16,90€ pers.

Nos Viandes à chauffer

- Le Grenadin de Veau et sa sauce aux Girolles 17,90€ pers.
- Le Rôti de cuissot de Cerf, poires aux airelles et vin chaud 16,90€ pers.
- La Ballottine de Chapon farcie aux cèpes et sa sauce crémeuse 15,90€ pers.

Nos Accompagnements

- Risotto aux cèpes 3,50€ pers.
- Gratin de pomme de terre à l'huile de truffe 3,50€ pers.
- Poêlée de légumes oubliés 3,50€ pers.
- Spaëtzles maison grillés 3,50€ pers.

En croûte ... uniquement à partir de 4 personnes

- Le Filet de bœuf Wellington accompagné de sa sauce crème 47,90€ le kg
- Le Traditionnel Jambon en Croûte 26,90€ le kg

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

- La traditionnelle tourte au Riesling 19,90€ le kg
- La tourte de volaille pistachée 22,90€ le kg
- La tourte Bouchée à la Reine 22,90€ le kg

Les Sauces ... Crème aux Champignons, Gibier 18,00€ litre