

Nos crudités fait maison

Carottes ♦ Céleris ♦ Betteraves

Radis noir ♦ Concombres ♦ Pomme de terre

Choux-carottes ♦ Tomates

Nos salades composées

Jambon poireaux ♦ Taboulé ♦ Barbecue

Bressane ♦ Chef (riz) ♦ Gambas mandarine



Nos spécialités

- ♦ Pâté en croûte chaud (3 Pers à 8 Pers)
- ♦ Tourte maison (2 Pers, 4 Pers, 6 Pers)
- ♦ Foie gras d'oie, verrine de 180 g
- ♦ Jambon en croûte (prix par Kg de viande)
- ♦ Jambon paysan
- ♦ Filet mignon de porc en croûte
- ♦ Fondue chinoise sur plat (3 viandes)
- ♦ Pierrade sur plat (5 viandes)

9€ à 23,90€/Pièce

13,80€/Kg

25,14€/Pièce

21€/Kg

13,72€/Kg

15,40€/Kg

30,60€/Kg

30,60€/Kg



Horaires d'ouverture

ROUFFACH

Lundi: FERMÉ

Mardi: 7H30-13H/15H-18H30

Mercredi: 7H30-13H/15H-18H30

Jeudi: 7H30-13H/15H-18H30

Vendredi: 7H30-13H/15H-18H30

Samedi: 8H-16H

ORSCHWIHR

Lundi: 7H30-12H15

Mardi: 7H30-12H30/15H-18H30

Mercredi: 7H30-12H15

Jeudi: 7H30-12H30/15H-18H30

Vendredi: 7H30-12H30/15H-18H30

Samedi: 7H30-16H

BOUCHERIE CHARCUTERIE TRAITEUR KOLIFRATH



CARTE TRAITEUR

29 Grand rue 68500 ORSCHWIHR

03.89.76.95.04

Casino Shop

1 Rue Du Marché 68250 ROUFFACH

03.89.58.68.34

www.boucheriekolifrath.fr

Pour toute demande particulière n'hésitez pas à nous contacter

Les Apéritifs

Les miches et pains surprises :

- ❖ Miche 8 personnes a/saumon 27,20€/Pièce
- ❖ Pain 6 personnes a/saumon 21€/Pièce
- ❖ Pain 12 personnes a/saumon 34€/Pièce

Les minis-Moricettes :

- ❖ Jambon, Bacon, Salami, Fromage 0,95€/Pièce
- ❖ Saumon. 1,20€/Pièce

Les Brochettes :

- ❖ Tomates cerises et mozzarella 1,30€/Pièce
- ❖ Crevettes et noix de St-Jacques 2,20€/Pièce
- ❖ Melon et jambon de Parme 1,60€/Pièce

Nos idées sympas :

- ❖ Mini pâté en croûte rond 0,80€/Pièce
- ❖ Mini viennoises 18,90€/Kg
- ❖ Le palmier de fruits frais 3€/Pers
(minimum 20 personnes)

Nos buffets Apéritifs

Apéritifs N°1 : 9,80€/Pers*

- ❖ Brochette tomate cerise mozzarella
- ❖ Brochette melon jambon de Parme
- ❖ Mini pâté en croûte
- ❖ Mini viennoise
- ❖ Pain surprise a/saumon
- ❖ Mini moricette

Apéritifs N°2 : 11,90€/Pers*

- ❖ Brochette tomate cerise mozzarella
- ❖ Mini pâté en croûte
- ❖ Mini viennoise
- ❖ Pain surprise a/saumon
- ❖ Mini moricette
- ❖ Palmier de fruits frais

Nos Entrées

- ❖ Foie gras de canard, sa gelée Et sa brioche maison 9,80€/Pers
- ❖ Croustillant de munster au miel Sur lit de pommes confites 5,90€/Pers
- ❖ Saumon grillé, choucroute aux Pleurotes, sauce poisson 9,50€/Pers
- ❖ Brochette de St-Jacques Sur croquant de légumes 9,80€/Pers
- ❖ Bouchée de St-Jacques et risotto 9,50€/Pers
- ❖ Salade mêlée (foie gras, magret fumé) 9,80€/Pers

Nos viandes cuisinées

- ❖ Filet mignon de veau, sauce girolles 18,90€/Pers
- ❖ Filet de bœuf, sauce morilles 19,20€/Pers
- ❖ Soufflay de pintade farcie aux cèpes Et bolets 14,90€/Pers
- ❖ Carré de veau 16,60€/Pers
- ❖ Magret de canard au miel 12,50€/Pers
- ❖ Magret de canard farci au Fromage de chèvre 13,90€/Pers
- ❖ Cochon de lait farci (A partir de 30 personnes) 14,90€/Pers

Prix avec accompagnement et livraison

Nos viandes cuisinées sont accompagnées de légumes et de spätzlés ou gratin.

A choisir dans notre liste de légumes cuisinés.



Nos plats typiques (livraison en sus)

❖ Blanquette de veau à l'ancienne, nouilles	10,20€/Pers
❖ Baeckaoffa 2 ou 3 viandes, salade verte	12,50€/Pers
❖ Jambon paysan ou en croûte, Gratin dauphinois ou crudités.	9,90€/Pers
❖ Pâté en croûte chaud et crudités.	7,90€/Pers
❖ Bouchée à la reine, croûte et nouilles	9,50€/Pers
❖ Paëlla	12,20€/Pers
❖ Bœuf bourguignon, spätzlés maison Et tomate provençale	9,80€/Pers
❖ Couscous royal (Poulet, Bœuf, Merguez et boulette d'agneau)	12,20€/Pers
❖ Choucroute garnie (Collet, Lard salé, Lard fumé, Viennoise et Monbéliard)	10,50€/Pers
❖ Poulet coco colombo, riz cantonais Et beignet d'ananas	10,90€/Pers

Nos légumes cuisinés

- ❖ Spätzlés maison
- ❖ Gratin dauphinois
- ❖ Galettes de pomme de terre
- ❖ Flan à l'asperge verte ou carotte
- ❖ Tomate provençale
- ❖ Fagot de haricots verts
- ❖ Mille feuilles aux petits légumes
- ❖ Risotto au parmesan
- ❖ Choux rouges aux marrons et pommes



Nos sauces maison

❖ Sauce girolles	18,50€/Kg
❖ Sauce morilles	32,10€/Kg
❖ Sauce 3 poivres	17,90€/Kg
❖ Sauce forestière	17,90€/Kg
❖ Sauce miel	15,40€/Kg
❖ Sauce poisson	16,50€/Kg

Nos buffets froids

Buffet N°1 : 10,50€/Pers

Saumon fumé❖Terrine de campagne❖Pâté en croûte
Jambon cru❖Jambon à l'os
Poulet rôti❖Salami
3 sortes de crudités
Sauces

Buffet N°2 : 15,90€/Pers*

Terrine de poisson❖Cascade de saumon fumé
Cocktail de gambas et mandarine❖Rosbeef
Pâté de viande❖Œufs mimosa❖Jambon fumé
4 sortes de crudités
Sauces

Buffet N°3 : 19,20€/Pers*

Cascade de saumon fumé❖Terrine de poisson
Cocktail de gambas mandarine❖Rosbeef
Magret fumé❖Roti de porc❖Pâté en croûte
4 sortes de crudités ou salade composées
Sauces

Buffet N°4 : 25,90€/Pers*

Cascade de saumon fumé❖Cappuccino d'écrevisses
Cocktail de gambas et mandarine❖Rosbeef
Foie gras de canard❖Magret fumé
Faux filet grillé ❖ Tomate au thon
5 sortes de crudités ou salades composées
Sauces

Le plateau campagnard 8,90€/Pers

Pâté en croûte❖Jambon à l'os❖Jambon fumé
Bacon❖Salami❖Charcuterie mélange
Saucisse de viande❖Fromage de tête
3 sortes de crudités

*** A partir de 25 personnes**