

— Depuis
1870 —
FECHTER

Boucherie • Charcuterie • Traiteur • Fruits & Légumes • Crèmerie

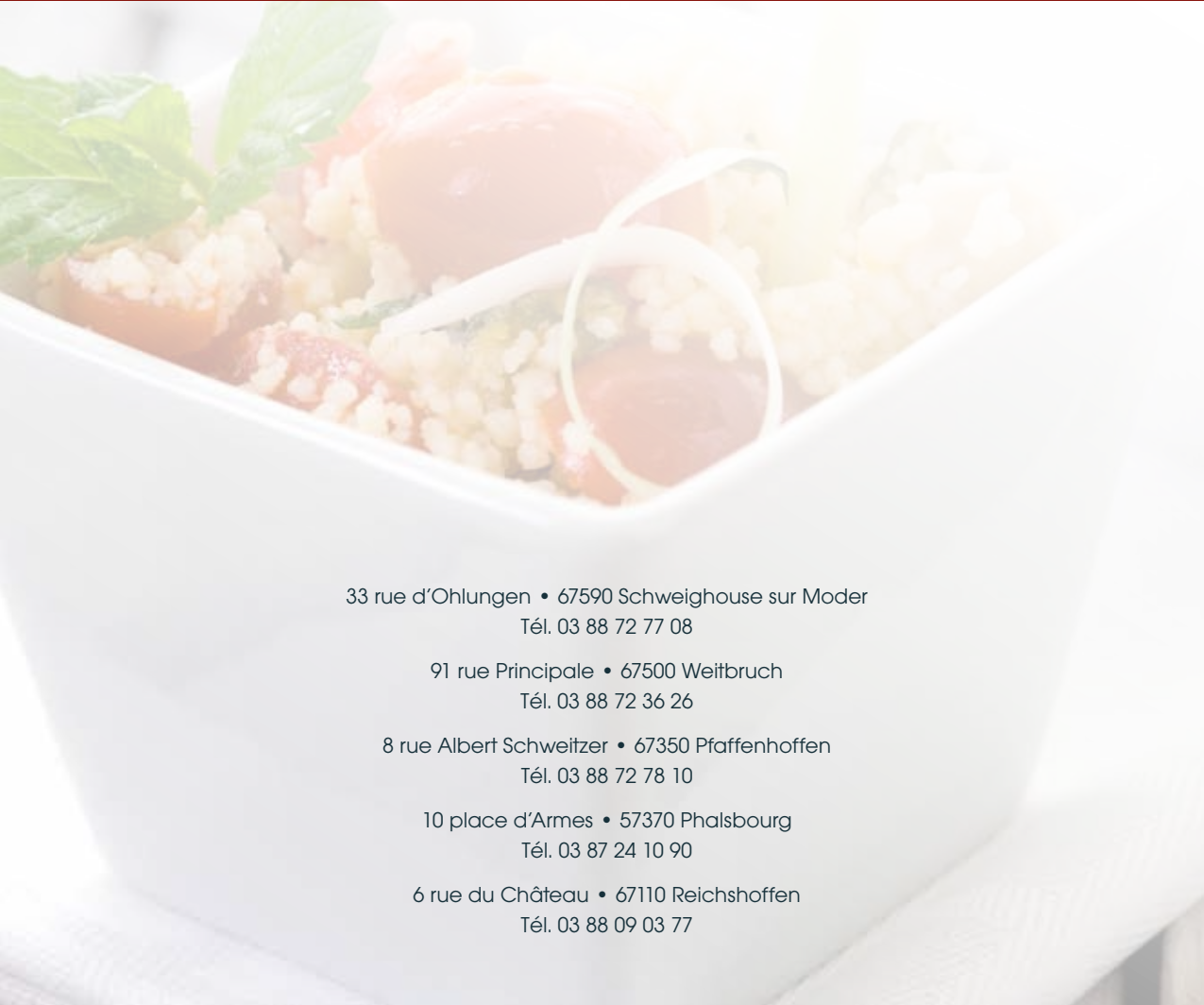
côté traiteur...



— Depuis
1870 —
FECHTER

Boucherie • Charcuterie • Traiteur • Fruits & Légumes • Crèmerie

côté traiteur...



33 rue d'Ohlungen • 67590 Schweighouse sur Moder
Tél. 03 88 72 77 08

91 rue Principale • 67500 Weitbruch
Tél. 03 88 72 36 26

8 rue Albert Schweitzer • 67350 Pfaffenhoffen
Tél. 03 88 72 78 10

10 place d'Armes • 57370 Phalsbourg
Tél. 03 87 24 10 90

6 rue du Château • 67110 Reichshoffen
Tél. 03 88 09 03 77





Pour l'apéritif...

L'Apéritif à la carte

Assortiment de toasts

Mini-malicettes garnies

Navettes briochées garnies

Club sandwich pain à la tomate, carpaccio de bœuf au pistou

Club sandwich de saumon fumé et sa rilette

Club sandwich au filet de dinde et sa tapenade d'olives noires

Mignonettes de pâté en croûte

Mini-brochettes : Tomates cerises et féta marinée
Melon et jambon de Parme (saison)
Crevettes et ananas rôtis

Déclinaison de mini-pics du chef

Le cake au lard et pistaches

La sélection de saucissons à picorer

Nos traditionnels pains surprise

Pain seigle	Pain aux noix	6 pers.
Pain seigle	Pain aux noix	12 pers.
Pain rond		10 pers.

Nos verrines et cuillères

Ailerons de volaille farcis à l'estragon

Brochettes de lotte au lard

Brouillade d'œufs, de champignons et parmesan

Purée de panais et crevettes en persillade

Gelée de concombres et tartare de bœuf

St-Jacques rôties et leur confit d'abricots secs

Côté chaud

Mini quiches

Mini pizzas

Feuilletés salés assortis

Knacks chaudes sur tranche de pain

Assortiment de cocktails d'Asie

Diverses viandes marinées grillées à la plancha

Jambon à l'os braisé flambé au cognac (à partir de 50 pers.)



Nos entrées...

Chaudes ou froides

Prix par personne

Potages : crème de volaille, de légumes.....	2,50 €
Pâté en croûte garni avec ses crudités.....	5,00 €
Assiette campagnarde..... (charcuterie, jambon cuit et fumé, pâté campagnard, crudités)	6,00 €
Salade gourmande..... (saumon et filet de canard fumé, dés de foie gras)	9,00 €
Trilogie de terrines de saison, crudités.....	8,00 €
Foie gras de canard au Gewürztraminer..... (confit d'oignons ou chutney de mangue, pain toasté)	12,50 €
Terrine de rouget safrané, filet de saumon cuit..... (œuf mimosa, tomate farcie, salade coleslaw)	8,00 €
Saumon en gravlax à la pomme verte..... (tartare de saumon aux herbes et sa sauce)	7,00 €
Blinis aux St-Jacques tièdes.....	9,00 €



Nos plats...

Les poissons cuisinés

Prix par personne

Croustillant de saumon et St-Jacques, sauce citronnée.....	12,00 €
Filet de sandre, infusion de poireaux.....	13,50 €
Noix de St-Jacques au lard et jus de betteraves.....	12,00 €
Filet de bar farci en croûte.....	13,00 €
Thon snacké à la purée gribiche.....	13,50 €
Dôme de saumon et moelleux de crabes.....	13,00 €
Fricassée de gambas au gingembre et citron confit.....	14,50 €
Filet de saumon fumé cuit, purée aux 2 pommes.....	10,50 €
Dos de cabillaud et sa croûte aux olives noires.....	12,50 €

Trou Normand..... 1,50 €

Sorbet melon, crémant d'Alsace

Sorbet citron, liqueur de citron vert ou eau de vie (schnaps)

Sorbet pomme, manzana





Les viandes cuisinées

Prix par personne

Carré de veau rôti, cuit 8 heures, sauce crème et champignons frais	15,00 €
Filet de bœuf braisé, sauce Périgueux	18,00 €
Médaille de veau, sauce aux morilles	18,50 €
Médaille de porc, sauce crème	12,00 €
Filet d'agneau, sauce citronnelle	14,00 €
Souris d'agneau confite au miel, jus de cuisson	10,50 €
Pavé de biche, sauce forestière	16,00 €
Filet de caille en croûte façon Pascaline	13,00 €
Filet de canard en croûte de sel, jus au romarin	13,50 €
Magret de canard, poire au vin, pomme Anna, salade de betteraves	13,50 €

Tous nos plats sont accompagnés de 2 à 3 garnitures au choix

Féculents :

Risotto aux cèpes, brochettes de rattes et tomates cerises,
Pommes paillason, gratin dauphinois, pommes duchesse,
Galette de pommes de terre, gratin de céleri, pommes Anna,
Ballotin de pommes de terre et échalotes au lard fumé...

Légumes :

Tomate provençale, flan de courgettes au lard, poêlée de légumes,
Flan de carottes à la vanille, wok de légumes et champignons,
Fagot de haricots, pastilla de légumes anciens,
Mille-feuilles de légumes oubliés, profiterole de chou vert,
Fagot d'asperges vertes...



Nos autres suggestions...

Les coups de cœur du chef

Filet de saumon fumé cuit et sa purée aux 2 pommes
 Magret de canard, poire au vin, pommes Anna, salade de betteraves
 Assiette de fromage de notre affineur "Hennart" et son pain aux noix
 Brochettes d'ananas rôti, boule de coco et son caramel au beurre salé

Nos émincés

Prix par personne : 8,50 €

Gyros de porc et ses 3 sauces
 Poulet au gingembre frais
 Dinde au curry doux et légumes croquants
 Méli-mélo de volaille à la crème

Barbecue

Prix par personne : 11,00 €

Assortiment de grillades, saucisses et salades

Nos plats cuisinés traditionnels...

Prix par personne

Baeckeoffe aux 3 viandes, salade verte.....	9,80 €
Choucroute garnie composée de lard fumé, poitrine et palette demi-sel,.....	9,80 €
pommes vapeur, saucisses de Strasbourg et de Lorraine	
Pot-au-feu : potage, quenelles et pain grillé, bœuf gros sel,.....	11,00 €
salade de carottes, céleri, betteraves, œuf, pommes rissolées, raifort	
Blanquette de veau à l'ancienne accompagnée de pâtes.....	12,00 €
Jambon au vin, crudités de saison.....	9,50 €
ou gratin dauphinois et salade verte	
Rosbif de bœuf en sauce, salade de pommes de terre.....	9,50 €
ou spätzles	
Bouchée à la reine garnie, pâtes ou riz.....	9,50 €
Couscous royal, agneau, bœuf ou boulette, poulet,.....	13,00 €
merguez, semoule, légumes	
Paëlla selon Thuries (chef cuisinier), porc, poulet, lapin,.....	13,00 €
calamar, moule, lotte, chorizo	
Cochon de lait farci, gratin dauphinois, salade verte ou crudités.....	13,00 €





Fin de repas salée...



...ou sucrée.

Le fromage

La petite assiette (brie, munster, gruyère).....	2,20 €
Le plateau du berger (8 sortes).....	3,50 €
La sélection de notre affineur "Hennart", fromager depuis 1922 et son pain aux noix.....	5,00 €

Le pain

3 petits pains restauration assortis.....	1,20 €
Pain aux figues.....	pièce : 0,50 €
Pain aux noix.....	pièce : 0,50 €

Nos desserts...

- Billes de framboises à l'hibiscus
- Mousse au chocolat blanc et noir
- Crème brûlée
- Tiramisu au café ou fruits rouges (fraises, framboises...)
- Salade de fruits frais de saison
- Brochette d'ananas rôti, boule de coco et son caramel au beurre salé
- Poire au vin, glace vanille
- Riz au lait, coulis de fruits

Nos verrines et gourmandises sucrées

- Assortiment de mignardises
- Brochettes de fruits de saison
- Déclinaison de macarons du moment
- Verrines d'agrumes
- Petits riz au lait
- Mousse au chocolat
- Duo de mousse de fruits
- Melon infusé à la menthe (saison)

Nos buffets froids...

Buffet Campagnard : 16,00 €

Mignonnette de pâté en croûte
Jambon cuit
Jambon fumé
Charcuterie
Viandes froides assorties
Saucisson varié
Cuisse de poulet rôtie

Rillettes de porc
Pâté campagnard
Presskopf vinaigrette
Œuf Mimosa
Plateau de fromages
Salades variées
Sauces d'accompagnement

Buffet Terre et Mer : 21,00 €

Filet de saumon, crevettes bouquet
Duo de poisson aux queues d'écrevisses
Salade de gambas mandarine
Viandes froides assorties
Cuisse de poulet farcie
Filet de dinde braisé

Pintade farcie aux abricots secs
Œuf Mimosa
Plateau de fromages
Salades variées
Sauces d'accompagnement

Buffet Plaisir : 28,00 €

Filet de saumon, crevettes bouquet
Saumon fumé Maison Label Rouge
Bûche de St-Jacques au Noilly
Rosbif et rôti de veau
Foie gras de canard au Gewürztraminer Maison
Terrine de ris de veau au foie gras de canard
Terrine de saison

Filet de canard braisé
Mignonnette de volaille aux pleurotes
Lapin farci aux pruneaux
Œuf Mimosa
Plateau du berger
Salade saison
Sauces d'accompagnement



Nos services sur mesure...

Notre responsable traiteur Romain Laroche est à votre disposition pour vous proposer un menu à votre goût et adapté à votre budget, de l'apéritif au café.

Pour que votre fête soit une réussite, nous pouvons mettre à votre disposition le personnel de service et de cuisine, la vaisselle et le nappage.

Cette organisation demandant un peu de temps, nous vous remercions de bien vouloir confirmer votre commande 10 jours à l'avance.

Vous pouvez joindre Romain Laroche au 03 88 72 77 08.

À bientôt !

Thierry Fechter

Livraison gratuite à partir de 30 personnes dans un rayon de 25 km.

Tous nos prix sont en TTC et calculés sur la base d'une TVA à 5,5%.

Prix non contractuels, donnés à titre indicatif.