

Michel
Herrscher

Charcuterie - Traiteur - Colmar
www.herrscher.com

Carte des Fêtes



SUIVEZ-NOUS SUR
BOUCHER CHARCUTIER MICHEL HERRSCHER



Cocktails & Apéritifs

Grande Gondole

10-12 personnes / 60 pièces

ABDGH 42,00 €

Petite Gondole

6-8 personnes / 30 pièces

ABDGH 29,80 €

Composition des Gondoles :

Mousse de canard

Rosette

Bacon

Fromage aux fines herbes

Saumon fumé maison

Jambon blanc



Gondole gourmande

6-8 personnes / 30 pièces

10-12 personnes / 60 pièces

ABDGH 29,20 €
44,00 €

Œufs de hareng fumé

Mousse de saumon

Houmous (Purée de pois-chiche)

Fromage de chèvre au miel

Tapenade d'olives noires

Confit de légumes

Gondole Saveurs du Monde

6-8 personnes / 30 pièces

10-12 personnes / 60 pièces

ABDGH 29,80 €
44,50 €

Carpaccio de saumon frais à la coriandre

Fromage de chèvre à la tapenade

Jambon cru italien au Parmesan et basilic

Poulet aux épices douces

Tzatziki (yaourt à la grecque au concombre & à l'ail)

Bâtonnets de légumes aux 2 sauces

Plateau de 10 personnes

18,80 €
Le plateau

Concombre, carottes, poivrons grillés, chou-fleur et champignons

Sauce ail et fines herbes

Sauce au curry

G

B G J

Verrines salées

Par 8 verrines variées

2,40 €

la pièce

Petits pois, fromage blanc aux herbes sur poivrons

FG

Noix de St-Jacques aux tomates marinées

ABCDEFGHI

Tartare de saumon à la crème de concombre

DG

Crevettes façon tartare, crème de ciboulette et tomates

CG

Assortiment de pièces alsaciennes (à chauffer)

32,50 €

Plateau de 24 pièces assorties

Le plateau

Briochette aux escargots

AEG

Mini pâte chaud vigneron

ABGL

Feuilleté façon tarte flambée

ABG

Mini friand au boudin noir et aux pommes

ABGL

Assortiment de tartelettes

Les 30 pièces

28,30 €

Les 40 pièces

37,80 €

Pizza napolitaine à la Mozzarella

AG

Friand à la viande

ABGJ

Croque-Monsieur

ABG

Quiche Lorraine

ABG

Tarte à l'oignon

ABG



★ ★ ★ ★ ★

Boîte apéritive

2, 4 ou 6 personnes - 9,50€ /pers.

Gravlax de saumon à la betterave
Tartare de Saint-Jacques au yuzu
Panna cotta salé au coulis de poivron rouge
Sucette de Barikass au lard
Canapé au foie gras
Hure de poularde au sésame torréfié

ABCDEFGHIK

En vente directe dans nos boutiques

| | | |
|---|---------------------|----------|
| Foie gras d'oie (60g) <i>L</i> | <i>prix au kilo</i> | 168,00 € |
| Foie gras de canard (60g) <i>L</i> | <i>prix au kilo</i> | 148,00 € |
| Saumon fumé maison (100g) <i>D</i> | <i>prix au kilo</i> | 78,00 € |
| Escargots en coquille à l'alsacienne (la douzaine) <i>EGL</i> | | 11,80 € |
| Coquille gratinée de St-Jacques et de cabillaud, fleuron | <i>BCDG</i> | 9,80 € |

Entrées Festives

Entrées Froides

| | La portion |
|---|---------------------|
| Pâté en croûte de filet de truite, salade de choucroute | <i>DL</i> 8,30 € |
| Pâté en croûte de Noël (130g) <i>Filet de poulet, noix de veau, ris de veau, foie gras de canard</i> Chutney de chou-rouge aux épices de Noël | <i>ABGHL</i> 7,50 € |
| Pâté en croûte de chevreuil et de poire au vin (130g) Chutney de chou-rouge aux épices de Noël | <i>ABGL</i> 5,50 € |
| Coquille gratinée de St-Jacques et de cabillaud, fleuron | <i>BCDG</i> 9,80 € |
| Coupelle de homard, fromage frais et pesto de roquette | <i>CDGL</i> 9,80 € |

Entrées à chauffer

| | La portion |
|---|----------------------|
| Duo de Saint-Jacques & gambas gratinées, fleuron | <i>ACDGL</i> 11,50 € |
| Feuilleté de pintade au foie gras et aux cèpes | <i>ABGL</i> 8,80 € |
| Cassolette d'escargots aux champignons mignatures et Riesling | <i>AEFGL</i> 10,80 € |
| Risotto de homard aux petits pois et Mascarpone | <i>ACDGL</i> 10,90 € |

Plats Cuisinés

Poissons Garnis

| | La portion |
|--|-------------------------|
| Médaille de sandre et omble chevalier à la crème vanillée, riz vénéré | <i>ABDGL</i> 14,20 € |
| Dos de cabillaud gratiné au beurre de chataigne Butternut rôti | <i>ABCDGL</i> 14,70 € |
| Filet de lotte Thaï, nouilles chinoises | <i>ABCD FGL</i> 14,70 € |
| Pavé de saumon à la mousseline de Perche, choucroute aux gros dés de lard | <i>ACDGL</i> 14,80 € |

Viandes Cuisinées Garnies

| | La portion |
|--|---------------------|
| Poularde farcie aux morilles, spätzlés | <i>ABGL</i> 14,50 € |
| Médaille de veau « basse température », sauce au foie gras, légumes frais et écrasé de pommes de terre aux truffes | <i>ABGL</i> 16,90 € |
| Filet de bœuf à la moelle, sauce bordelaise, légumes frais et gratin dauphinois | <i>ABGL</i> 17,50 € |
| Filet mignon de porc aux échalotes confites, fèves à l'ail et pommes grenailles rôties | <i>AGL</i> 13,80 € |

Gibiers Cuisinés Non Garnis

| | La portion |
|--|-------------------|
| Civet de biche/cerf Grand Veneur | <i>AL</i> 8,80 € |
| Civet de jeune sanglier Grand Veneur | <i>AL</i> 8,80 € |
| Médaille de jeune sanglier, sauce poivrade | <i>AL</i> 13,20 € |
| Pavé de biche au parfum de café, poêlée de champignons | <i>AL</i> 14,20 € |
| Cuisse de lièvre farcie, désossée, façon royale | <i>AL</i> 13,50 € |

Pour accompagner vos gibiers

| | La portion 250g |
|--|--------------------|
| Gratin dauphinois et poêlée de légumes | <i>ABG</i> 3,00 € |
| Spätzlés et chou rouge aux marrons | <i>ABGL</i> 3,00 € |

Nos Sauces - Bouteille 25cl

| | | |
|--------------------|-------|--------|
| Sauce aux morilles | AGL | 8,90€ |
| Sauce forestière | AGL | 7,50 € |
| Sauce Grand Veneur | AGL | 6,20 € |
| Sauce homardine | ACDGL | 6,20 € |
| Sauce au Riesling | ACDGL | 6,20 € |

Nos Baeckeofes

En terrine de 6, 8 ou 10 personnes

| | | |
|--|----|--------|
| Baeckeofe aux 3 viandes (Bœuf, porc, agneau et pieds de porc) | JL | 12,00€ |
| Baeckeofe de volaille (Coq, canard et oie) | JL | 14,50€ |
| Baeckeofe de gibiers (Cerf, biche, sanglier) | JL | 14,50€ |

Caution pour le moule en terre cuite : 35,00 €

La portion 250g



Remise en température

Poissons

| | |
|----------------------|-------------------------|
| Portion individuelle | 15 minutes à 140° / Th5 |
| Grande barquette | 40 minutes à 140° / Th5 |

Viandes

| | |
|----------------------|-------------------------|
| Portion individuelle | 20 minutes à 145° / Th5 |
| Grande barquette | 45 minutes à 145° / Th5 |

Baeckeofes

1h15' à 1h30' à 160° / Th6

Produits en croûte

Mettre 1 cm d'eau dans le lèche frites au bas du four

| | |
|------------------|-------------------------|
| Jusqu'à 1,5kg | 35 minutes à 150° / Th5 |
| Au-delà de 1,5kg | 50 minutes à 150° / Th5 |

Attention !!

Les jambons en croûte ronds sont pré-tranchés.

Ne pas les trancher

Enlevez le couvercle et servez les tranches

Spécialités en croûte

| | | Prix au kg |
|--|--------------|------------|
| Tourte de poisson et fruits de mer <i>Mousseline de perche, cocktail de fruits de mer</i> | ABCD EFGH | 26,10 € |
| Pithivier de merlan et de sole | ABDGH | 39,55 € |
| Feuilleté de saumon entier | ABDG | 39,55 € |
| Feuilleté de saumon tranché (sans talons) | ABDG | 41,50 € |
| Jambon en croûte (pré-tranché) | ABG | 20,95 € |
| Pâté chaud vigneron (entier) | ABGL | 19,35 € |
| Kassler en croûte | ABGJ | 18,15 € |
| Feuilleté de volaille forestier au Comté | ABG | 24,95 € |
| Tourte aux 3 suprêmes et à la fleur de bière <i>Filets de poulet, canard et dinde</i> | ABGHL | 24,55 € |
| Tourte de Noël <i>Ris de veau, magret de canard et foie gras</i> | ABGHL | 30,80 € |
| Tourte au sanglier aux marrons | ABGL | 19,85 € |
| Mignon de porc Wellington | ABGL | 21,85 € |
| Mignon de veau Wellington | ABGL | 44,80 € |
| Filet de bœuf Wellington | ABGL | 44,80 € |
| Filet de biche Wellington | ABGL | 46,80 € |

Buffets de Fêtes

(à partir de 8 personnes)

Saumon fumé Maison *D*
Terrine de homard *A B C D G*
Brochette de gambas à l'ananas *C*
Bouquetière de crevettes *C*

Roastbeef glacé *J*
Terrine gourmande de Noël *B G H L*
Filet de canard rôti aux 3 baies
Gigonette de poulet caramélisé
Pâté en croûte cocktail *B J G L*

Salades

Céleri citronné *A B G J M*, Carottes aux herbes *J*
Taboulé vert *A*, poivrons marinés

Sauce et condiments

Sauce gribiche *A B G J*, moutarde *A B G J*, cocktail *A B G J*
Olives, cornichons, petits oignons

23,50 € par personne

Foie gras de canard et chutney de figues

Filet de truite fumée, mousseline au wasabi *D*
Dos de saumon mi-cuit *D*
Gambas flambées *C*
Verrine de cocktail de crabe *C D G*

Roastbeef glacé *J*
Hure de poularde au sésame torréfié *K*
Filet de veau rôti « basse température »
Jambon cru italien

Salades

Céleri citronné *A B G J M*, Carottes aux herbes *J*
Taboulé vert *A*, poivrons marinés

Sauce et condiments

Sauce gribiche *A B G J*, moutarde *A B G J*, cocktail *A B G J*
Olives, cornichons, petits oignons

33,00 € par personne



Les Fondues

Nous recommandons 200g de viande par personne

| | |
|--|------------------|
| Viande pour fondue bourguignonne (Rumsteck en dés) | Le kg 34,00 € |
| Viande pour fondue vigneronne (Noix et quasi de veau en dés) | 34,00 € |
| Viande pour fondue chinoise au bœuf | 34,00 € |
| Viande pour fondue chinoise (Bœuf, veau, filet de canard, en tranches fines) | 36,00 € |
| Viande pour fondue de gibier (Chevreuil, biche) | 49,80 € |
| Viande pour plancha (Bœuf, veau, filet de poulet) | 29,80 € |
| Viande pour plancha (Bœuf, filet de canard, mignon de porc) | 34,00 € |
| Garniture pour fondue chinoise (à partir de 6 personnes) | 7,50 €/pers |
| Riz cantonais, bouillon avec champignons, vermicelles et 3 sauces, gribiche, piquante et aïoli <i>ABGJ</i> | |



Le Gibier

Chevreuil

| | |
|---------------------------------|---------|
| Épaule de chevreuil a/os | 26,80 € |
| Épaule de chevreuil s/os | 34,80 € |
| Gigue déjointée | 37,20 € |
| Gigue de chevreuil s/os | 39,80 € |
| Selle de chevreuil a/os | 63,80 € |
| Selle de chevreuil (filet s/os) | 92,00 € |

Biche - Cerf

| | |
|----------------------------|---------|
| Épaule de biche s/os | 23,80 € |
| Rôti de biche (Gigot s/os) | 33,80 € |
| Dos de biche a/os | 38,90 € |
| Dos de biche (Filet s/os) | 59,80 € |
| Côtelettes de biche | 38,90 € |

Sanglier

| | |
|--------------------------------|---------|
| Épaule de sanglier a/os | 18,80 € |
| Épaule de sanglier s/os | 24,50 € |
| Gigot déjointé | 25,60 € |
| Rôti de sanglier (Gigot s/os) | 29,60 € |
| Côtelette de sanglier | 23,50 € |
| Carré de sanglier (Filet s/os) | 38,80 € |

Petits Gibiers

| | |
|---------------------------|---------|
| Faisan - Coq PAC | 16,20 € |
| Faisan - Poule PAC | 16,20 € |
| Faisan farci | 18,80 € |
| Gigonette de faisan farci | 18,80 € |
| Canard Colvert | 16,80 € |
| Lièvre dépouillé | 29,90 € |
| Cuisse de lièvre | 28,80 € |
| Râble de lièvre | 44,80 € |
| Épaule de lièvre | 21,80 € |

Volailles de Fêtes

Prix selon cours

| | |
|----------------------------------|----------------|
| Canette PAC | Environ 1,5 kg |
| Canard farci | Environ 2 kg |
| Dinde blanche PAC | 2,5 à 6 kg |
| Dinde fermière PAC Label rouge | 2,5 à 3,5 kg |
| Dinde blanche farcie aux marrons | 3 à 4 kg |
| Gigonette de dinde farcie | 2 à 3 kg |

| | |
|-----------------------------------|--------------|
| Chapon fermier effilé Label rouge | 3 à 5 kg |
| Chapon de Bresse effilé | 2,8 à 3,8 kg |
| Chapon fermier PAC Label Rouge | 2,5 à 3,8 kg |
| Cuisse de chapon | |
| Suprême de chapon | |
| Chapon Pintard PAC | Environ 2 kg |

| | |
|-----------------------------|---------------|
| Chapon farci aux morilles | 2,5 à 3 kg |
| Pintade fermière PAC 5 pers | Environ 2 kg |
| Pintade désossée farcie | 1,5 à 2 kg |
| Pigeon effilé | 450 à 500 g |
| Caille | Environ 220 g |
| Caille farcie au foie gras | Environ 250 g |
| Oie PAC à rôtir | 2,7 à 3,7 kg |

| | |
|-----------------------------------|--------------|
| Oie fermière PAC Label rouge | 3 à 4 kg |
| Poulet de Bresse PAC | 1,2 à 1,6 kg |
| Poularde PAC | 1,5 à 2 kg |
| Poularde de Bresse effilée roulée | 1,6 à 2 kg |

Farces Maison

| | |
|-------------|---------|
| Marrons | 15,20 € |
| Champignons | 15,20 € |





à partir du 4 janvier



RETROUVEZ LA TOURTE DES ROIS
DANS TOUS NOS POINTS DE VENTE

Recette élaborée par
Jean-Yves Schillinger
(Deux macarons Michelin)
avec la participation de la
maison **Wolfberger**



LES RESTAURANTS - CLICK & COLLECT



MICHEL HERRSCHER
RESTAURANT
12 rue Émile Schwoerer
68000 Colmar
03 89 20 42 76

www.restaurant-michel-herrscher.com



CARRÉ LIBERTÉ
SANDWICHERIE - SALADERIE
45 route de Strasbourg
68000 Colmar
03 89 29 13 12

www.carreliberte.com

TABLEAU DES ALLERGÈNES

- A Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de céréales
- B Œufs et produits à base d'œufs
- C Crustacés et produits à base de crustacés
- D Poissons et produits à base de poissons
- E Mollusques et produits à base de mollusques
- F Soja et produits à base de soja
- G Lait et produits à base de lait (y compris de lactose)



- H Fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de : cajou, pécan, macadamia, du brésil, du Queensland, pistaches) et produits à base de ces fruits
- I Arachides et produits à base d'arachides
- J Moutarde et produits à base de moutarde
- K Sésame et produits à base de graines de sésame
- L Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10mg/kg ou 10 mg/l (exprimé en SO2)
- M Céleri et produits à base de céleri



Passer vos Commandes

Pour Noël, passez vos commandes jusqu'au lundi 18 décembre, 12h00
Pour Nouvel an, passez vos commandes jusqu'au samedi 23 décembre, 12h00

Après ces dates, nous ne pourrons plus garantir la disponibilité des produits.

IMPORTANT

PASSEZ VOS COMMANDES DANS L'UN DE NOS POINTS DE VENTE ci-dessous
Pour retirer vos commandes, munissez vous du numéro qui vous aura été attribué.

La Mi Do Ré

(Boulangerie A.Rebert)
23 rue du Général de Gaulle
68320 Holtzwihr
06 08 52 37 44

Le Comptoir de Georges

1 place des 6 Montagnes Noires
68000 Colmar
03 89 20 60 72



MICHEL HERRSCHER, LE BOUCHER DES GRAND FRAIS D'ALSACE

HAUT-RHIN

COLMAR NORD
11 rue Emile Schwoerer
03 89 20 83 83

COLMAR SUD
110 route de rouffach
03 89 29 57 61

KINGERSHEIM - LE KALIGONE
4 rue de Montmorency
03 89 53 35 97

SAUSHEIM
52 route départementale 201
03 89 31 15 94

MORSCHWILLER-LE-BAS
ZAC de Hofer
70 rue de Mulhouse
03 89 32 25 62

SAINT-LOUIS
11 rue des entrepreneurs
03 89 07 03 00

BAS-RHIN

STRASBOURG - HAUTEPIERRE
Parc des Forges
03 88 56 13 15

SÉLESTAT
Route de Colmar
03 90 57 25 35

FEGERSHEIM
ZRN 83
03 88 68 31 91

HOENHEIM
11 Route de la Wantzenau
03 88 04 21 00

SCHWEIGHOUSE-SUR-MODER
Z.I. Zinsel
03 88 72 61 98

MONSWILLER
ZA Dreispitz Marlène
6 rue Dreispitz
03 88 89 45 23

WWW.HERRSCHER.COM

Prix TTC. Tarifs soumis a de possibles modifications. Suggestion de présentation.
Pour votre santé, manger au moins cinq fruits et légumes par jour • www.mangerbouger.fr