

Nous avons maintenant des cartes de fidélités



*Nous tenons à vous remercier
pour la confiance que
vous nous accordez
tout au long de l'année
et vous souhaitons
de belles fêtes de Pâques*



50 rue du Général de Gaulle - 67560 Rosheim • Tél. 03 88 50 40 28 • E-mail: traiteur.wach@gmail.com

Impression KOCHEK - Les diverses photos sont des suggestions de présentation

NOTRE EXIGENCE, VOTRE SATISFACTION

Wach
TRAITEUR
BOUCHERIE - CHARCUTERIE

**Afin de participer à la réussite des fêtes de Pâques,
nous vous proposons des idées de menus gourmets.**



**Merci de penser à passer votre commande
10 jours avant Pâques**

Les commandes se font par e-mail ou en magasin

Prénom _____

Nom _____

Tél. _____

E-mail _____

50 rue du Général de Gaulle - 67560 ROSHEIM
☎ 03 88 50 40 28 - E-mail: traiteur.wach@gmail.com
traiteurwach.com



traiteur wach



traiteur_wach

Nos apéritifs

□ Assortiment de canapés, tapas, bruschetta (35 pièces)	39.00€
□ Jambonnettes de volailles laquées aux épices – servir chaud (12 pièces)	7.00€
□ Pain surprise long noix garni (50 pièces)	36.00€
□ Pain surprise court noix garni (50 pièces)	28.30€
□ Plateau malicettes et mini pâté en croûte, cube saumon fumé (30 pièces)	35.00€
□ Filet mignon fumé	29.50€/kg

Nos entrées

□ Le foie gras de canard maison	13.80€/100g
□ Le pavé de saumon fumé à chaud aux épices douces	48.70€/kg
□ Le cœur de saumon fumé maison « Islandais label rouge »	48.70€/kg
□ Le cœur de saumon fumé maison « Islandais label rouge » tranché	68.70€/kg
□ La coquille Saint-Jacques maison	9.50€/pièce
□ La verrine de perles marines aux crevettes et tartare de cabillaud*	8.90€/pièce
□ Les escargots de Bourgogne à l'alsacienne	9.90€/Dz.
□ La garniture pour bouchée à la reine (500g)	10.50€/pièce

Nos poissons cuisinés (sans arêtes, prêt à mettre au four)

□ Le filet de loup et ravioles écrevisses aux asperges	16.00€/pers
□ Le panaché de poisson à la sauce safran (rouget, saumon, bar) et effiloché de légumes	17.50€/pers

Nos viandes cuisinées (prêtes à réchauffer au four)

□ Le suprême de poularde des landes aux cèpes	14.50€/pers
□ Le magret de canard (France) à l'orange flambé à l'armagnac	15.50€/pers
□ Le filet mignon de porc à la crème de morilles	14.00€/pers
□ Le pavé d'agneau aux thym, romarin et miel	16.00€/pers
□ Le filet de veau à la crème de morilles	17.50€/pers
□ 1/2 coquelet au vin jaune et morilles	16.00€/pers

Nos accompagnements

□ Gratin dauphinois	5.00€/pers
□ Spaëtzle (juste à poêler)	5.00€/pers
□ Pomme de terre à l'olive façon baeckeoëffe	5.00€/pers
□ Poêlée de légumes et flan de légumes	6.90€/pers
□ Choux rouge braisé	5.80€/pers

Nos pierrades et fondues (sur plat)

□ Pierrade 3 viandes (veau, bœuf, volaille)**	8.90€/pers
□ Pierrade 5 viandes (veau, bœuf, volaille, mignon porc, magret)**	9.90€/pers
□ La fondue chinoise 3 viandes (veau, bœuf, volaille)**	9.90€/pers
□ L'assortiment plateau charcuterie, 4 pers. min (jambon fumé, séché, à l'os, coppa, saucissons...)**	8.00€/pers

Des spécialités maison en feuilletage (min. 4 pers)

□ Le jambon « Alsace » en croûte	18.90€/kg
□ La noisette d'agneau « label rouge » façon Wellington	35.80€/pers
□ Le filet de saumon et mousseline de sandre en feuilletage	30.50€/pers
□ Le filet de bœuf Wellington	39.00€/pers
□ La noix de jambon marinée et croûte aux herbes	19.70€/pers

Nos tourtes (2, 4 ou 6 pers)

□ La tourte aux trois volailles	22.60€/kg
□ La tourte festive veau et foie gras	27.50€/kg
□ La tourte vigneronne	21.90€/kg

Nos viandes d'agneau (Agneau du bourdonnais « label rouge » ou « bio »)

□ Gigot d'agneau avec os préparé	27.90€/kg
□ Gigot d'agneau sans os préparé	36.80€/kg
□ Gigot d'agneau avec os mariné (Maître d'hôtel, ail et fines herbes)	28.50€/kg
□ Gigot d'agneau avec os préparé « BIO » 	29.90€/kg
□ Filet d'agneau sans os préparé mariné ou nature	44.90€/kg
□ Épaule d'agneau avec os	19.90€/kg
□ Épaule d'agneau sans os	26.80€/kg
□ Souris d'agneau	29.90€/kg
□ Selle d'agneau avec os préparé « BIO » 	28.90€/kg
□ Côtelette d'agneau	29.50€/kg
□ Carré de côtelettes à la française (8 côtes)	42.80€/kg
□ Exclusivité: Gigot d'agneau de lait 700/900g « origine Pyrénées »	37.50 €/kg

Divers