MAISON MAECHLING

Boucherie Charcuterie Traiteur

De père en fils depuis 1900

MAECHLING

Reichstett

MAISON MAECHLING

Carte Traiteur.

BOUCHERIE CHARCUTERIE TRAITEUR MAECHLING

MAISON FONDÉE EN 1900
DE PÈRE EN FILS DEPUIS 120 ANS

Alexandra et Christophe vous invitent tout au long de l'année à partager autour d'une bonne table leurs mets raffinés, et à découvrir leurs dernières créations culinaires.

Pour vous permettre de vivre ces moments d'exception alliant la tradition, l'expérience et le raffinement, nous vous présentons notre sélection gourmande .

De la conception à la dégustation, vous satisfaire est notre devise !

Forts de notre expérience à votre service, notre équipe élabore, pour vous, le beau, le juste, le vrai et l'authentique .

Savoureusement votre,

Alexandra et Christophe Maechling.

SOMMAIRE

Pièces cocktails ..... page 5

Animations gastronomiques ..... page 6

Cocktails ..... page 7

Buffets : - Planchettes buffets ..... page 11

- Buffets froids ..... page 11

- Buffets chauds / froids ..... page 13

Barbecue ..... page 14

Plats traiteurs : - Spécialités alsaciennes ..... page 16

- Classiques ..... page 17

- Monde ..... page 17

- Gourmands ..... page 18

- Plats buffets ..... page 19

Menus ..... page 20

Tartes flambées ..... page 23

Montage de Canapés Cocktail Prestige
Photo produits Maison

PIECES COCKTAILS

LES PAINS GARNIS

Le Pain aux noix fourré ..... *8 personnes* ..... 32,80 €
Garni de saumon fumé Maison, jambon cuit Maison, jambon cru fumé Maison, mousserelle de canard, rillettes pur porc Maison, rosette de Lyon, fromage frais « Philadelphia ».

La Bretzel garnie surprise (forme au choix) ..... *40 toasts* ..... 42,50 €
Garnie de saumon fumé Maison, jambon cuit Maison, jambon cru fumé, mousserelle de canard, rillettes pur porc Maison, rosette de Lyon, fromage frais « Philadelphia ».

LES PLATEAUX COCKTAIL FROIDS

Les Minicettes en bretzel fourrées ..... *plateau de 24 pièces* ..... 36,00 €
Garnies de saumon fumé maison/beurre/salade verte, fromage frais aux fines herbes/tomate/salade verte, thon/mayonnaise/laitue, jambon supérieur Maison/beurre/mesclun provençal, jambon sec Serrano AOC/roquette/tomates cerises.

Les Mini-parmentier de légumes ..... *plateau de 12 pièces* ..... 22,60 €
Parmentier fondue de poireaux et purée de panais, crumble ail et fines herbes - Dahl de lentilles corail purée de vitelotte, crumble aux graines de courges - Fondue de champignons forestiers et purée de butternut, crumble à l'emmental.

Les Tapas à l'espagnole façon focaccia ..... *plateau de 16 pièces* ..... 28,80 €
Garniture : pain focaccia/jambon Serrano/olives noires/concassé de tomates et Parmesan, pain focaccia/fromage manchego/tomates confites et crème basilic, pain focaccia/pancetta/piquillo et crème d'aubergines, pain focaccia/fromage comté/tomates cerises et crème fromage moutardée.

Le Panier pique-nique ..... *48 pièces* ..... 36,40 €
Banderilles d'olives et anchois, brochettes pruneaux-bacon, brochettes gambas-ananas, brochettes melon-jambon de parme.

Les Cassolettes maraichères ..... *plateau de 24 pièces* ..... 34,80 €
Cassolettes en feuille de bambou de 30 grs pièces garnies : duo de légumes à la scandinave, salade sicilienne aux queues de crevettes, salade perles marines aux œufs de truites, salade croquante aux petits légumes.

Les Canapés cocktail prestige ..... *plateau de 48 Pièces* ..... 56,80 €
Pain fougasse/tomate confite et fromage de brebis, pain noir/fromage frais et œufs de truite, blinis au saumon fumé et mousseline citronnée, magret de canard sur pain au maïs et griottine, pain viennois pêche et foie gras, pain de campagne à la rillette de cabillaud.

Les Verrines cocktail assorties ..... *24 Pièces* ..... 48,80 €
Confit d'aubergine et délice de guacamole épicé, émietté de saumon et crème de chèvre, purée crécy au parmesan, légumes en ratatouille confits et crumble de coppa.

ANIMATIONS GASTRONOMIQUES

ANIMATIONS FROIDES

ANIMATION « BAR À HUÎTRES »

L'ouverture et le service devant les convives de nos Huîtres Fines de l'Ile de Ré N°3.
Accompagnement de jus de citron, vinaigre aux échalotes, beurre demi-sel et pain de seigle.
Animation réalisée par nos Chefs cuisiniers. *Modalités et tarif disponibles sur demande.*

ANIMATION « SERRANO DE AJAS »

Présentation, découpe au couteau et service sur un Jamon de invernadero d'un Jambon sec Serrano 18 mois d'affinage.
Animation réalisée par nos Chefs cuisiniers. *Modalités et tarif disponibles sur demande.*

Animation Serrano

ANIMATIONS CHAUDES

ANIMATION GASTRONOMIQUE « MINI-KNACKS »

Des minis knacks de fabrication Maison (calibrage au choix) chauffées au bain-marie, servies sur carton accompagnées de pain de campagne et de moutarde douce d'Alsace.
Animation réalisée par nos Chefs cuisiniers. *Modalités et tarif disponibles sur demande.*

ANIMATION GASTRONOMIQUE « FILET DE BŒUF ANGUS »

Des bouchées de filet de bœuf « Angus » marquées à la plancha et servies « minute » juste agrémentées de fleur de sel de l'Île de Ré et d'une branche de thym frais présentées sur des petites assiettes en bois de bouleau.
Animation réalisée par nos Chefs cuisiniers. *Modalités et tarif disponibles sur demande.*

ANIMATION GASTRONOMIQUE « MAGRET DE CANARD »

Des magrets de canards marinés au thym et citron, poêlés aux échalotes et présentés en table chauffante puis tranchés « minute » pour un service sur des petites assiettes en bois de bouleau accompagnés d'un confit aux échalotes.
Animation réalisée par nos Chefs cuisiniers. *Modalités et tarif disponibles sur demande.*

ANIMATION CHAUDE « COCOTTES »

Les Cocottes aux noix de St-Jacques et plaisir de la mer, sauce crémeuse au Riesling.
Les Cocottes de dos de saumon d'Écosse Label Rouge rôti sur fondue de poireaux, velouté de Homard au Whisky.
Les Cocottes de Parmentier de canard et petits légumes confits « façon Joël Robuchon ».
Les Cocottes de baeckeoffe de canard au Montbazillac et oignons cives.
Présentation des cocottes de façon individuelle d'environ 90 grs avec la fourchette jetable.
Attention les cocottes sont restituables, caution de 2,80 € la cocotte. Livraison possible en étuve chaude ou table chauffante (73°) pour service sur plateau des cocottes.

Pour les tarifs des animations culinaires, merci de nous consulter.

COCKTAILS

Photo produits Maison

LE COCKTAIL « APÉRITIF »

8 pièces par personne

(à partir de 20 personnes)

Les Planchettes paysannes garnies

Planchettes en bois garnies de charcuteries (chiffonnade de jambon sec AOC Serrano, tranchettes de saucisson maigre « Bella Fiesta », tranchettes de salami maigre de bœuf, cubes de jambon de Bourgogne persillé, bouchées de poulet à la provençale, saucisse à croquer Maison) présentées avec un pic en bois jetable pour une dégustation sans couvert en 1 bouchée

(Compatible Sans Gluten)

Les Minicettes en bretzel fourrées

Garnies de saumon d'Écosse fumé maison/beurre/salade verte, fromage frais aux fines herbes/tomate/salade verte, thon/mayonnaise/laitue, jambon supérieur Maison/beurre/mesclun, jambon sec Serrano AOC/roquette/tomates cerises

Les Tapas à l'espagnole façon Focaccia

Pièces de 26 grs. Garniture : pain focaccia/jambon Serrano/olives noires/concassé de tomates et Parmesan, pain focaccia/fromage manchego/tomates confites et crème basilic, pain focaccia/pancetta/piquillo et crème d'aubergines, pain focaccia/fromage comté/tomates cerises et crème fromage moutardée

Les Cassolettes maraichères

Cassolettes en feuille de bambou de 30 grs pièces garnies : duo de légumes à la scandinave, salade sicilienne aux queues de crevettes, salade perles marines aux oeufs de truites, salade croquante aux petits légumes

Les Réductions de mini pâté en croûte

Pâté en croûte de volaille pistaché,
pâté en croûte Richelieu à la fine champagne

Prix par personne 12,80 €

LE COCKTAIL DE MARIAGE « CHÂTEAU DES ROHANS»

8 pièces par personne

(à partir de 40 personnes)

Les Opéras de saumon fumé, crème de mascarpone au citron et pistaches de Sicile

Présentés en petite jonque de bambou avec une mini fourchette en bois

Les Verrines cocktail assorties

Confit d'aubergine et délice de guacamole épicé, émietté de saumon et crème de chèvre, purée crécy au Parmesan, légumes en ratatouille confits et crumble de coppa

Les Pains aux noix fourrés

Garnis de saumon fumé Maison, jambon cuit Maison, jambon cru fumé Maison, mousserelle de canard, rillettes pur porc Maison, rosette de Lyon, fromage frais « Philadelphia »

Les Canapés cocktail Prestige

Pain fougasse/tomate confite et fromage de brebis, pain noir/fromage frais et oeufs de truite, blinis au saumon fumé et mousseline citronnée, magret de canard sur pain au maïs et griottine, pain viennois pêche et foie gras, pain de campagne à la rillette de cabillaud

Les Bretzels d'Alsace bio au gros sel

Les Minis knacks Maison

servies avec du pain de campagne tranchées et de la moutarde douce d'Alsace à la bière

Les Mignardises en réduction sucrées

Carrés opéra, chibousts aux 3 cerises, entremets nougat au miel et pistaches, éclairs chocolat, éclairs café, financiers, tartelettes moelleuses framboise, tartelettes guyanduya, feuilletés abricot-abricotine

Prix par personne 15,80 €

COCKTAILS ...

LE COCKTAIL DE MARIAGE « HAUT-KOENIGSBOURG »

8 pièces par personne
(à partir de 40 personnes)

Le Couple de colombes en bretzel « Surprise »
Garni de saumon fumé, jambon cuit, jambon cru fumé, mousserelle de canard, rillettes pur porc, rosette de Lyon, fromage frais « Philadelphia »

Les Planchettes paysannes garnies
Planchettes en bois garnies de charcuteries (chiffonnade de jambon sec AOC Serrano, tranchettes de saucisson maigre « Bella Fiesta », tranchettes de salami maigre de bœuf, cubes de jambon de Bourgogne persillé, bouchées de poulet à la provençale, saucisse à croquer Maison) présentées avec un pic en bois jetable pour une dégustation sans couvert en 1 bouchée

Le Duo Prestige au Foie gras
Mini opéra au bloc de Foie gras, biscuit amande et cacao, biscuit cacao, chutney de fruits rouges et noix de jambon sec en dépose. Bouchée sphère au bloc de Foie gras et poire sur un biscuit croquant aux céréales.

Les Planchettes de légumes à croquer et leurs sauces à tremper
Mini légumes de saison, sauce yaourt au citron, sauce tartare, sauce cocktail, sauce citron/soja

Les Minicettes en bretzel fourrées
Garnies de saumon d'Écosse fumé Maison/beurre/salade verte, fromage frais aux fines herbes/tomate/salade verte, thon/mayonnaise/laitue, jambon supérieur Maison/beurre/mesclun, jambon sec Serrano AOC/roquette/tomates cerises

Les Minis knacks Maison
servies avec du pain de campagne tranché et de la moutarde douce d'Alsace à la bière

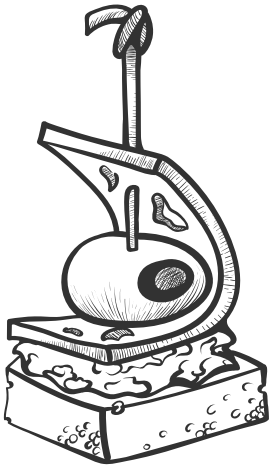
Les Tapas à l'espagnole façon Focaccia
Pièces de 26 grs. Garniture : pain focaccia/jambon Serrano/olives noires/concassé de tomates et Parmesan, pain focaccia/fromage manchego/tomates confites et crème basilic, pain focaccia/pancetta/piquillo et crème d'aubergines, pain focaccia/fromage comté/tomates cerises et crème fromage moutardée

La Cheese-box « Dégustation »
Corbeille garnie de fromages uniquement AOC des meilleures origines, taillés en mignonnettes, à déguster avec des pics en bois (fournis) et de petites tranchettes de pains spéciaux également fournis.

Les Mignardises en réduction sucrées
Carrés opéra, chibousts aux 3 cerises, entremets nougat au miel et pistaches, éclairs chocolat, éclairs café, financiers, tartelettes moelleuse framboise, tartelettes guyanduya, feuilletés abricot-abricotine

Prix par personne 16,80 €

COCKTAILS ...



LE COCKTAIL DINATOIRE « PAILLETTES »

18 pièces par personne
(à partir de 10 personnes)

Les Canapés cocktail Prestige

Pain fougasse/tomate confite et fromage de brebis, pain noir/fromage frais et œufs de truite, blinis au saumon fumé et mousseline citronnée, magret de canard sur pain au maïs et griottine, pain viennois pêche et Foie gras, pain de campagne à la rillette de cabillaud

L'Assortiment de mini carpaccio à l'italienne

Carpaccio de noix de veau au citron vert et gingembre frais, carpaccio de saumon au citron vert et à l'aneth

Le Panier pique-nique

Banderilles d'olives et anchois, brochettes pruneaux-bacon, brochettes gambas-ananas, brochettes melon jambon de parme

Les Cassolettes maraichères

Cassolettes en feuille de bambou de 30 grs pièces garnies : duo de légumes à la scandinave, salade sicilienne aux queues de crevettes, salade perles marines aux œufs de truites, salade croquante aux petits légumes

Les Carrés crémeux aux St-Jacques et cabillaud, pointe de Yuzu

Les Parfaits de truite au balsamique et asperges vertes

Présentés individuellement sur une petite assiette en bois de bambou avec une fourchette en bois

Les Verrines cocktail assorties

Confit d'aubergine et délice de guacamole épicé, émietté de saumon et crème de chèvre, purée crécy au Parmesan, légumes en ratatouille confits et crumble de coppa

Les Pics de rôti de bœuf aux herbes

Les Pics de rôti de noix de veau aux épices douces

La Cheese-box « Dégustation »

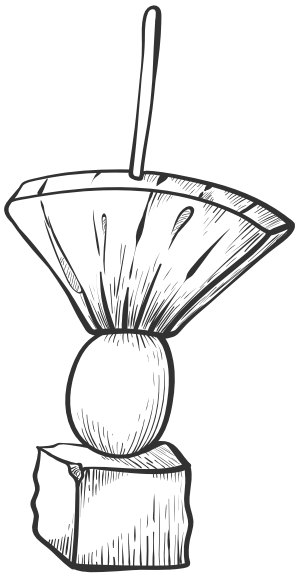
Corbeille garnie de fromages, uniquement AOC des meilleures origines, taillés en mignonnettes, à déguster avec des pics en bois (fournis) et de petites tranchettes de pains spéciaux également fournis

Les Mignardises en réduction sucrées

Carrés opéra, chiboust saux 3 cerises, entremets nougat au miel et pistaches, éclairs chocolat, éclairs café, financiers, tartelettes moelleuses framboise, tartelettes guyanduya, feuilletés abricot-abricotine

Prix par personne 28,80 €

Cassolettes maraîchères
Photo produits Maison



COCKTAILS ...

Photo produits Maison

LE COCKTAIL DINATOIRE FROID-CHAUD « COTILLONS »

18 pièces par personne
(à partir de 20 personnes)

PARTIE FROIDE

Les Tartares de Saint-Jacques sur une crème verte au pois

Les Opéras de saumon fumé, crème de mascarpone au citron et pistaches de Sicile
Présentés en petite jonque de bambou avec une mini fourchette en bois

Les Mini Bagels assortis
Garniture de saumon fumé, fromage frais - noix de jambon fumé, guacamole - tartare de tomate confite, périgourdin et chutney d'abricots, rillettes de maquereaux à la moutarde à l'ancienne

Les Carpaccios de bœuf au basilic et Parmesan

La Fôret de crudités en bâtonnets

Bar à sauces

PARTIE CHAUDE

Les Pièces salées chaudes
Bouchée savoyarde - Bouchée à la provençale - Mini cougère à l'Emmental - Mini croque-monsieur - Briochette à l'arlésienne - Briochette à l'escargot - Mini tartelette de St-Jacques

Animation « Asiatique »
Mini nems, mini beignets de crevettes, mini samoussas au bœuf
Servis en table chauffante et accompagnés de sauce nuoc-man et sauce piquante en petit bol japonais

Les Mini-Parmentier de légumes
Parmentier fondue de poireaux et purée de panais, crumble ail et fines herbes - Dahl de lentilles corail purée de vitelotte, crumble aux graines de courges - Fondue de champignons forestiers et purée de butternut, crumble à l'Emmental

Les Cheese-box « Dégustation »
Ardoises garnies de fromages uniquement AOC des meilleures origines, taillés en mignonnettes, à déguster avec des pics en bois (fournis) et de petites tranchettes de pains spéciaux également fournis

Les Mirlitons gourmands
Mini cannelé de Bordeaux, mini muffin chocolat-noisettes, mini tartelette caramel-pointe de sel, mini religieuse au chocolat, mini baba bouchon au Rhum, mini tarte Tatin, mini moelleux au chocolat

Les Brochettes de fruits frais
Brochettes melon-ananas, brochettes fraises-mangue

Prix par personne 29,80 €

Table chauffante Photo Maison

BUFFETS

Planchette paysanne
Photo produits Maison

LES PLANCHETTES BUFFET

LA PLANCHETTE « PAYSANNE » .....*planchette pour 6 personnes*..... 19,80 €
Planchette garnie en boîte à fenêtre (chiffonnade de jambon sec AOC Serrano, tranchettes de saucisson maigre « Bella Fiesta », tranchettes de salami maigre de bœuf, cubes de jambon de Bourgogne persillé, bouchées de poulet à la provençale, saucisse à croquer Maison)

LA PLANCHETTE « BUFFET » .....*pour 4 personnes*..... 9,50 € par personne
Composition : rôti de bœuf aux herbes, quasi de veau braisé aux épices, kassler rôti, mini pâté en croûte « Richelieu », terrine de campagne Maison, saucisson sec, rosette de Lyon, galantines fines Maison, mignonettes de salade piémontaise, salade de carottes et concombre en brunoise sauce yaourt à l'aneth et salade coleslaw

LA PLANCHETTE « OCÉANE » .....*pour 4 personnes*.....10,50 € par personne
Composition : saumon d'Ecosse fumé Maison, opéra de saumon à la crème de mascarpone - pétillant de citron et pistaches, tartare de st-Jacques sur sa crème verte aux pois, mignonettes de perles nacrées au saumon et truite, cocktail de crevettes

LES BUFFETS FROIDS

LE BUFFET « PIQUE NIQUE »
(à partir de 20 personnes)

Le Rôti de bœuf aux herbes
Le Quasi de veau braisé aux épices
Les Cuisses de poulet rôties aux aromates

La Noix de jambon cuite Maison
Le Jambon fumé de la Forêt Noire
Les Bigoudis de galantines fines Maison
La Terrine de l'artisan Maison
L'Assortiment de saucissons secs rosette et danois

La Salade de pommes de terre
La Salade de carottes au citron
La Salade de céleri à la crème

Les Condiments assortis
Mayonnaise au citron, sauce cocktail au whisky, sauce tartare aux fines herbes, moutarde douce d'Alsace

Prix par personne 13,80 €

Photo produits Maison

LE BUFFET FROID « CHAMBORD »

(à partir de 20 personnes)

Le Cœur de rumsteack braisé à l'anglaise
Le Rôti de filet de veau rosé
Le Filet de porc rôti aux herbettes
Les Pilons de poulet marinés au citron rôti aux aromates

Les Bigoudis de jambon de Savoie et Forêt Noire
Le Jambon au Riesling cuit au torchon
La Terrine de campagne aux fines herbes
Les Galantines fines d'Alsace

Le Duo de petits légumes à la scandinave
La Salade « London coleslaw »
La Salade de carottes au citron
La Salade de radis blancs vinaigrette
La Salade de pommes de terre

Les Condiments et sauces assorties
Mayonnaise au citron, sauce cocktail au whisky, sauce tartare aux fines herbes, moutarde douce d'Alsace

Prix par personne 16,80 €

LE BUFFET FROID « CHENONCEAUX »

(à partir de 20 personnes)

Le Saumon d'Ecosse fumé au bois de hêtre Maison
La Terrine d'écrevisses au médaillon de langouste
Le Parfait à la truite et aux asperges

Le Rond de Paris cuit rosé aux épices
La Noix de veau rôti au thym
Le Rôti de porcelet braisé au jus court
Le Kassler rôti à la bavaroise

Les Bigoudis de jambon de Parme et Serrano
Le Jambon au Riesling cuit au torchon
Le Pâté en croûte au suprême de foie de volailles
La Terrine de volailles à l'ancienne
La Terrine de saison au jambon italien

Les Oeufs à la Mimosa
Le Taboulé provençal Bio
Le Duo de légumes à la scandinave
La Salade sicilienne aux queues de crevettes
La Salade de perles « Tobiko » au saumon et citron caviar
Les Graines de nature aux cranberries

Les Condiments et sauces assorties
Mayonnaise au citron, sauce cocktail au whisky, sauce tartare aux fines herbes, sauce citron et fromage blanc au raifort, moutarde douce d'Alsace

Prix par personne 21,80 €

LE BUFFET « ITALIEN »

(à partir de 20 personnes)

PARTIE FROIDE

Les Viandes froides rôties à l'italienne
rôti de bœuf, carré de veau, filet de porc
Le Carpaccio de bœuf au basilic
et copeaux de Parmesan
Le Duo de jambon sec de parme
et San Daniele en bigoudis
Les Opéras de saumon et citron « Tobiko »
à la crème de mascarpone
Le Carpaccio de saumon mariné
au citron vert et à l'aneth

BAR À SALADES

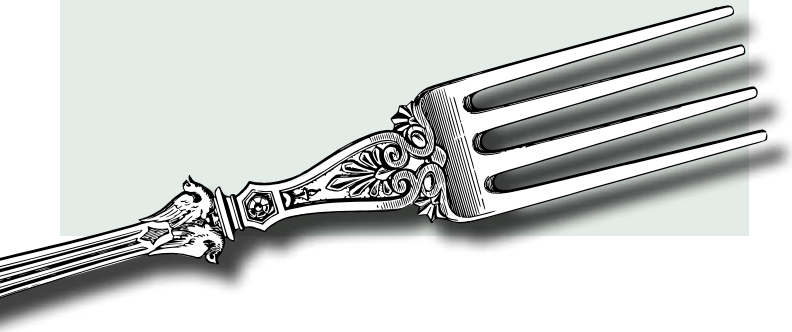
La Salade Rigoletto au vinaigre
de framboise
La Salade di Pasta Valentina
La Salade sicilienne aux queues
de crevettes

PARTIE CHAUDE

(SERVICE EN TABLE CHAUFFANTE)
Les Lasagnes à la bolognaise
Les Fagotinnis di Parma carbonara
Les Tortellinis quattro formaggi
Les Cappellettis au bœuf à la napolitaine
Les Lasagnes de légumes au pesto
(plat végétarien)

Les Sauces d'accompagnement
La sauce carbonara
Le coulis de tomates aux herbes de Provence

Prix par personne 23,80 €



LE BUFFET CHAUD ET FROID « CHEVERNY »

(à partir de 20 personnes)

PARTIE FROIDE

Le Saumon mariné à l'aneth façon
« Gravelax » Maison
La Merrine aux noix de St-Jacques
et citron vert
La Terrine d'écrevisses au Whisky

Le Roasbeaf cuit rosé aux épices
Le Filet de veau rôti à la fleur de sel
de Guérande
Le Filet de porcelet braisé au jus court
Le Rôti de suprême de poulet
à la provençale

Les Bigoudis de jambon de Parme
et Bayonne
Le Pâté en croûte au suprême
de foie de volailles
La Terrine de pintade au vin jaune
et morilles

BAR À SALADES

Les Oeufs à la Mimosa
Le Taboulé provençal Bio
Le Duo de crudités au citron vert
La Salade parisienne
à la moutarde à l'ancienne
Les Perles nacrées au saumon fumé et
œufs « Tobiko »

PARTIE CHAUDE

Présentation en table chauffante type
« Schaffing Disch »
L'Osso bucco de poulet de Bresse au
St-Emilion et girolles fraîches,
sauce périgourdine
Le Gratin de rattes du Touquet
Le Bouquet de petits légumes croquants

Prix par personne 29,80 €

BARBECUES

LE BARBECUE « CAMPAGNARD »

Les Poitrines de porc marinées « Louisiane »
Les Échines de porc marinées « Tzigane »
Les Steaks de poulet désossés marinés « Louisiane »
Les Brochettes de porc à l'ananas

Les Merguez tradition
Les Chipolatas à l'italienne
Les Saucisses au piment d'Espelette
Les Saucisses à griller aux herbes

Le Duo de légumes à la scandinave
La Salade de carottes au citron
La Salade de céleri à la crème
La Salade de pommes de terre « Tradition »
La Salade de pâtes au pesto verde

L'Assortiment de condiments
Sauce béarnaise, sauce barbecue, sauce tartare aux fines herbes, mayonnaise au citron, moutarde douce à la bière

Prix par personne 16,50 €

LE BARBECUE « AMERICAN CALIFORNIE »

Les Brochettes de volailles thym et citron
Les Ribs de porc marinés « American barbecue »
Les Échines de porc marinées « Tzigane »
Les Minis brochettes croates cevapcici
Les Grillades de quasi de veau à la sauge

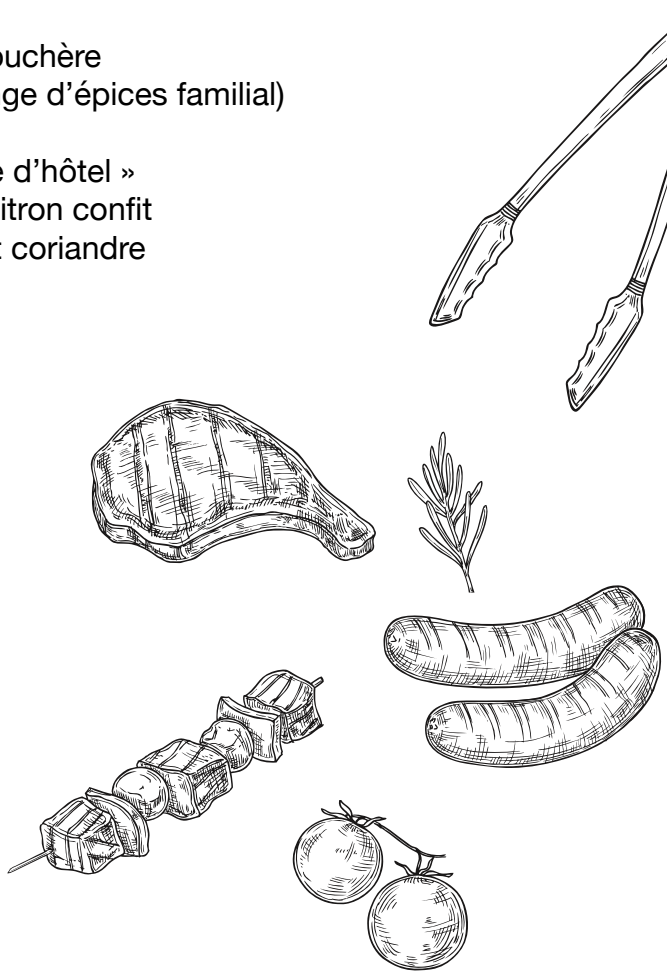
Les Merguez tradition
Les Saucisses « Gyros »
Les Saucisses à griller blanches
Les Chipolatas à la moutarde
Les Mini chorizettes à griller

Le Taboulé provençal
La Salade de penne au gaspacho
L'Éventail de tomates et mozzarella au basilic
La Salade piémontaise au jambon supérieur
La Salade de champignons aux fines herbes
La Salade de radis noirs du Ried

L'Assortiment de condiments
Sauce béarnaise, sauce barbecue, sauce tartare aux fines herbes, mayonnaise au citron, moutarde douce à la bière

Prix par personne 18,50 €

LE BARBECUE « GARDEN PARTY »



Les Côtes de bœuf race limousine rôties façon bouchère
(Côtes maturées et marinées au thym et au mélange d'épices familial)

Les Rouelles de gigot d'agneau marinées « Maître d'hôtel »
Les Brochettes de magret de canard au thym et citron confit
Les Steacks de poulet désossés marinés citron et coriandre
Les Grillades de bœuf « chasseur »
Les Brochettes de veau crème et girolles

Les Merguez tradition
Les Saucisses provençales
Les Saucisses mexicaines
Les Saucisses au fromage « gourmandes »
Les Minis chorizettes à griller

Les Demi-épis de maïs supersweet grillés
Les Brochettes de légumes d'été sur plancha

La Salade strasbourgeoise
La Salade coleslaw
La Salade garden sauce au raifort
La Salade de pâtes au pesto verde
Le Duo de légumes à la bulgare
Les Graines de nature aux cranberries

L'Assortiment de condiments
Sauce béarnaise, sauce barbecue, sauce tartare aux fines herbes, mayonnaise au citron, moutarde douce à la bière

Prix par personne 22,50 €

A votre disposition la location du matériel de cuisson
Barbecue à gaz marque « Weber » avec capot 2 feux ou 3 feux 50,00 €/pièce
Plancha à gaz avec capot 50,00 €/pièce
Dans le cas d'une cuisson des diverses grillades par nos cuisiniers, le tarif de la location des barbecues ou plancha passe à 35,00 € l'unité

A votre disposition le Chef de cuisine
afin d'assurer la cuisson des différents éléments de votre barbecue
Cuisinier en vacation 35,00 €/heure

POUR LES ASSOCIATIONS : nous vous proposons tout un choix de grillades Maison, n'hésitez pas à nous contacter pour connaître les tarifs préférenciels qui vous sont réservés.

PLATS TRAITEUR

LES SPECIALITES ALSACIENNES

A partir de 6 personnes

LA CHOUCROUTE GARNIE AUX 3 VIANDES CUITE AU RIESLING D'ALSACE

Pour une douceur et un fondant incomparable

Composition : choucroute salage traditionnel «Maison Ades» Krautergersheim, poitrine de porc fumée Maison, lard salé Maison, palette de porc fumée Maison, knacks extra Maison, pommes de terre vapeur, moutarde d'Alsace «Alélor» en cassolette sur table.

Toutes nos charcuteries Maison sont produites à partir de porc d'Alsace élevage traditionnel

Prix par personne 14,80 €

LA CHOUCROUTE GARNIE AUX 5 VIANDES « ROYALE » CUITE AU CRÉMANT BRUT D'ALSACE

Pour une douceur et un fondant incomparable

Composition : choucroute salage traditionnel «Maison Ades» Krautergersheim, poitrine de porc fumée Maison, lard salé Maison, palette de porc fumée Maison, quenelles de foie Maison, knacks extra Maison, saucisses façon Montbéliardes Maison, pommes de terre vapeur, moutarde d'Alsace « Alélor » en cassolette sur table.

Toutes nos charcuteries Maison sont produites à partir de porc d'Alsace d'élevage traditionnel.

Prix par personne 17,80 €

LA CHOUCROUTE DE KRAUTERGERSHEIM AUX 2 SAUMONS, SAUCE BEURRE BLANC

Pommes vapeur - Fleuron feuilleté

Prix par personne 16,80 €

LA CHOUCROUTE AUX 3 POISSONS «BARTOLDI» CUITE AU CHAMPAGNE

Sauce beurre blanc - Pommes vapeur

Prix par personne 16,80 €

LE BAECKEOFFE ALSACIEN AUX 4 VIANDES

Composition : Paleron de bœuf, épaule d'agneau, palette de porc, pieds de porc

Mesclun de salade verte de saison, vinaigrette

Prix par personne 14,80 €

LE BAECKEOFFE DE CUISSES ET MAGRET DE CANARD AUX 4 ÉPICES

Mesclun de salade verte à la provençale

Prix par personne 15,80 €

LE ROSSBIFF DE CHEVAL À L'ALSACIENNE

Spätzles aux lardons et croûtons

Salade de pommes de terre

Prix par personne 14,80 €

LA FRICASSÉE DE COQ AU RIESLING

Spätzles aux lardons et croûtons

Carottes à la Vichy

Prix par personne 12,80 €

LA MATELOTE DU RHIN AU RIESLING

Saumon, truite, perche

Pâtes fraîches - Fleuron feuilleté

Prix par personne 16,80 €

LES BOUCHÉES AUX ASPERGES DE HOERDT, QUENELLES DE VOLAILLE ET RIS DE VEAU

(En saison uniquement)

Riz Pilaf

Vol au vent - Feuilleté

Prix par personne 19,80 €

LES CLASSIQUES DU CHEF

A partir de 8 personnes

LE JAMBON EN CROÛTE DU PATRON

Pommes boulangères
Salade de carottes au citron, salade de céleri, salade verte du maraîcher
Prix par personne 12,80 €

LES BOUCHÉES À LA REINE TRADITION

Vol au vent feuilleté
Nid de tagliatelles fraîches ou Riz Pilaf
Prix par personne 12,80 €

LES BOUCHÉES À LA REINE À LA ROYALE FAÇON BARON D'ESCOFFIER

Vol au vent feuilleté
Nid de tagliatelles fraîches ou Riz Pilaf
Présentation et mise sur assiette par nos Chefs traiteur
Prix par personne 16,80 €

LA FRICASSÉE DE COQ AU VIN DE BOURGOGNE

Spätzles aux lardons et croûtons
Carottes à la Vichy
Prix par personne 13,80 €

LES ALOUETTES DE VEAU FARCIES CÈPES ET GIROLLES

Gratin de rattes du Touquet
Bouquet de petits légumes croquants
Prix par personne 16,80 €

LE CORDON BLEU DE DINDE SAUCE RÔTISSEUR

Gratin dauphinois crémeux
Poêlée de légumes primeurs
Prix par personne 12,80 €

LE SAUTÉ DE POULET FERMIER DES LANDES AUX GIROLLES ET CRÈME DE BRESSE

Fondant de pommes de terre vitelottes aux éclats d'amandes
Millefeuille de légumes façon «Tian»
Prix par personnes 16,80 €

Paella andalouse du Chef
Photo produits Maison

LES PLATS DU MONDE

A partir de 10 personnes

LE COUSCOUS ROYAL AU RAS-EL-HANOUT

Garniture : bœuf, agneau, poulet, boulettes d'agneau à la menthe, merguez, semoule, légumes cuisinés au raz el hanout, pois chiches aux raisins
Prix par personne 16,80 €

LA PAELLA ANDALOUSE DU CHEF

Garniture : riz, cuisse de poulet fermier, chorizo Maison, langoustines, crevettes, encornets, moules, petits légumes à l'espagnole frits, petits pois
Nous vous proposons également à partir de 40 personnes la Cuisson de la Paëlla sur place dans 1 grande poêle devant les convives. Spectacle garanti !!
Prix par personne 16,80 €

LES PLATS GOURMANDS DU CHEF

A partir de 8 personnes

L'EMINCÉ D'ONGLET DE VEAU À LA CRÈME ET AUX GIROLLES

Pressé de rattes du Touquet au beurre de Normandie
Bouquet de petits légumes croquants
Prix par personne 16,80 €

LE CIVET DE CHEVREUIL DES CHASSES D'ALSACE AU POIVRE ET MORILLES

Buewespätzles poêlées aux croûtons
Poire confite au Muscat de Baumes de Venise et fourré aux airelles (En saison uniquement)
Prix par personne 16,80 €

LE MÉDAILLON DE PALERON DE VEAU CONFIT À BASSE TEMPÉRATURE, JUS CORSÉ

Gratin dauphinois gourmand
Tartelette fine mosaïque de carottes et fondue de poireaux
Prix par personne 17,80 €

L'ENRUBANNÉ DE FILET MIGNON DE PORC FERMIER AU LARD ET FIGUES, SAUCE TAJINE

Pressé de rattes du Touquet au beurre doux
Ros'Anna de carottes au beurre clarifié
Bouquet de légumes croquants
Prix par personne 16,80 €

LE CHÂTEAU-FILET DE BŒUF ROSSINI, SAUCE « DIAMANT NOIR »

Gratin dauphinois à la crème de Bresse
Bouquet coloré de mini légumes entiers glacés au beurre 1/2 sel de Guérande
Prix par personne 23,80 €

LES PLATS BUFFET

A partir de 25 personnes

LE JAMBON EN CROÛTE DU PATRON

Jambon en croute
Photo produit Maison

Pommes boulangères
Buffet de crudités de saison
(Salade de carottes au citron, salade de céleri, salade de radis blancs vinaigrette, salade verte du maraîcher)

Ce plat vous sera servi sous la forme d'un buffet :
- Les pommes boulangères vous seront servies en table chauffante type « schaffing disch »
- Les crudités vous seront présentées en saladier au buffet
- Le jambon en croûte vous sera présenté en découpe minute au buffet avec service à la personne par notre Chef de cuisine

Prix par personne 14,80 €

LE COCHON DE LAIT FARCI À L'ANCIENNE

Gratin dauphinois
Buffet de crudités de saison
(Salade de carottes au citron, salade de céleri, salade de radis blancs vinaigrette, duo de légumes bulgares, salade verte du maraîcher)

Ce plat vous sera servi sous la forme d'un buffet :
- Le gratin dauphinois vous sera servi en table chauffante type « schaffing disch »
- Les crudités vous seront présentées en saladier au buffet
- Le cochon de lait farci vous sera présenté en découpe minute au buffet avec service à la personne par notre Chef de cuisine

Prix par personne 15,80 €

Cochon de lait farci
Photo produit Maison

MENUS

MENU 1

A partir de 8 personnes

L'Escalope de sandre braisée au Riesling
Nid de tagliatelles et fleuron feuilletté
***
Le Médaillon de paleron de veau confit à basse-température, sauce périgourdine aux morilles
Pressé de rattes du Touquet au beurre
Ros'Anna de carottes et fondue de poireaux

Prix par personne 28,80 €

MENU 2

A partir de 8 personnes

La Petite matelotte d'Alsace aux St-Jacques flambées, sauce beurre blanc au Gewurtztraminer
Risotto au Parmesan et chips de jambon sec Serrano
***
Les tournedos de magret de canard laqué thym et citron
Millefeuille de pommes de terre façon «Anna»
Pressé de légumes printaniers

Prix par personne 32,80 €

MENU 3

A partir de 10 personnes

Le Médaillon de Foie gras de canard au Gewurztraminer, cuit au torchon « Maison Maechling »
Chutney de poires à la vanille et balsamique
***
La Cassolette briochée aux noix de St-Jacques et plaisirs de la mer, sauce au Riesling
Servie chaud
***
Le sSuprême de pintade fermière fourré aux cèpes, sauce gersoise au Foie gras
Écrasé de vitelottes aux éclats d'amandes
Ros'Anna de carottes et fondue de poireaux
Grappe de tomates cerises du Ried

Prix par personne 38,80 €

MENU 4

A partir de 10 personnes

Le Parfait à la truite et aux bavarois asperges
Réduction de balsamique
***
La Cassolette de pintade sauce au Porto et pépites de Foie gras
Mesclun provençal à l'huile de noix
Entrée chaude
***
Le Filet d'agneau en croûte de Parmesan et basilic, jus corsé au Madiran
Gratin dauphinois à la crème de Bresse
Tatin de légumes et sa tapenade
Grappe de tomates cerises du Ried

Prix par personne 39,80 €

MENU 5

A partir de 10 personnes

Le Cube de Foie gras de canard
au Sauternes mi-cuit en enrubanné de
jambon Serrano
Confit de mangue et salade de jeunes
pousses à la framboise
***
Le Vol au vent de St-Jacques,
légumes de printemps, crème légère soja
et citron vert
Entrée chaude
***
L'Aumonière de veau et petits légumes
primeurs à la nantaise, réduction de crème
de Bresse et Muscadet
Poêlée de pommes « Bonotes »
de Noirmoutier
Tatin aux girolles et aux châtaignes

Prix par personne 39,80 €

MENU 6

A partir de 10 personnes

Le Tartare de noix de veau,
avocat et citron vert
Jus de coriandre et cumin
***
Le Navarin de langoustines et
noix de St-Jacques au Riesling
Timbaline camarguaise au riz sauvage
Fenouil confit et fleuron feuilleté
Servi chaud
***
Le Rôti de selle de veau « Prinz' Orloff »,
vin jaune et morilles
Pressé de légumes maraîchers
Rosace de pommes Anna

Prix par personne 39,80 €

MENU
" PASTEUR HEYLER "

UNIQUEMENT EN SAISON
A partir de 10 personnes

La Quiche aux asperges de Hoerdt et au
jambon supérieur Maison
Mesclun de jeunes pousses du Ried
Vinaigrette aux appétits et œuf dur
***
Les Bouchées aux asperges,
Quenelles de poulet fermier et ris de veau
Riz pilaf
Vol au vent feuilleté
***
La Tarte à la rhubarbe meringuée
comme la faisait « Mamema » à Hoerdt

Prix par personne 25,80 €

LE SERVICE +

Les différents menus proposés vous
offrent la possibilité d'une mise sur
assiette des différents éléments.
Comptez 1,50 € par plat, par menu et
par personne.

Photo produits Maison

FROMAGE

A partir de 10 personnes

Le Buffet de fromages A.O.C affinés en cave « Sélection unique de notre expert fromager »

Comté affiné 16 mois « Marcel Petite » A.O.P, Munster Géromé A.O.C, Reblochon de Savoie A.O.P., Roquefort « Société » A.O.C., Chèvre cendré de Touraine A.O.C, St-Albray tradition A.O.P, Tomme de Bourgogne au Marc de Bourgogne A.O.P, Cabécou de Rocamadour A.O.C, Brillât savarin A.O.C, Brie de Meaux A.O.C

Accompagnement de raisins en grappe, confit de sureau, cumin et confiture de fruits rouges

Prix par personne 6,80 €

PAIN

A partir de 10 personnes

Le Forfait de pains tranchés

Pain blanc, pain de campagne et pains aux noix

Prix par personne 3,50 €

***

A partir de 20 personnes

Le Trio de petits pains individuels

Petit pain Noix - noisettes, petit pain aux figues, petit pain « Banette finedor »

Prix par personne 3,80 €

VIN

Nous vous proposons également une belle carte des vins à des tarifs préférenciels afin d'accompagner vos buffets, plats gourmands ou barbecue.

Demandez-nous conseil !

TARTES FLAMBEES

De vrais tartes flambées **au feu de bois** avec une préparation contenant beaucoup de crème et peu de fromage blanc, comme autrefois ...

POUR UNE SOIRÉE TARTES FLAMBÉES À VOLONTÉ ...

A partir de 50 personnes

- Mise à disposition des fours à tartes flambées
- Matériel de chauffe pour tartes au feu de bois façon traditionnelle
- Personnel de service en charge de l'élaboration des tartes
- Réalisation des tartes flambées au feu de bois
  Normales, gratinées, Munster, forestières, saumon fumé–aneth
- Réalisation des tartes flambées au feu de bois sucrées
  Pommes, banane-chocolat
- Découpe et service sur carton

Prix par personne 10,00 €

Soirée tartes flambées
Photo produits Maison

Tartes flambées au feu de bois
Photo produits Maison

POUR UNE SOIRÉE TARTES FLAMBÉES À L'UNITÉ ...

A partir de 50 personnes

- Mise à disposition des fours à tartes flambées
- Matériel de chauffe pour tartes au feu de bois façon traditionnelle
- Personnel de service en charge de l'élaboration des tartes
- Réalisation des tartes flambées au feu de bois
  Normales, gratinées, Munster, forestières, saumon fumé–aneth
- Réalisation des tartes flambées au feu de bois sucrées
  Pommes, banane-chocolat
- Découpe et service sur carton

Tarifs des tartes à partir de 50 pièces fabriquées au total
- Normale 7,50 €
- Gratinée 8,00 €, Forestières ou Munster 8,50 €
- Saumon fumé-aneth 9,00 €
- Sucrés 8,00 €

Puis tarif dégressif en fonction du nombre de tartes vendues

Création et conception : www.ctoutcom.fr - Crédits photos : de nombreuses photos sont tirées du portefeuille de la © Boucherie Charcuterie Traiteur Maechling, pour les autres : ©Christophe Stempfer, ©Braulio Alexandre, ©Svetlana Kolpakova, ©chris32m, ©CL-Medien, ©Igor Normann, ©LadadikArt et ©Vikivector - Toutes les photos en couverture et dans le dépliant sont des suggestions de présentation, non contractuelles - Nous nous réservons le droit de modifier les ingrédients et les tarifs à tout moment suivant les arrivages sur le marché - Dans la limite des stocks disponibles et sauf erreur d'impression - Ne pas jeter sur la voie publique - Edition printemps 2023.

MAISON MAECHLING

Maître Boucher Charcutier Traiteur Maechling
34, rue du Général de Gaulle
67116 Reichstett

Tel : **03 88 20 06 79**

Email : commande@boucheriemaechling.fr
www.boucheriemaechling.fr