

# MAISON MAECHLING



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 mousse-line citronnée, magret de canard sur pain au maïs et griottine, pain viennois pêche et foie gras, pain de campagne à la rilette 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'Île 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 rilette 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 €



## **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 rilette 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

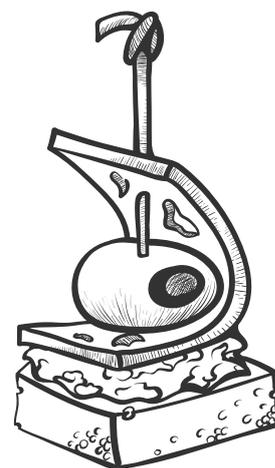
### La Cheese-box « Dégustation »

*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*

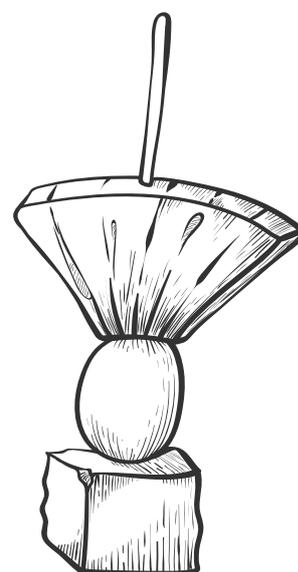
### Les Mignardises en réduction sucrées

*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 maraichères  
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

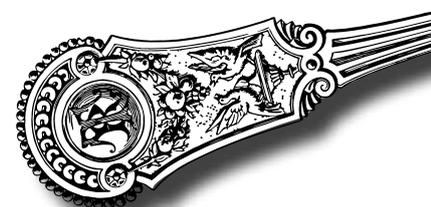
La Salade de perles « Tobiko » au saumon  
et citron caviar

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*

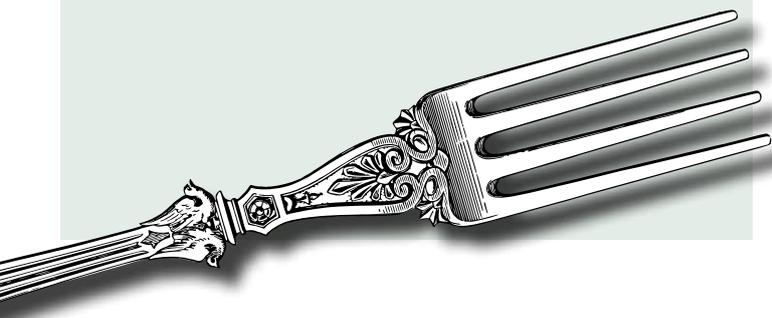
*« Schaffing Disch »*

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 €





## 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

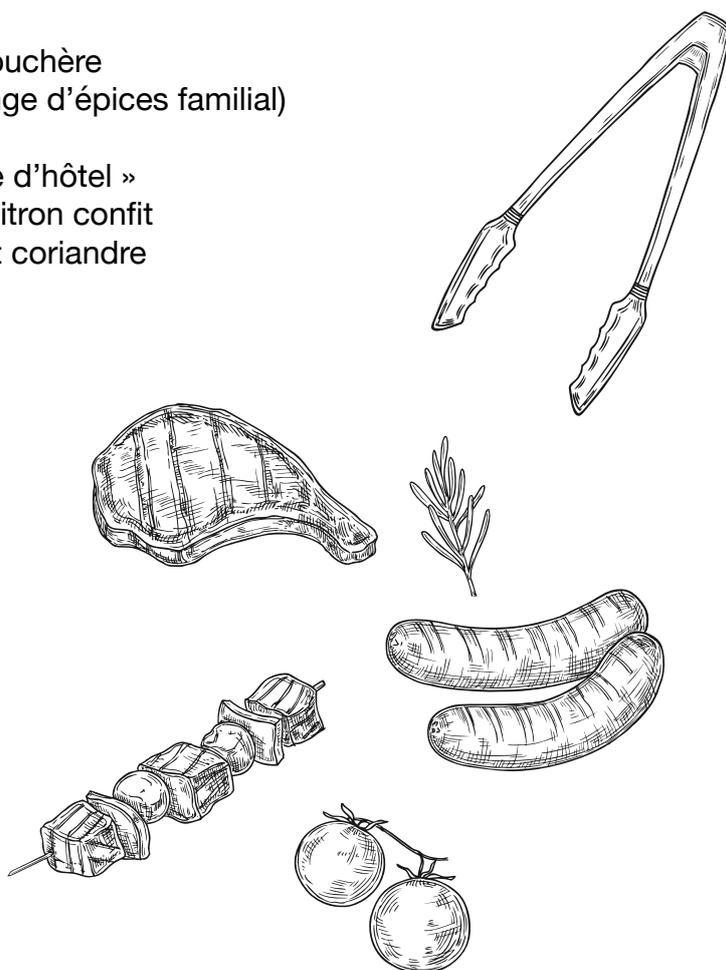
Les Demi-épis de maïs supersweet grillés  
Les Brochettes de légumes d'été sur plancha

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 CHOUCRUTE 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 CHOUCRUTE GARNIE AUX 5 VIANDES « ROYALE » CUIE 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 CHOUCRUTE DE KRAUTERGERSHEIM AUX 2 SAUMONS, SAUCE BEURRE BLANC

Pommes vapeur - Fleuron feuilleté

**Prix par personne 16,80 €**

### LA CHOUCRUTE AUX 3 POISSONS «BARTOLDI» CUIE 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 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 €**

### 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

### 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 poêlés aux croûtons

Poire confite au Muscat de Baumes de Venise et fourré aux aïrelles (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

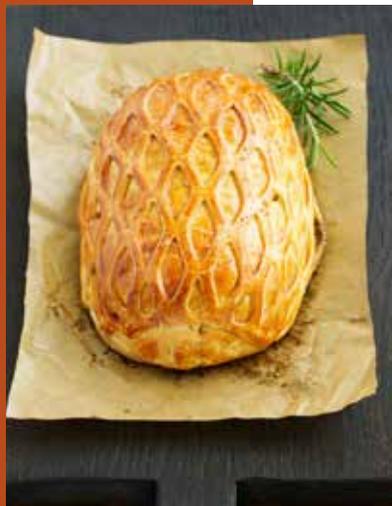
Bouquet coloré de mini légumes entiers glacés au beurre 1/2 sel de Guérande

**Prix par personne 23,80 €**

## LES PLATS BUFFET

A partir de 25 personnes

### LE JAMBON EN CROÛTE DU PATRON



*Jambon en croûte  
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 FARCIS 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 feuilleté  
\*\*\*

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  
Gewurtztraminer, 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 Hoerdts 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 Hoerdts

**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 Gémomé 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 FLAMBÉES

De vraies 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*

## 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



*Tartes flambées au feu de bois  
Photo produits Maison*

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



MAISON MAECHLING



## Maître Boucher Charcutier Traiteur Maechling

34, rue du Général de Gaulle  
67116 Reichstett

Tel : **03 88 20 06 79**

Email : [commande@bouchერიemaechling.fr](mailto:commande@bouchერიemaechling.fr)  
[www.bouchერიemaechling.fr](http://www.bouchერიemaechling.fr)