



Thierry Kohler
BOUCHER - CHARCUTIER

Tarif au 1^{er} novembre 2018

Les apéritifs

Les canapés sur plateau	pièce	1.10
Les toasts au saumon et au foie gras	pièce	1.40
La miche surprise	pièce	34.00
Les mini pâtés en croûte sur planche	kg	25.00
Les mini moricettes	pièce	1.10
Les mini tartelettes salées (oignons, pizza...)	pièce	1.10
Le cake aux olives	pièce	19.90
Le cœur garni (moricettes tranchées env 100 p)	pièce	66.00
Le cygne garni (moricettes tranchées env 100 p)	pièce	66.00
Le pain géant (1 m)	pièce	96.00

Les entrées froides

Le foie gras de canard avec ses toasts	portion	8.90
Le foie gras d'oie avec ses toasts	portion	10.90
L'assiette de crudités (chaque sorte)	portion	1.60
Le pâté en croûte, 3 crudités	portion	4.90
La terrine de campagne garnie	portion	4.90
Le cochon de lait farci froid (20 pers mini)	portion	14.90
La coquille de saumon à la russe	portion	4.90
Le pâté en croûte aux deux poissons	portion	5.90
La terrine de poisson	portion	5.90
Le saumon fumé de Norvège garni	portion	8.80
Le saumon entier garni sur plat (10 pers mini)	portion	10.90

Les entrées chaudes

La quiche Lorraine, salade verte	portion	4.90
La tarte à l'oignon, salade verte	portion	4.90
La tourte au Riesling, salade verte	portion	4.90
La bouchée à la Reine, riz	portion	6.90
La douzaine d'escargots	portion	8.20
La coquille St Jacques, riz	portion	7.90
La coquille de poisson, riz	portion	7.90
Le turban de sole, riz	portion	8.80
Le filet de saumon avec sa sauce	portion	7.80

Tél/Fax : 03 89 56 26 75 - 85, rue du Nordfeld - 68100 Mulhouse

S.I. au capital de 22 867€, 419 885 421 RCS Mulhouse. Code TVA n° FR16 419 885 421 Siret 419 885 421 00018 Code APE 1013N Banque : CCM Klingenstein Illkirch

Le plat principal

Le filet de saumon sauce fruits de mer, riz	portion	9.20
Le filet de sole sauce crème et gambas, riz	portion	9.60
La croustade de fruits de mer	portion	7.90
L'émincé de volaille à la crème	portion	7.90
L'émincé de volaille à l'indienne	portion	7.90
Le demi poulet rôti	portion	6.20
Le magret de canard aux giroles	portion	12.90
La cuisse de canard farcie (forme cygne)	portion	10.20
Le lapin sauce chasseur (ou sauce moutarde)	portion	7.90
Le lapin désossé farci	portion	10.20
La cuisse de lapin à la moutarde	portion	9.20
La caille farcie	portion	11.80
La palette de porc à la diable	portion	8.80
Le filet mignon de porc aux champignons de la forêt	portion	9.90
Le jambon braisé flambé au Cognac	portion	7.90
La palette fumée, salade de pommes de terre	portion	7.90
La noix de veau aux morilles	portion	16.90
Le filet mignon de veau aux morilles	portion	20.90
Le roulé de veau aux herbes	portion	12.90
La selle de veau farcie aux rognons de veau	portion	17.80
La poitrine de veau farcie	portion	11.90
Le filet de bœuf Wellington	portion	14.50
Le navarin d'agneau	portion	10.80
La lasagne, salade verte	portion	7.90
Le jambon en croûte, salade verte	portion	7.90
Le pâté chaud à l'ancienne, salade verte	portion	7.90
Les fleischnacka, salade verte	portion	7.90
Les quenelles de foie, salade verte	portion	7.90
Le surlawerla, nouilles, salade verte	portion	7.90

Garnitures : spaetzlés, nouilles, légumes, gratin, riz, purée, fagots de haricots au lard*

*fagot de haricots au lard, supplément 1 €/portion

Les plats uniques

Les couscous royal (poulet, merguez, agneau, boulette)	portion	10.90
Le baeckeoffa aux 3 viandes, salade verte	portion	9.90
La paella (poulet, lapin, crevettes, fruits de mer)	portion	10.90
Le cochon de lait grillé, farci	portion	14.80
La choucroute garnie	portion	9.80
Le bœuf bourguignon	portion	8.80

Le gibier (en saison uniquement)

Le civet de lièvre avec os	portion	8.90
Le civet de chevreuil sans os	portion	10.20
Le civet de sanglier	portion	10.20
Le civet de biche	portion	10.20

Les prix s'entendent en € TTC – TVA 10% - Tarif au Novembre 2018

Minimum de commande : 12 personnes