



**Noël 2019  
Nouvel An  
2020**

**ACKERMANN**  
munster • colmar

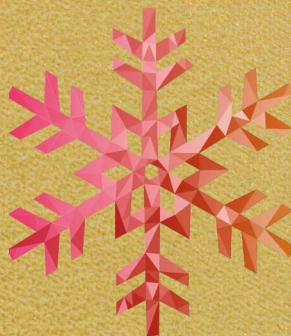


# Mises en bouche & entrées

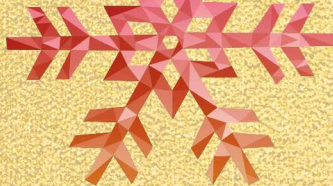
## NOS MISES EN BOUCHE



- ♦ Pain surprise long aux noix *8 personnes* 35 €
- ♦ Rillettes de saumon « citron vert – aneth » à tartiner 35 €/kg
- ♦ Navette briochée 1.10 €/pièce (*saumon fumé, grison de biche, foie gras*)
- ♦ Mignonnette de pâté en croûte 20 €/kg
- ♦ Mignonnette de pâté en croûte au chevreuil et éclats de noisettes 25 €/kg
- ♦ Mignonnette de pâté en croûte aux pleurotes et crevettes 29 €/kg
- ♦ Mignonnette de pâté en croûte au chapon et brisures de pistaches 24 €/kg
- ♦ Assortiment de 4 variétés de mini-pâtés en croûte *sur plateau* 24 €/kg
- ♦ Assortiment de cuillères et verrines gourmandes 18 pièces 26 €
- ♦ Panaché de tartines gourmandes 12 pièces 12 €







## NOS ENTRÉES FROIDES À LA CARTE

- ♦ Pâté en croûte et son médaillon de mousse de foie de canard 21 €/kg
- ♦ Terrine de canard à l'orange 23 €/kg
- ♦ Terrine de chapon aux pommes caramélisées 25 €/kg
- ♦ Terrine de gibier aux noix 21 €/kg
- ♦ Saumon fumé « maison » 6 €/100g
- ♦ Pyramide de rouget safrané 3.80 €/100g
- ♦ Cœur de Saumon « Ecossais » mariné à la betterave façon « Gravelax », crème de Raifort et pain Nordique 10 €/pers.

## NOS ENTRÉES CHAUDES

- ♦ Fricassée d'escargots de Bourgogne aux cèpes et son feuilleté à l'ail des ours 9 €/pièce
- ♦ Escargots de Bourgogne « maison » 8 €/la douzaine
- ♦ Coquille St. Jacques 7.50 €/pièce

## NOS SPÉCIALITÉS EN CHARCUTERIE FINE

- ♦ Jambon cru de sanglier 4.90 €/100g
- ♦ Viande séchée de biche 5.30 €/100g
- ♦ Mousse de foie de canard 3.50 €/100g
- ♦ Filet de canard fumé 5.80 €/100g
- ♦ Filet mignon de porc fumé 3.90 €/100g







# Entrées, plats et légumes

## NOS SPÉCIALITÉS EN CROÛTE

- ♦ Tourte aux trois suprêmes de volaille à la fleur de bière 19 €/kg
- ♦ Tourte au saumon 25 €/kg
- ♦ Tourte TGV (*Tourte Gourmande à la Volaille et morilles confites aux pépites de foie gras*) 28 €/kg
- ♦ Pâté lorrain 15.50 €/kg
- ♦ Jambon en croûte 18 €/kg
- ♦ Filet de biche en croûte 12 €/pers
- ♦ Filet de sanglier en croûte 11 €/pers



## SAUCES « MAISON »

- ♦ Sauce morilles 22 €/kg
- ♦ Sauce à l'ail (*agneau*) 12 €/kg
- ♦ Sauce Grand'Veneur (*gibier*) 12 €/kg
- ♦ Sauce volaille 12 €/kg



## NOS POISSONS CUISINÉS À LA CARTE *(entrée ou plat)*

- ♦ Vol au vent de la mer : noix de St. Jacques, langoustines, gambas et dés de cabillaud accompagné de sa croûte 11 €/pers
- ♦ Filet de sandre rôti, choucroute de choux rouge et sa crème de tourteaux 12 €/pers
- ♦ Tarte fine aux Noix de St-Jacques, compotée de poireaux et pépites de chorizo « Maison », sauce corail 13.50€/pers

## NOS LÉGUMES CUISINÉS

- ♦ Spätzlé « maison » 10 €/kg
- ♦ Galette de pomme de terre 14.90 €/kg
- ♦ Poêlée de légumes du maraîcher 2.20 €/pièce
- ♦ Choux rouge confit aux épices de Noël 10 €/kg
- ♦ Risotto aux cèpes 13 €/kg
- ♦ Gratin dauphinois à la crème d'Isigny 11 €/kg



# Nos foies gras « maison »

- ♦ Foie Gras de canard 15 €/100g
- ♦ Mille-feuille de Foie Gras de canard au magret fumé 15.5 €/100g
- ♦ Foie Gras de canard et son cœur de marron glacé 15.5 €/100g



## OFFRE SPECIALE

Terrine de Foie Gras  
de canard

500g à 50 €  
au lieu de 75 €

*Toute notre gamme de Foies Gras est de fabrication maison sous emballage sous-vide afin de garantir une meilleure conservation*



# Nos volailles festives

- ♦ Caille fermière désossée farcie 35 €/kg
- ♦ Canette désossée farcie 23.5 €/kg
- ♦ Chapon fermier désossé farci 24.5 €/kg
- ♦ Mini chapon fermier désossé farci 25.5 €/kg
- ♦ Pintade fermière désossée farcie 22.5 €/kg
- ♦ Chapon de pintade fermier désossé farci 28 €/kg
- ♦ Dinde fermière désossée farcie 24 €/kg
- ♦ Farce légère aux champignons pour volaille à farcir 20 €/kg

**N'OUBLIEZ PAS  
NOTRE SAUCE POUR  
ACCOMPAGNER  
LES VOLAILLES !**

*Toute notre gamme de volailles fermières provient d'élevages des Landes. La marque Marie Hot est Label Rouge depuis plus de 40 ans.*

*Retrouvez dans nos étals toute cette gamme de volailles entières à cuisiner. Poularde, mini chapon, pintade, canette, chapon, cailles...*



# Nos viandes & gibiers sauvages

## NOS VIANDES CUISINÉES À LA CARTE

- ♦ Croustillant de filet de canard, chutney de figues, jus réduit  
13 €/pers
- ♦ Suprême de chapon farci aux morilles, réduction crémée 15 €/pers
- ♦ Pavé de bœuf charolais « Label Rouge », maturation de 30 jours, juste snacké et son jus corsé 14.50 €/pers

## NOS SPÉCIALITÉS DE VIANDE

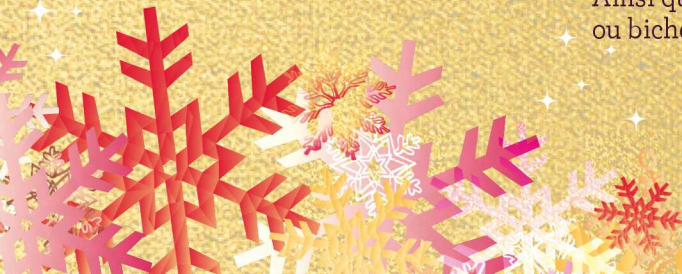
*Retrouvez nos viandes  
de qualité exceptionnelle*

- ♦ L'agneau du Limousin Label Rouge « le Baronet », en gigot, épaule, couronne...
- ♦ Le bœuf charolais du Bourbonnais de qualité Label Rouge

Venez découvrir nos délicieux plateaux de pierrade 9 €/pers

De 2 à 10 variétés de viandes présentées sur plat (*bœuf, veau, pluma ibérique, lard fumé, poulet, porc, canard, caille, gibier, agneau*)

Ainsi que nos fondues chinoises bœuf ou biche, présentées sur plat 9 €/pers







## NOS GIBIERS SAUVAGES BICHE, SANGLIER, CHEVREUIL, CHAMOIS...

*Déclinés sous toutes leurs formes, filet, gigot,  
rôti, civet et bien d'autre...*

*Laissez-vous conseiller dans nos magasins  
par Gilbert et Thibaut, spécialistes de ces gibiers  
de montagne issus de la vallée de Munster.*

- ♦ L'authentique civet de biche ou de chevreuil 9.50 €/pers
- ♦ Les noisettes de biche rôties, betteraves confites,  
jus parfumé au romarin 13.50 €/pers
- ♦ L'estouffade de jeune sanglier forestière 9 €/pers

NOS GIBIERS CUISINÉS  
SONT DES GIBIERS SAUVAGES  
DE LA VALLÉE DE MUNSTER



# Menu de Noël & de Nouvel An

## Entrée

Foie Gras de canard et son cœur de marron glacé,  
petites brioches

*ou*

Cœur de Saumon « Ecossais » mariné à la betterave façon « Gravelax »,  
crème de Raifort et pain nordique

*ou*

Tarte fine aux Noix de St-Jacques, compotée de poireaux  
et pépites de chorizo « Maison », sauce corail

## Plat

Suprême de chapon farci aux morilles, réduction crémée

*ou*

Croustillant de filet de canard,  
chutney de figues, jus réduit

## Accompagnements

Purée de pomme de terre à la truffe,  
légumes croquants au beurre salé

*ou*

Pomme de terre Anna,  
légumes croquants au beurre salé

*ou*

Risotto crémeux,  
légumes croquants au beurre salé







## **Fromage**

Le brie de Meaux farci  
et sa crème de cerfeuil aux noix de Pécan

## **Dessert de Noël**

Etrennes : mousse au chocolat noir Venezuela 70%,  
mousse chocolat au lait, crémeux vanille Bourbon de Madagascar,  
cake au sirop d'érable et noix de Pécan

*OU*

Constellation : Biscuit Pain de Gênes au citron Combawa, mousse  
aux fruits exotiques, confit ananas & mangue, crémeux citron

## **Dessert du Nouvel An**

Etincelle : biscuit au chocolat, croustillant au praliné qui pétille,  
praliné aux noisettes, mousse chocolat au lait Jivara

*OU*

Glossy : Biscuit pistache aux petits éclats de pistaches,  
crème brulée à la vanille, mousse aux fraises, coulis de fraise  
parfumée aux épices de Sarawak

**28 € : entrée, plat & accompagnements**

**36 € : menu complet**

*Les desserts sont préparés par  
L'atelier de Yann, 10 place de la Cathédrale à Colmar.*





**Thibaut  
Ackermann  
et son équipe  
vous souhaitent  
de bonnes fêtes**

Vous pouvez aussi découvrir nos spécialités en charcuterie fine, nos mises en bouche, nos entrées froides et chaudes, nos spécialités en croûte, nos viandes et nos poissons cuisinés et toute notre gamme de volailles fermières, nos foies gras et nos gibiers sauvages.

*N'hésitez pas à nous contacter pour toute demande particulière.*

**COLMAR**

12 avenue de la Liberté

**03 89 80 71 97**

**MUNSTER**

24 Grand'Rue

**03 89 77 31 72**

**[contact@ackermann-traiteur.fr](mailto:contact@ackermann-traiteur.fr)**

**Dimanche 22 et 29 : 9h-14h**

**Mardi 24 et 31 : 8h30-14h**

*Le magasin de Munster sera exceptionnellement fermé pour les fêtes, réouverture prévue début 2020. Nous pouvons livrer votre commande, contactez-nous pour plus d'informations.*