

Noël
2020

Nouvel
An
2021

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 (*saumon fumé, grison de biche, foie gras*) 1.10 €/pièce
- 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 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 3.40 €/100g

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 noisettes 21 €/kg
- Saumon fumé « maison » 6 €/100g
- Pyramide de rouget safrané 3.80 €/100g

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 Saint-Jacques 7.50 €/pièce

À DÉCOUVRIR !

Le pavé de saumon fumé
aux saveurs épicées,
petite brioche de Noël

11 €/pers

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
- Jambon fumé « maison » en croûte 20 €/kg
- Filet de biche en croûte 12 €/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

ENTRÉE OU PLAT

- Vol au vent de la mer : noix de Saint-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
- Pavé de bar et ses écailles multicolores, compotée de poireaux, bouillon thaï 13.50 €/pers

NOS LÉGUMES CUISINÉS

- Spätzle « maison » 10 €/kg
- Galettes de pommes 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
- Purée de pommes de terre à la truffe 3 €/pers

Nos foies gras « maison »

- Foie gras de canard 15 €/100g
- Mille-feuille de foie gras de canard au magret fumé 15,5 €/100g
- Marbré de foie gras de canard et sa compotée de figues au saké 15,5 €/100g

**offre
spéciale**

**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

Nous travaillons avec des viandes d'exception :
boeuf charolais Label Rouge du Bourbonnais,
agneau Label Rouge du Bourbonnais,
porc fermier d'Auvergne...

VIANDES CUISINÉES

- Croustillant de filet de caille et julienne de panais au beurre salé, jus d'herbes 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

VIANDES PRÉPARÉES SUR PLAT

- Pierrade 10 €/pers
2 à 10 variétés de viandes (*bœuf, veau, pluma ibérique, lard fumé, poulet, porc, canard, caille, gibier, agneau*)
- Fondue chinoise bœuf ou biche 10 €/pers
- Assortiment de 6 sauces pour 2 à 8 personnes 6 €
Mayonnaise, cocktail, ail et fines herbes, béarnaise, curry et barbecue

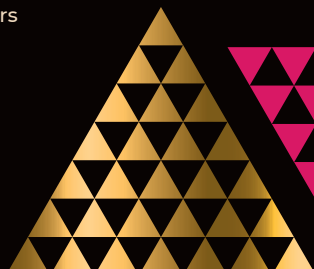


Nos gibiers sauvages

**BICHE, SANGLIER,
CHEVREUIL...**

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

Laissez-vous conseiller dans nos magasins par nos vendeurs spécialistes de ces gibiers de montagne, issus de la vallée de Munster.

- L'authentique civet de biche cuisiné 10 €/pers
 - Noisettes de biche rôties, betteraves confites, jus parfumé au romarin 13.50 €/pers
 - Estouffade de jeune sanglier forestière 9 €/pers
- 

Menu de Noël & de Nouvel An

28 € (entrée, plat & accompagnements)

36 € (menu complet)

entrée

Marbré de foie gras de canard
et sa compotée de figues au saké

ou

Pavé de saumon fumé aux saveurs épicées,
petite brioche de Noël

ou

Fricassée d'escargots de Bourgogne aux cèpes
et son feuilleté à l'ail des ours

plat

Suprême de chapon farci aux morilles,
réduction crémée

ou

Croustillant de filet de caille et julienne
de panais au beurre salé, jus d'herbes

ou

Pavé de bar et ses écailles multicolores,
compotée de poireaux, bouillon thaï

accompagnements

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

ou

Patates douces façon pommes 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

desserts

Noël

Flocon sans gluten : biscuit cacao, craquelin noix de pécan, crémeux caramel à la fleur de sel de Guérande, bavaroise vanille de Tahiti, mousse chocolat origine Mexique

ou

Christmas : biscuit soufflé à la vanille, croustillant riz soufflé, namélaka à la vanille de Madagascar, composée framboise, mousse framboise

Nouvel An

Légende : biscuit au chocolat, croustillant cacahuète, praliné cacahuète, mousse Jivara lactée

ou

Strass : biscuit financier à la vanille, mousse framboise, confit framboise et violette, croustillant aux amandes caramélisées

Pour les desserts nous travaillons avec l'atelier de Yann à Colmar.



ACKERMANN

munster • colmar

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

www.ackermann-traiteur.fr

LUNDI 21, MARDI 22, MERCREDI 23 : 8H30-19H

JEUDI 24 : 8H30-14H

LUNDI 28, MARDI 29, MERCREDI 30 : 8H30-19H

JEUDI 31 8H30-14H

Possibilité de livraison à domicile

COLMAR

12 avenue de la Liberté
03 89 80 71 97

MUNSTER

24 Grand'Rue
03 89 77 31 72