

# PÂQUES 2024

# ACKERMANN

Munster | Colmar  
24 Grand' Rue | 12 av. de la Liberté  
03 89 77 31 72 | 03 89 80 71 97

[www.ackermann-traiteur.fr](http://www.ackermann-traiteur.fr)

## Les apéritifs

- + Panaché de 12 tartines gourmandes **15€/pièce**
- + La Charcut' Box de 6 à 8 personnes **35€/pièce**  
(pâté en croûte, fromages et charcuteries fines maison)
- + Coffret de 12 verrines apéritives **24€/pièce**

## Les spécialités en croûte

- + Tourte JGV **30€/kg**  
(tourte gourmande à la volaille et morilles  
confites aux pépites de foie gras)
- + Tourte au saumon **30€/kg**
- + Jambon en croûte **20€/kg**
- + Tourte de la Vallée **18.50€/kg**

## Les plats cuisinés

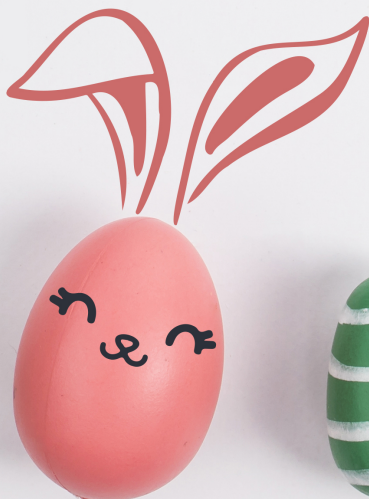
- + Filet de sandre sur un lit de choucroute rouge et sa  
crème de saumon fumé, pommes de terre rôties **14€/pers**
- + Tajine d'agneau amandes et abricots et sa semoule  
printanière **13€/pers**
- + Bouchées à la reine veau/volaille, spaetzles maison  
et sa croûte **10€/pers**  
En garniture, nous vous proposons : spaetzles  
maison, gratin dauphinois, flan d'asperges, légumes  
printaniers....

## Les entrées

- + Foie gras de canard « maison » **16€/100gr**
- + Saumon fumé maison **7€/100gr**
- + Coquille d'arête de saumon **8€/pièce**
- + Escargots de Bourgogne maison **12€/12pièces**  
Promo 2 douzaines achetées la 3ème offerte

## Les viandes

- + L'agneau Baronet  
En couronne, gigot, épaule  
Laissez-vous conseiller pour réaliser votre plat  
de fête.
- + Le bœuf « Charolet du Bourbonnais » label  
rouge
- + Les Côtes de bœuf maturées de 20 à 60 jours
- + Fondue chinoise de Bœuf  
Présentée sur plat **11€/pers**
- + Le bouillon de bœuf champignons noirs et  
petits légumes pour accompagner votre fondue  
Chinoise 12.5 pour 2 à 8 personnes **8€/pièce**
- + Assortiment de 6 sauces pour 2 à 8 personnes  
**7€/pièce**  
(Mayonnaise, cocktail, ail et fines herbes,  
béarnaise, curry et barbecue)
- + Pierrade présentée sur plat **11€/pers**  
De 2 à 10 variétés (bœuf, veau, pluma  
ibérique, lard fumé, poulet, porc, canard,  
caille, gibier, agneau)





# MENUS DE PÂQUES 2024

30€/personne

*Le foie gras de canard maison  
Poire pochée à la sauge et noix de pécan torifiée*

**ou**

*Carpaccio de Saint-Jacques au lait de coco  
et gambas snackées au safran*

---

*Suprême de chapon aux morilles, jus crémé  
Risotto crémeux, tagliatelles de carottes  
Poids gourmands et asperges rôties*

**ou**

*Filet de Saint-Pierre poêlé, sauce beurre blanc aux agrumes  
Risotto crémeux, tagliatelles de carottes  
Poids gourmands et asperges rôties*

---

*Option dessert +5€/pers  
Fraisier by «Pâtisserie Gilg»  
Génoise moelleuse  
Crème vanille et fraises*

