

Pâques 2025

Les apéritifs

- + Panaché de 12 tartines gourmandes 16€/pièce
- + La Charcut'Box de 6 à 8 personnes 35€/pièce
(pâté en croûte, fromages et charcuteries fines maison)
- + Coffret de 12 verrines apéritives 26€/pièce

Les entrées

- + Foie gras de canard « maison » 16€/100gr
- + Saumon fumé maison 7€/100gr
- + Coquille d'arête de saumon (froid) 8€/pièce
- + Coquilles Saint-Jacques (à chauffer) 10€/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 viandes

- + L'agneau Français du Limousin « Le Baronnet »
En couronne, gigot, épaule
- + Le bœuf « Charolais du Bourbonnais » Label Rouge
- + Les Côtes de bœuf maturées de 20 à 60 jours

Les plats cuisinés

- + Filet de sandre sur un lit de choucroute rouge et sa
crème de saumon fumé, pommes de terre rôties 15€/pers
- + Tajine d'agneau amandes et abricots et sa semoule
printanière 13€/pers
- + Bouchées à la reine veau et volaille, spaetzles maison
et sa croûte 10€/pers
En garniture, nous vous proposons : spaetzles
maison, gratin dauphinois, flan d'asperges, légumes
printaniers....

Les fondues

- + La fondue chinoise coupée finement et présentée sur plat
de bœuf charolais Label Rouge 12€/pers
- + Le bouillon de bœuf champignons noirs et petits légumes
pour accompagner votre fondue chinoise 1,5 l
pour 2 à 8 personnes 8€/pièce
- + La fondue bourguignonne de bœuf label rouge 38€/kg
- + La fondue vigneronne de veau 38€/kg
- + La fondue paysanne de poulet fermier 28€/kg
- + Assortiment de 6 sauces pour 2 à 8 personnes 7€/pièce
(Mayonnaise, cocktail, ail et fines herbes, béarnaise, curry et barbecue)



ACKERMANN

Munster
24 Grand' Rue
03 89 77 31 72

Colmar
12 av. de la Liberté
03 89 80 71 97

www.ackermann-traiteur.fr

MENU DE PÂQUES 2025

32€/personne

*Le foie gras de canard maison
Rhubarbe confite et petite brioche*

ou

*Déclinaison autour de l'asperge
Oeuf molet, sablé au piment d'espelette
Sauce béarnaise*

*Brochettes de St-Jacques bardée de lard paysan
Risotto printanier
Jus de viande tranché à l'huile de pissenlit*

ou

*Médailillon de quasi de veau à basse température
Asperges vertes et rattes roties aux herbes
Jus crémé aux morilles*

Dessert +5€/pers

*Fraisier by « Pâtisserie Gilg »
Génoise moelleuse
Crème vanille et fraises*

L'incontournable Pierrade

présentée sur plat 11€/pers

10 variétés: bœuf Label Rouge, veau,
pluma ibérique, lard fumé, poulet fermier,
porc, canard, caille, gibier, agneau

+ Assortiment de 6 sauces pour
2 à 8 personnes 7€/pièce

Mayonnaise, cocktail, ail et fines herbes,
béarnaise, curry et barbecue

