



Noël 2024
Nouvel an 2025

ACKERMANN

COLMAR
12 avenue de la Liberté
03 89 80 71 97

MUNSTER
24 Grand'Rue
03 89 77 31 72



Nos spécialités en charcuterie fine

Pancetta de sanglier 3 €/100g

Jambon cru de sanglier 5,20 €/100g

Viande séchée de biche 7 €/100g

Filet de canard fumé 5,80 €/100g

Filet mignon de porc fumé 4,50 €/100g

Viande séchée de bœuf 6,50 €/100g

Chorizo légèrement fumé 2,50 €/100g

Les Mini Knacks d'Alsace

Sous vide par 10 pc 19,50 €/kg

Nos mises en bouche

Panaché de 12 tartines gourmandes 15 €

Coffret de 12 verrines gourmandes 28 €

Pain surprise long aux noix 8-10 pers 38 €

Navette briochée au saumon fumé et beurre rose 1,50 €/pc

Navette briochée au foie gras et chutney figue 1,50 €/pc

Navette briochée à la viande de biche séchée
et beurre de gingembre 1,50 €/pc

Mignonnette de pâtés en croûte 22 €/kg

Mignonnette de pâtés en croûte au chevreuil
et éclats de noisettes 27 €/kg

Mignonnette de pâtés en croûte aux pleurotes
et crevettes 29 €/kg

Mignonnette de pâtés en croûte au chapon
et brisures de pistaches 26 €/kg

Assortiment de 4 variétés de mini-pâtés
en croûte sur plateau 26 €/kg

Nos entrées

Pâté en croûte et son médaillon de mousse
de foie de canard 23 €/kg

Terrine de canard à l'orange 25 €/kg

Terrine de chapon aux pommes caramélisées 28 €/kg

Terrine de gibier aux noisettes 25 €/kg

Saumon fumé « maison » 7 €/100g

Coeur de saumon mariné à la betterave façon gravelax
Déclinaison autour des agrumes 12 €/pers

Pyramide de rouget safranée 4,10 €/100g

Délice de saumon et st-jacques 4,10 €/100g

Escargots de Bourgogne « maison » 12 €/la douzaine

Coquille St. Jacques et crustacés 10 €/la pièce

Nos foies gras maison

Le foie gras de canard français 16 €/100g

Mille feuilles de foie gras de canard au
magret fumé 16,50 €/100g

Le foie gras de canard et son cœur
au marron glacé 16,50 €/100g

OFFRE DE NOËL

**Terrine de Foie Gras de canard 500g
à 60 € au lieu de 80 €**

Toute notre gamme de foies gras est de fabrication maison
sous emballage sous-vide afin de garantir
une meilleure conservation.

À placer 15 minutes à température ambiante avant dégustation.

Nos spécialités en croûte

Tourte au saumon et épinards

à la sauce Mornay

(2 pers/4 pers/6 pers) 27 €/kg

Tourte gourmande à la volaille

morilles et pépites de foie gras

(2 pers/4 pers/6 pers) 30 €/kg

Tourte de la Vallée de Munster

(2 pers/4 pers/6 pers) 18,50 €/kg

OFFRE DE NOËL

JAMBON EN CROÛTE

Jambon légèrement fumé

à 16 € le kilo au lieu de 20 € le kilo

(cuisson environ 2h à 170°C)

Filet de biche « Wellington » en croûte 13 €/pers

Filet de bœuf « Wellington » en croûte 14 €/pers

Préchauffer le four à 240 °, enfourner votre filet en croûte.

Après 15 min, lorsque la pâte est colorée, baisser

la température du four à 160 °.

Cuisson totale entre 30 min et 1h selon

le nombre de personnes.

Nos poissons cuisinés à la carte

Vol au vent de la mer : noix de St. Jacques, langoustines, gambas et dés de cabillaud accompagné de sa croûte 16 €/pers

Filet de sandre rôti, endives caramélisées et son beurre blanc 16 €/pers

Pavé de bar et ses écailles de couleurs, compotée de poireaux, bouillon aux épices 16 €/pers

Nos viandes cuisinées à la carte

Magret de canard rôti à basse température figues et poires Williams, jus réduit 16 €/pers

Suprême de chapon farci aux morilles réduction crémée 16,50 €/pers

Pavé de bœuf charolais « Label Rouge », maturation de 30 jours juste snacké et son au jus corsé 16,50 €/pers

L'authentique civet de biche aux champignons forestiers 11 €/pers

Les noisettes de biche rôties betteraves confites Jus parfumé au romarin 14 €/pers

Notre gibier est chassé dans nos montagnes.

Nos accompagnements à la carte

Spätzlés « maison » 2,60 €/pers (200gr)

Risotto aux cèpes 3 €/pers (200gr)

Gratin dauphinois à la crème d'Isigny 3 €/pers (200gr)

Purée de pommes de terre à la truffe 3,50 €/pers (200gr)

Poêlées de légumes du maraîcher 2,50 €/pers (100gr)

Choux rouge confit aux épices de Noël 2 €/pers (100gr)

Nos volailles festives à cuisiner

Caille fermière désossée farcie 36 €/kg (1 pers)

Canette désossée farcie 24 €/kg (3 à 6 pers)

Chapon fermier désossé farci 25 €/kg (8 à 12 pers)

Mini chapon fermier désossé farci 26 €/kg (4 à 8 pers)

Pintade fermière désossée farcie 24 €/kg (3 à 6 pers)

Chapon de pintade fermier désossé farci 29 €/kg (4 à 8 pers)

Dinde fermière désossée farcie 26 €/kg (8 à 12 pers)

Farce légère aux champignons pour volaille à farcir 22 €/kg

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...

N'oubliez pas notre sauce pour accompagner les volailles !

SAUCES MAISON

Sauce morilles 2,80 €/pers

Sauce volaille 1,50 €/pers

Sauce grand'veneur (gibier) 1,50 €/pers

NOUVEAU

Plateau de fromages affinés 6-10 pers 40€

Plateau raclette

Assortiment de charcuteries et fromages 12 €/pers

Viandes et gibiers sauvages

NOS SPÉCIALITÉS DE VIANDE

Retrouvez nos viandes de qualité exceptionnelle
L'agneau du Limousin « le baronet Label Rouge »,
en gigot, épaule, couronne...

Le bœuf charolais du Bourbonnais de qualité Label Rouge
Le porc fermier d'Auvergne Label Rouge

L'INCONTOURNABLE

Venez découvrir nos délicieux plateaux de pierrade 11.00€/pers
De 2 à 10 variétés de viandes présentées sur plat
(boeuf, veau, pluma ibérique, lard fumé, poulet, porc, canard,
caille, gibier, agneau)

Assortiment de 6 sauces pour 2 à 8 personnes 7 €/pc
(mayonnaise, cocktail, ail et fines herbes, béarnaise, curry et barbecue)

NOS GIBIERS SAUVAGES

Biche, Sanglier, Chevreuil, Chamois...

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

NOS FONDUES

La fondue chinoise de bœuf et/ou de biche et/ou de dinde
coupées finement et présentées sur plat 12 €/pers

Le bouillon de bœuf champignons noirs et petits légumes
pour accompagner votre fondue chinoise

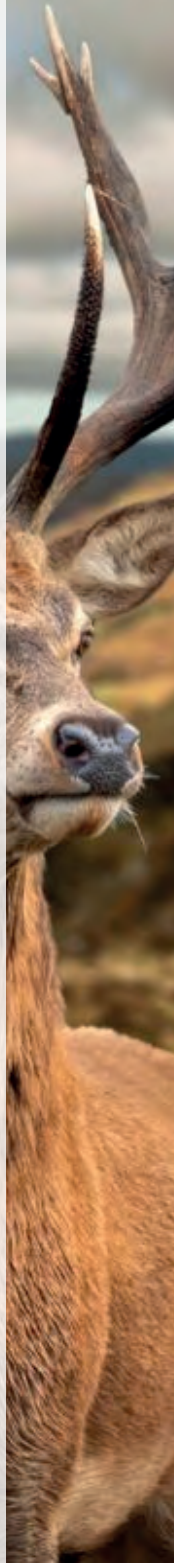
(1.5l pour 2 à 8 personnes) 8 €/pièces

La fondue bourguignonne de bœuf label rouge 38 €/kg

La fondue vigneronne de veau 38 €/kg

La fondue paysanne de poulet fermier 28 €/kg

Laissez-vous conseiller dans nos magasins par nos
vendeurs spécialistes de ce gibier de montagne issu de la
vallée de Munster.



Menu de Noël

32 € (entrée, plat et accompagnements)

39 € (menu complet)

Entrées

Le foie gras de canard et son cœur au marron glacé

ou

Cœur de saumon mariné à la betterave façon gravelax
déclinaison autour des agrumes

ou

Pavé de bar et ses écailles de couleurs, compotée de poireaux,
bouillon aux épices

Plats

Suprême de chapon farci aux morilles
réduction crémée

ou

Pavé de bœuf charolais
« Label Rouge », maturation de 30 jours
juste snacké et son au jus corsé

ou

Magret de canard rôti à basse température
figues et poires Williams, jus réduit

Accompagnements

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

ou

Spatzlés aux herbes et échalottes confites
légumes croquants au beurre salé

ou

Risotto crémeux,
légumes croquants au beurre salé

Desserts de Noël

Aspen SANS GLUTEN

Mousse onctueuse au chocolat au lait, légère et veloutée, insert de praliné
aux noisettes à l'ancienne, croustillant aux noisettes et biscuit au chocolat.

ou

Fidji SANS GLUTEN

Dacquoise aux amandes et à la noix de coco, confit acidulé au citron vert
parfumé à la vanille. Le cœur de la bûche dévoile une crème onctueuse
passion-mangue, le tout enveloppé dans une bavaroise vanille.

Atelier de Yann à Colmar.

Menu de Nouvel An

32 € (entrée, plat et accompagnements)

39 € (menu complet)

Entrées

Le Foie Gras de canard et son cœur au marron glacé

ou

Cœur de Saumon Mariné à la Betterave Façon Gravelax
Déclinaison autour des agrumes

ou

Filet de sandre rôti, endives caramélisées et son beurre blanc

Plats

Suprême de chapon farci aux morilles
réduction crémée

ou

Magret canard rôti à basse température
figues et poires Williams, jus réduit

ou

Pavé de bœuf charolais
« Label Rouge », maturation de 30 jours
juste snacké et son au jus corsé

Accompagnements

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

ou

Spatzlés aux herbes et échalottes confites
légumes croquants au beurre salé

ou

Risotto crémeux,
légumes croquants au beurre salé

Desserts de nouvel an

CHAMPAGNE

Mousse pêche des vignes, confit aux pêches des vignes, gel champagne,
crémeux vanille, cake à la vanille, croustillant

ou

SYLVESTRE

Dacquoise aux noisettes, croustillant praliné, mousse chocolat au lait
parsemé de perles croustillantes, enrobage gourmand.

Atelier de Yann à Colmar.

Les galettes gourmandes

Disponibles à partir du 7 janvier 2025

La galette normande

Farce Fine au boudin blanc

Filet de caille fermière et pommes caramélisées

27,50 €/kg

La galette TGV

Pâte feuilletée aux épices de pain d'épices

Suprême de chapon mariné au porto blanc

Foie gras et morilles confites

30 €/kg

La galette tradition

Viande de porc et de veau finement hachée et

marinée au vin blanc

21 €/kg

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

COLMAR

12 avenue de la Liberté
68000 Colmar
03 89 80 71 97
colmar@ackermann-traiteur.fr

Dimanche 22 de 9h00 à 14h00
Lundi 23 de 8h30 à 19h00
Mardi 24 de 8h30 à 14h00
Fermé les 25, 26 et 29 décembre
Lundi 30 de 8h30 à 19h00
Mardi 31 de 8h30 à 14h00
Fermé le 1er et 2 janvier

MUNSTER

24 Grand'Rue
68140 Munster
03 89 77 31 72
munster@ackermann-traiteur.fr

Dimanche 22 de 9h00 à 19h00
Lundi 23 de 8h30 à 19h00
Mardi 24 de 8h30 à 14h00
Fermé les 25 et 26
Dimanche 29 de 9h00 à 14h00
Lundi 30 de 8h30 à 19h00
Mardi 31 de 8h30 à 14h00
Fermé le 1er et 2 janvier

www.ackermann-traiteur.fr

