

**TARIF 2025**



***TRAITEUR***  
***“CHEZ TISSERANT”***

*1262 route de Colmar*  
*88400 Xonrupt-longemer*

*03 29 63 07 16*

[www.chez-tisserant.fr](http://www.chez-tisserant.fr)

 [chez tisserant](https://www.facebook.com/chez-tisserant)

# APERITIF

Le plateau de Wraps maison

18,50€

Au saumon fumé et salade verte, Chiques et lard fumé, Jambon vosgien crudités ...

Le plateau de 28 petits pains variées

32,90€

Le plateau de 18 verrines de crudités variées

19,90€

Tartare de tomates, concombres, ratatouilles, perles marines

La marmite paysannes

38,00€

Environ 60 toasts de terrine, jambon, rosette.....

La marmite de saumon fumé

45,00€

Environ 60 toasts de saumon fumé

Réductions salés

1,10€/pièce

Quiche, pizza, pâté, saucisse, gougère....

La planche "apéro"

7,50€/personnes

Assortiment de charcuterie maison (saucisson, gendarmes, filet mignon ...), fromage, fruit, verrines

Minimum 10 personnes

Les mignardises sucrées

1,45€/pièce



# ENTREES FROIDES



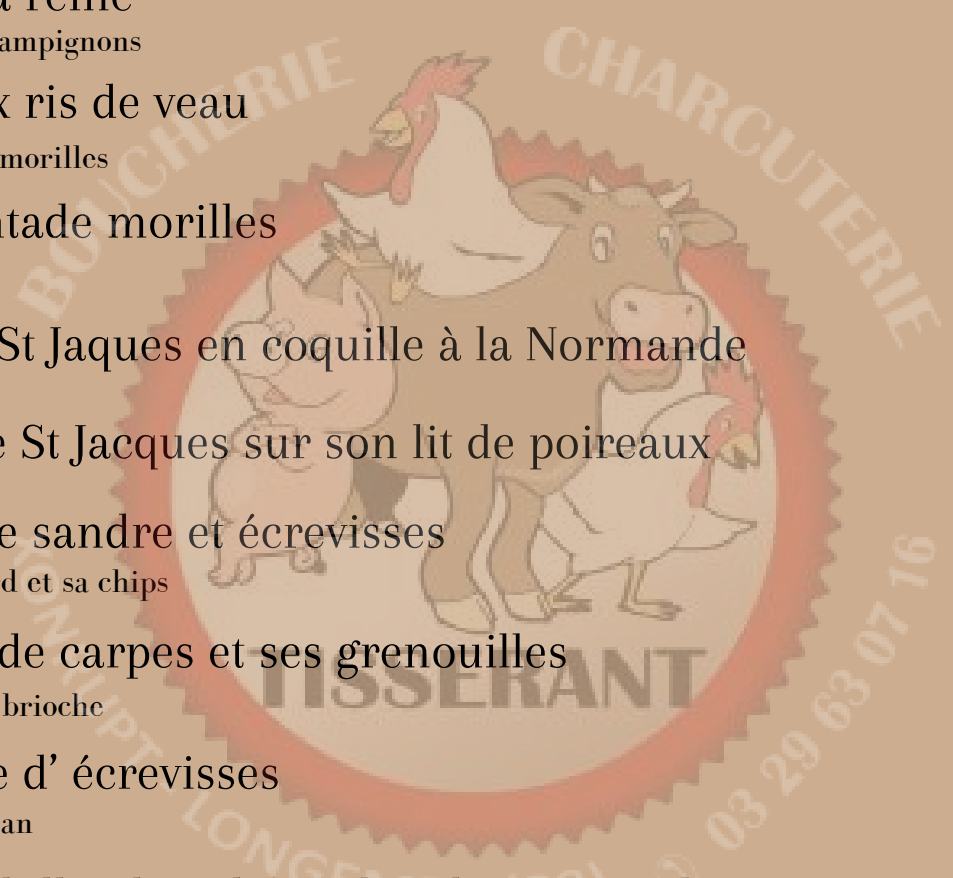
Assortiment de charcuterie "maison"	4,50€
Assortiment de crudités "maison"	4,80€
Assortiment de quatre viandes froides Jambon à l'os, rosbif, jambon de porcelet	5,50€
La terrine Grand-mère Terrine aux foies de volailles et ses crudités	4,80€
Verrine de rouget et homard Et sa crème de petits pois	8,90€
La terrine de poisson Terrine au cabillaud, saumon, champignon accompagné, son saumon fumé, sa crevette et son bulot	7,50€
Le nénuphar d'écrevisse et saumon fumé Salade d'écrevisse, et saumon fumé	7,50€
Saumon gravlax maison son tartare avocat et pain perdu	10,90€
Terrine de truite et saumon fumé	7,50€
Le pamplemousse cocktail Salade de crevettes, ananas, pamplemousse ...	4,80€
Le foie gras de canard "maison" Et son chutney aux mirabelles	12,90€





## *ENTREES CHAUDES*

Bouchée à la reine Veau, quenelle et champignons	4,80€
Bouchée aux ris de veau Veau, ris de veau et morilles	8,50€
Bouchée pintade morilles pintade, morilles	8,50€
Les noix de St Jacques en coquille à la Normande	7,50€
La poêlée de St Jacques sur son lit de poireaux	12,50€
Cassolette de sandre et écrevisses Avec sa crème de lard et sa chips	9,90€
Mousseline de carpes et ses grenouilles Jus de cressons et sa brioche	10,50€
La cassolette d' écrevisses et sa tuile de parmesan	9,90€
Le dos de cabillaud poché au lait de coco et chorizo	9,50€



# PLAT UNIQUE

Coucouis	11,50€
Paëla royale	12,80€
Baeckeoffe	10,90€
Baeckeoffe de gibier	11,50€
Choucroute garnie	11,50€
Le cassoulet au canard	12,80€
La tajine de poulet	10,90€
La tajine d'agneau aux figues et abricots	13,90€
Civet de cerf avec ses spätzles	10,90€
Les Tofailles et son fumé vosgien	10,90€
Jambon en croute sauce forestière, spätzles eu beurre doux	10,90€
Jambon à l'os grillé avec de ses pommes de terre boulangères	10,90€
Le coq au vin accompagné de ses spätzles au beurre doux	10,90€
Le cochon de lait farci avec pommes de terre boulangère	12,50€
Ou salade minimum 30 personnes	
La blanquette de veau à l'ancienne avec riz basmati	10,90€



# LES VIANDES



Le balluchon de poulet aux champignons	10,90€
La cuisse de canard accompagné de sa sauce forestière	10,90€
La cuisse de lapin au romarin	11,90€
Le cuissot de porcelet cuit au foin	11,90€
Le Paleron de porc confit	12,50€
Le paleron de veau aux cèpes	15,90€
Le Croustillant de canard , foie gras, éclat myrtilles	15,90€
Le pavé de rumsteck du limousin aux girolles	14,90€
Le filet de boeuf forestier	16,90€
Le gigot d'agneau du limousin	15,90€
Le balluchon de pintade farcie aux petits légumes	12,90€
La caille désossée puis farcie aux petits légumes	12,90€
La gigolette de canette aux morilles	13,90€
La caille désossée puis farcie au foie gras de canard	14,90€
Le filet de canette farcie aux poires caramélisées	14,90€
Le suprême de pintade farcie aux petits légumes	12,90€
Le croustillant de boeuf et ses petits légumes	13,90€
Le grondin de veau aux girolles	15,90€

Toutes nos viandes sont accompagnées de légumes et de féculents, sont d'origine Française, les farces sont MAISON

# LE MENU VOSGIEN

Quiche Lorraine  
Tofailles et son fumé  
Munster et salade verte  
Crème brûlée aux myrtilles

Le Menu 18,50€



# LE MENU MARCAIRE

Le Menu 20,90€

Tourte des chaumes  
Tofailles et son fumé Vosgien  
Munster accompagné de sa salade verte  
Tarte à la myrtille

# QUICHES, TOURTES, ET PATES

Quiche Lorraine Lard, oeuf, crème	3,20€/pers
Quiche au munster Munster, oeuf, crème	3,20€/pers
Quiche provençale Tomates, jambon, oeuf, crème	3,20€/pers
Quiche paysanne Poireaux, jambon, oeuf, crème	3,20€/pers
Tourte Vosgienne Porc et veau marinés au riesling	19,90€/KG
Tourte des Hautes Vosges Pomme de terre, munster, lardons, oeuf et crème	17,90€/pièce
Tourte des chaumes (4-5pers)	17,90€/pièce
Pâté lorrain Porc et veau marinés au riesling	19,90€/KG
Feuilleté au jambon	21,90€/KG
Tourte pintade morilles	9,50€/pers
Tourte aux grenouilles	9,50€/pers
Tourte aux ris de veau, veau et morilles	9,50€/pers





# LE BUFFET "ENTRE COPAIN"

Les salades de saison  
Le jambon de porcelet  
Le jambon à l'os  
Rosbif  
Charcuterie, lard de jambon  
Fromage  
Condiment moutarde, mayonnaise  
Baguette au feu de bois  
Crème brûlée

19,90€/personne



# LE BUFFET CAMPAGNARD

24,90€/personne

Les salades de saison  
Un assortiment de charcuterie  
Lard de jambon  
Le rosbif  
Le jambon à l'os  
Les condiments, moutarde  
Le collet fumé  
Le plateau de fromage  
Le petit pain empereur et pavot  
Le 3 chocolats  
La corbeille de fruit



# *LE BUFFET FESTIVAL*

31,00€/personne

- Les crudités et salades composées
- Le pamplemousse cocktail
- Le saumon fumé Label rouge
- Les crevettes et bulots
- Les terrines de poisson "maison"
- Les diverses charcuteries
- Le jambon à l'os
- Le rosbif
- Le jambon de porcelet
- Les condiments moutardes, mayonnaise
- Le plateau fromage
- Le petit pain empereur et pavot
- Le Framboisier
- Les mignardises
- La corbeille de fruit

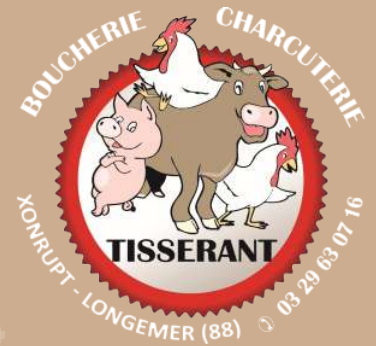


# LES DESSERTS

La mousse au chocolat	3,50€
La crème brûlée	2,90€
La crème brûlée aux myrtilles	3,20€
La crème renversée	2,90€
Les oeufs à la neige	3,50€
Salade de fruits "frais"	3,50€
La tartes aux myrtilles	2,90€
La pannacotta à ma façon crème mascarpone, coulis, fruits frais	4,80€
Le Framboisier Génoise, crème pâtissière, Framboises	4,60€
Le TUTTI ' fruit de saison '	4,60€
La Charlottes aux poires avec son coulis framboise	4,60€
Le 3 chocolats	4,60€



# VOTRE COMMANDE



NOM/PRENOM :

TELEPHONE :

DATE DE L'ÉVÉNEMENT :

NOMBRE DE PERSONNES :

ADRESSE DE LIVRAISON :

VOTRE CHOIX :

ACCOMPTE DE 30% :

BON POUR ACCORD

DATE ET SIGNATURE

NOUS VOUS REMERCIONS DE VOTRE CONFIANCE

[www.chez-tisserant.fr](http://www.chez-tisserant.fr)



[chez tisserant](https://www.facebook.com/chez-tisserant)