



PETER

BOUCHER CHARCUTIER TRAITEUR
TRADITION DEPUIS 1971



**MAITRE
ARTISAN**



Carte Traiteur
NOËL ET NOUVEL AN 2024

Chère cliente, cher client,

A l'approche des fêtes de fin d'année, nous avons le plaisir de vous faire parvenir notre carte, qui à été élaborée avec soins pour enchanter vos papilles.

Ces fêtes seront des moments privilégiés pour se retrouver en famille et profiter ensemble de moments conviviaux .

Mon équipe et moi-même se feront un plaisir de vous conseiller pour illuminer vos repas de fêtes .

Avec notre service traiteur , LA MAISON PETER saura vous régaler , de l'apéritif à l'entrée , avec nos poissons ou plats de viandes , ainsi que nos 3 MENUS SPECIAL FÊTES, qui vous permettent de profiter de tarifs avantageux , sans oublier notre gamme de produits en croûte , ou nous mettons tout particulièrement en avant deux de nos produits primés ! Le jambon qui a obtenu

LA MEDAILLE D'ARGENT DU MEILLEUR JAMBON D'ALSACE 2023, et notre pâté en croûte qui a obtenu LA MEDAILLE DE BRONZE EN 2021, avec notre recette du PATE EN CROÛTE AUX 4 VIANDES ET FOIE GRAS , deux délicieuse recettes à découvrir ou redécouvrir !

Vous pourrez également cuisiner d'excellents morceaux de viandes préparés avec soin par notre équipe de Boucher, ainsi que de délicieuse volaille LABEL ROUGE.

Autre proposition cette année...

Pour vous régaler jusqu'à la fin de votre repas de Réveillon, vous trouverez la carte des desserts de la PÂTISSERIE STEIN.

Vous trouverez également joint à notre carte notre offre pour les galettes des rois

Dans l'attente de vous servir ,nous vous souhaitons de belles et joyeuses fêtes ;

Gastronomiquement vôtre,

Denis Peter et toute son équipe

CHÈQUE CADEAU DE 10 €

valable du 4 janvier au 5 février 2025

*à déduire sur votre prochain achat
d'une valeur de 50 € minimum**,*

Nom* : Prénom* :

Adresse* :

Code postal* : Téléphone* :

E-mail* :

** Champs obligatoires. **Offre non cumulable et non remboursable.*

Il ne sera pris en compte qu'un seul chèque cadeau par foyer (même nom, même adresse postale).

Tout bon incomplet, inexacte ou fantaisiste ne permettra pas d'obtenir la déduction sur le prochain achat.

Votre boucher est présent au Marché du Canal Couvert
de Mulhouse, les mardis, jeudis et samedis matin.

Nos amuses bouches

LES PLAISIRS SURPRISES

- 3001** Le pain surprise 20 pièces28.00 €
- 3003** La miche surprise 72 pièces 48.00 €
- 3004** Kougelhopf paysan (48 toasts) 35.00 €
(jambon cru, fromage blanc aux fines
herbes)

LES MINI PÂTÉS EN CROÛTE

Le mini pâté en croûte traditionnel

- 3010** 6 pièces11.40 €
- 3011** 12 pièces22.80 €

Le mini pâté en croûte
aux 4 viandes et foie gras

- 3012** 6 pièces 14.40 €
- 3013** 12 pièces 28.80 €

LES MINI MORICETTES GOURMANDES

- 3020** Le plateau de 8 pièces 22.40 €
- 3021** Le plateau de 12 pièces 33.60 €

*4 sortes de moricettes : coleslaw poulet,
crevettes curry, saumon fumé mascarpone
à l'aneth, magret de canard fumé mousse
de canard purée de figues.*

LE PLATEAU APÉRO SYMPA *Froid* **3022**

Le plateau de 12 pièces 31.10 €

- 2 pâtés en croûte aux 4 viandes
- 2 sablés au saumon fumé, crème de raifort
- 2 sablés au foie gras, chutney de figues
- 2 cuillères de mesclun de St Jacques
- 2 cuillères de scampi à l'aneth
- 2 cuillères de tartare de saumon à la mangue

LE PLATEAU APÉRO SYMPA *Chaud* **3024**

Le plateau de 12 pièces 34.80 €

- 4 burger de canard aux cépes et foie gras
- 4 gambas croustillantes sauce aigre douce
- 4 brioches d'escargots en persillade



NOS ENTRÉES TRADITIONNELLES (le kilo)

| | | |
|------|---|----------|
| 3120 | Le foie gras de canard maison origine France IGP..... | 182.00 € |
| 3121 | Le foie gras de canard maison IGP aux figues | 166.00 € |
| 3123 | Le saumon fumé maison Label Rouge d'Ecosse | 82.00 € |
| 0783 | Le magret de canard fumé maison | 58.00 € |
| 0826 | Le cochon de lait farci et son médaillon de foie gras | 48.00 € |
| 0905 | Le pâté en croûte de volaille aux 4 suprêmes et foie gras de canard | 46.50 € |
| 2040 | Les escargots de Bourgogne maison (la douzaine)..... | 12.80 € |



NOS SPÉCIALITÉS DE POISSON (la portion)

| | | |
|------|--|---------|
| 2035 | La coquille St Jacques | 11.80 € |
| 3041 | Le filet de sandre | 19.20 € |
| | sur sa poêlée de légumes de saison, sauce écrevisse | |
| 3060 | Le filet de Bar | 18.90 € |
| | Comptée de poireaux, risotto parfumé aux herbes fraîches | |
| 8063 | La poêlée de pavé de Lotte aux morilles | 26.50 € |
| | petites brunoise de légumes, risotto parfumé aux herbes fraîches | |
| 3050 | Les scampi grillées | 18.80 € |
| | risotto safrané, petit wok de légumes, sauce safranée | |



NOS VIANDES CUISINÉES (le kilo)

| | | |
|------|---|---------|
| 3074 | Civet de jeune sanglier forestier | 32.80 € |
| 3073 | Civet de biche forestier | 32.80 € |
| 3075 | Sauce bouchée à la reine | 31.50 € |



Afin de pouvoir mieux vous servir, pour le réveillon du nouvel an,
nous vous proposons notre nouveauté

Nouveauté

Menu Réveillon 2024

3342

ENTREES AU CHOIX

Foie gras de canard maison



Scampi grillées risotto safrané,
petit wok de légumes sauce safranée.



Filet de Bar, compotée de poireaux,
risotto parfumé aux herbes fraîches

VIANDES AU CHOIX

Civet de biche forestier,
spatzle maison,
chou rouge aux marrons
et poire confite aux épices de Noël



Quasi de veau aux morilles,
spatzle maison,
légumes rotis aux épices

38.50 €

NOS PLATS DE VIANDE (la portion)

| | | |
|------|---|---------|
| 3061 | Le civet de jeune sanglier forestier | 19.90 € |
| 3062 | Le civet de biche forestier | 19.90 € |
| 3063 | Les noisettes de biche St Hubert, sauce grand veneur | 28.50 € |
| 3065 | Le suprême de pintade au foie gras de canard, sauce aux morilles | 23.50 € |
| 3066 | Les médaillons de filet mignon de porc aux girolles | 18.50 € |
| 3068 | Le quasi de veau aux morilles | 23.50 € |
| 3047 | La ballotine de chapon farcie au foie gras, épices de Noël et pommes pôlées, jus au Porto | 23.50 € |

Toutes nos viandes sont accompagnées

Pour les viandes : Spaëtzlé maison, légumes rôtis aux épices.

Pour les civets de gibiers : Spaëtzlé maison, poire confite aux épices de Noël, chou rouge aux marrons.

Pour les noisettes de biche : Spaëtzlé maison, pomme rôtie aux fruits secs et miel, chou rouge aux marrons.

NOS ACCOMPAGNEMENTS (au kg)

| | | |
|------|--|---------|
| 3070 | Spaëtzlé maison | 14.50 € |
| 3071 | Poêlée de légumes d'antan | 16.80 € |
| 1815 | Chou rouge aux marrons | 15.50 € |
| 3076 | Pomme rôtie aux fruits secs et miel (la pièce) | 3.50 € |
| 3077 | Poire confite aux épices de Noël (la pièce) | 1.60 € |

L'idée originale & conviviale du chef

3078 LE RIZ COLONIAL 32.50 €

Composé de volaille, porc, lotte, St Jacques, encornets, scampi, crevettes, moules, accompagnés d'une sauce au curry, de beignets de pommes, de bananes et d'ananas.

Afin de préserver toutes les saveurs et proposer une présentation soignée, la cuisson du riz colonial se termine à la maison, une fiche explicative vous sera fournie.



Nos spécialités en croûte

VIANDE EN CROÛTE

(la portion)

3093 Kassler en croûte 8.50 €

3094 Jambon en croûte 9.80 €

3095 Pâté chaud vigneron 8.50 €

3096 Tourte vigneronne 7.50 €

3091 Le pâté en croûte

aux 4 viandes et foie gras 12.50 €

(Poulet, Pintade, Canard et Dinde)

(la portion)

3098 Filet de bœuf Wellington 23.50 €

3099 Filet mignon de veau 21.50 €

3100 Filet mignon de porc 15.50 €

POISSON EN CROÛTE

(la portion)

3090 Feuilleté de langoustine, sauce homardine 16.50 €

3092 Feuilleté de saumon et sa julienne de légumes,

sauce poisson au Riesling 16.50 €

Cette année nous avons fait le choix de présenter les produits en croûte vendus à la portion .

Cette formule vous permet de maîtriser votre budget, tout en ayant des portions adaptés et généreuse .

Chaque portion comprend un minimum de 200grs de viande, ou poisson ce qui permet de régaler et satisfaire les plus gourmands et gourmet .

Nous mettons en avant deux de nos spécialités primées à la foire européenne de Strasbourg : Le jambon qui à obtenu LA MEDAILLE D'ARGENT DU MEILLEUR JAMBON D'ALSACE 2023, et notre pâté en croûte qui a obtenu LA MEDAILLE DE BRONZE EN 2021 , avec notre recette du PATE EN CROUTE AUX 4 VIANDES ET FOIE GRAS , deux délicieuse recettes à découvrir ou redécouvrir !





Notre buffet spécial Fêtes

3136

Saumon fumé
Mesclun de noix de St Jacques
Scampi à l'aneth
Rosbeef
Foie gras de canard maison
Magret de canard fumé
Pâté en croûte tradition

* * *

Crudités simples et composées :
*Carotte, céleri, maraîchers, taboulé,
salade de crudités piquante à la menthe*

* * *

Sauce d'accompagnement

31.50 €

(à partir de 4 personnes)

3080 MENU TRADITION

Coquille St Jacques,
billes de risotto et juliennes
de légumes

* * *

Le civet de biche forestier
spatzle maison, choux
rouge aux marrons, poire
aux épices de Noël

32.50 €

3081 MENU DOUCEUR

Le filet de Bar
Compotée de poireaux,
risotto parfumé aux herbes
fraîches

* * *

La ballotine de chapon
au foie gras, pommes
pôelées, jus au Porto.
Spatzle maison, légumes
rôtis aux épices

38.50 €


3082 MENU PRESTIGE

Le foie gras
de canard maison
origine France IGP


* * *

Quasi de veau, sauce aux
morilles
Spatzle maison, légumes
rôtis aux épices

40.50 €



Nous vous proposons le désossage des volailles en crapaudine, (consiste à retirer la carcasse des volailles) ce qui facilite la découpe et permet de servir 3 ou 4 portions supplémentaires.



La sélection de notre boucher

LE GIBIER (le kilo)

| | | |
|------|-----------------------------------|---------|
| 0461 | Ragoût de biche | 24.50 € |
| 0465 | Filet biche sans os | 49.50 € |
| 0462 | Gigot de chevreuil..... | 36.50 € |
| 0464 | Pavé de biche..... | 49.50 € |
| 0466 | Côtelette de biche..... | 36.50 € |
| 0452 | Ragoût de jeune sanglier..... | 24.50 € |
| 0457 | Carré de jeune sanglier sans os | 48.50 € |
| 0456 | Côtelette de jeune sanglier | 36.50 € |
| 0453 | Gigot de jeune sanglier avec os | 31.20 € |

SPÉCIALITÉS BOUCHÈRES CRUES (le kilo)

| | | |
|------|--|---------|
| 0142 | Poitrine de veau farcie | 26.90 € |
| 1421 | Suprême de pintade au foie gras de canard | 42.00 € |
| 3380 | Suprême de chapon aux pommes pôlées et foie gras de canard | 44.00 € |

La sélection de volailles prêt à cuire (le kilo) (prix selon cours)

VOLAILLES FESTIVES D'EXCEPTION LABEL ROUGE

| | | |
|------|--|---------|
| 3230 | Mini chapon Marie Hot – Label Rouge..... | 26.90 € |
| 3220 | Chapon Marie Hot – Label Rouge | 26.50 € |
| 3200 | Dinde Marie Hot – Label Rouge | 27.90 € |
| 3240 | Poularde Marie Hot – Label Rouge | 23.50 € |
| 3250 | Pintade Marie Hot – Label Rouge | 20.50 € |
| 3260 | Chapon de pintade Marie Hot | 32.45 € |

VOLAILLES FERMÈRES LABEL ROUGE

| | | |
|------|---|---------|
| 3406 | Chapon Fermier d'Alsace – Label Rouge | 20.50 € |
| 3402 | Dinde Fermière d'Alsace – Label Rouge | 23.50 € |

Selon disponibilités, des volailles Label Rouge d'autres régions vous seront proposées

Nous vous proposons à l'achat des petites sondes pour un résultat optimum de la cuisson.



*Nous vous proposons de désosser les volailles en crapaudine,
sans la carcasse, prêtes à farcir par vos soins ou par nos soins.*

Nos farces pour la volaille (le kilo)

| | | |
|-------------|--|---------|
| 3332 | Farce aux marrons | 22.80 € |
| 3333 | Farce aux champignons | 22.80 € |
| 3335 | Farce aux pommes poêlées et copeaux de foie gras | 48.50 € |



Nos sauces Maison



*Nous vous proposons un large choix de sauces qui agrémenteront vos plats.
Elles sont vendues en semi-conserves, le petit modèle pour 3-4 personnes
et le grand modèle pour 8-10 personnes.*

| | <i>Petit modèle (30cl)</i> | <i>Grand modèle (85 cl)</i> |
|-------------|---|-----------------------------|
| 2213 | Sauce Pinot noir 9.00 € | 2214 22.20 € |
| 2211 | Sauce aux deux poivres 9.00 € | 2212 22.20 € |
| 2203 | Sauce forestière 11.55 € | 2204 26.25 € |
| 2205 | Sauce girolles 12.60 € | 2206 30.50 € |
| 2215 | Sauce aux morilles 17.70 € | 2216 39.50 € |
| 2207 | Sauce gibier grand veneur 12.60 € | 2208 33.80 € |
| 2209 | Sauce poisson au Riesling 9.60 € | 2210 24.25 € |
| 2201 | Sauce écrevisses 16.20 € | 2002 35.80 € |



Dans un souci de préparation de vos commandes,
les demandes personnalisées ne seront pas mise sur plateau.

Les fondues sur plat

LES FONDUES CHINOISES (au kilo)

LES FONDUES BOURGUIGNONNES (au kilo)

| | | | | | |
|------|----------------|---------|------|------------------------------|---------|
| 0019 | Bœuf | 44.00 € | 3343 | Bœuf | 44.00 € |
| 0122 | Veau | 48.00 € | 3344 | Vigneronne de veau | 48.00 € |
| 0424 | Volaille | 22.00 € | 3393 | Parisienne de volaille | 22.00 € |



La pierrade sur plat (à la portion)



Nous prévoyons 250 gr par convive, la composition des plateaux ne peut être modifiée.

| | | |
|------|---|--------|
| 3378 | La pierrade (5 sortes : bœuf, veau, canard, poulet et porc) | 9.80 € |
|------|---|--------|

Nos fondues et pierrades complètes (la portion)



Les formules ne peuvent être modifiées pour des raisons de bonne gestion des commandes

| | | |
|------|---|------------|
| 3353 | Fondue chinoise complète : Boeuf, Veau, Volaille - 250 gr par personne | 19.50 € |
| | Bouillon, riz cantonnais, sauces nature, fines herbes, curry et andalouse | |
| 3358 | Pierrade (5 sortes : bœuf, veau, magret, poulet et porc) - 250 gr par personne..... | 16.80 € |
| | Riz cantonnais, sauces nature, fines herbes, curry et andalouse | |
| 3359 | Le bouillon (prévoir 300 gr par personne) | 12.80 €/kg |
| 3365 | Les sauces (prévoir 150 gr par personne) | 16.80 €/kg |
| 3364 | Le riz cantonnais (prévoir 200 à 250 gr par personne)..... | 15.80 €/kg |



Denis Peter et toute son équipe vous souhaitent
de Belles fêtes de fin d'année
et une Bonne et Heureuse Année 2025 !

Passer vos commandes

Afin de préparer vos commandes dans les meilleures conditions,
satisfaire vos papilles et respecter la qualité de nos produits,
vos commandes sont à passer :

Pour Noël, au plus tard le mercredi 18/12

Pour Nouvel An, au plus tard le samedi 28/12

*Pour des raisons de réapprovisionnement, tous les produits cuisinés
et volailles ne seront plus disponibles dans leurs totalité pour le Réveillon du nouvel an.*

Chercher vos commandes à Buhl

à Noël :

Lundi 23 de 8h à 17h *en continu*

Mardi 24 de 8h à 14h *en continu*

à Nouvel An :

Lundi 30 de 8h à 17h *en continu*

Mardi 31 de 8h à 14h *en continu*

Nos horaires pour les fêtes

Pour mieux vous servir, en plus de nos horaires habituels,
nous serons ouverts le **dimanche 22 décembre de 9h à 14h**

Le magasin sera fermé le **dimanche 29 décembre 2024 et
les 1^{er} et 2 janvier 2025,**

à nouveau à votre service le vendredi 3 janvier 2025 à partir de 8h00.

Chercher vos commandes à Mulhouse

le **Mardi 24 décembre pour Noël, et le Mardi 31 pour Nouvel An.**

*Les jours d'ouverture pour les
fêtes. au marché couvert*

mardi 17/12, jeudi 19/12,
samedi 21/12, samedi 28/12
de 7h à 14 h

Fermé le **jeudi 2 janvier 2025,**

à nouveau à votre service le samedi 4 janvier 2025.

03 89 76 91 95 www.traiteur-peter.fr

2 rue de la gare – 68530 BUHL - petertraiteur@orange.fr