

Horaires d'ouverture :

Samedi 20 Déc : 8h à 12h
Dimanche 21 Déc : 9h à 12h
Lundi 22 Déc : 9h à 12h
Mardi 23 Déc : 10h à 12h & 14h à 17h30
Mercredi 24 Déc : 7h30 à 12h30

* Nous vous conseillons de ne pas tarder avec vos commandes.
Pas de date limite mais **une quantité limitée.**

*** Vos commandes** en boutique ou par téléphone au
03,89,73,72,24 ou 06,88,01,29,55

*** Idée cadeau ! Pensez utile ...**

Offrez notre carte cadeau, libre de montant, coffrets cadeaux
Huile d'exception, bouteille collector...



PROPOSITIONS NOEL 2025



POISSONNERIE - TRAITEUR

Les saveurs de Jean-Marc Willmann



1 rue de l'Abbé Louis Kremp | 68150 RIBEAUVILLÉ
03 89 73 72 24 | www.traiteur-ribeauville.com 

APERITIFS :

Finger de crevette panés - 8 pièces -sauce 10 €
Grands nems de crevettes et légumes - 8 pièces -sauce 10 €
Moules farcies au beurre d'escargot - 12 pièces - 10 €
Cromesquis de jambon ibérique - 8 pièces - 7 €
Acras de morue -12 pièces- 8 €
Minis feuilletés - épinards, viande, knack,olives, romarin, lard - 12 pièces - 8 €

→ Lors de la prise de commandes nous vous préciserons à quel moment récupérer votre commande,

SOIT LE MARDI SOIT LE MERCREDI !

MARDI 23 Déc : 14h à 17h30

OU MERCREDI 24 Déc 24 Déc : 7h30 à 12h30

NOS ENTREES :

Saumon fumé maison « label rouge » 90 € kg
Saumon mariné à l'aneth maison « label rouge » 90 € kg
Pavé de Saumon fumé aux herbes 90 € kg
Terrines en gelée au saumon fumé et sandre 48 € kg
Terrines de poissons en mousse 48 € kg
Notre Boudin de foie gras de canard maison (250 gr) 45 €
Verrine de foie gras de canard (pot 40gr) 13 €

NOS POISSONS :

Coquille St Jacques façon Nantaise 14 €

Feuilleté de saumon et sandre marinés aux herbes fraîches, farcis aux champignons de Paris.

Crème de Potimarron de notre jardin. 69 €

(Les feuilletés sont tous de taille identique et peuvent être servi en entrée pour 7 pers. ou en plat principal pour 5 pers.)



La cassolette d'églefin et homard

sur un lit de pousses d'épinards frais et brunoise de légumes, petite quenelle au beurre, velouté de crustacés

Servi dans son contenant en verre



24 €

Le mijoté de filet de merlan de ligne et ces gambas rôties, ravioles de truffe et julienne de poireaux, croutons au beurre pour le décor, velouté de vin blanc parfumé au jus de moule

Servi dans son contenant en bois



25 €

NOTRE VIANDE :

La pièce de bœuf cuite à basse température, garnis d'une pêleée de champignons et carotte fane en décor, Réduction d'un fond de braisage, 22 €
Knoepflés au fromage blanc

En portion ind ou en plat allu +2€ ou votre propre plat à déposer avant le 18/12