

Horaires d'ouverture :

Vendredi 26 Déc : 9h à 12h
Samedi 27 Déc : 8h à 12h
Dimanche 28 Déc : Fermé
Lundi 29 Déc : 9h à 12h
Mardi 31 Déc : 9h à 12h
Mercredi 31 Déc : 8h à 12h

* 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...



BOUTIQUE FERME DU 1 JANVIER AU 6 JANVIER 2026

NOUVEL'AN



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 €

→ Votre commande sera à récupérer
le Mercredi 31 décembre de 8h à 12h

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 €
La soupiere de poisson en mongolfière façon bouillabaisse Soupe de poisson et 3 poissons : sole, saumon, sandre petites quenelles au beurre, gambas, billes de p.de.terre julienne de légumes, feuilletage. Servi dans un pot en verre	24 €



Notre Fondue chinoise maison
et son bouillon Thaï aux petits légumes.

(Plateau type de 4 personnes, non modifiable, 2 sauces,
poisson blanc, St Jacques, gambas, saumon, sélection selon
arrivages, bouillon - prix au plateau)
Sur plateau



69 €

NOTRE VIANDE :

Le supreme de volaille fermière d'Alsace	22 €
aux morilles brunes et blondes nappé d'un jus de réduction à peine crémé Fines tagliatelles En portion ind ou en plat allu +2€ ou votre propre plat à déposer avant le 22/12	

