LE COMPTOIR ALSACIEN

Carte printemps-été



Neuf salades-repas qui reprennent les classiques alsaciens : cervelas, palette fumée, fleischnaka, Munster, spätzle. Les saveurs que l'on reconnaît tout de suite, dans un format pensé pour les beaux jours.



Neuf salades-repas

LES CLASSIQUES DE LA WINSTUB • AUTOUR DU SPÄTZLE • FROMAGE ET RIVIÈRE

01 / 09

Salade Winstub

- Grenailles
- Cervelas
- Lardons fumés
- Oignons rouges
- Cornichons
- Vinaigrette à la moutarde à l'ancienne

POMMES DE TERRE · PORC

Visuel d'illustration, non contractuel.



02 / 09

Cervelas à l'Alsacienne

- Cervelas
- Emmental
- Pommes de terre
- Cornichons
- Oignons rouges
- Vinaigrette moutardée

POMMES DE TERRE · PORC

Visuel d'illustration, non contractuel.

03 / 09

Salade du Vosgien

- Palette fumée
- Pommes de terre
- Chou rouge
- Pomme
- Oignons rouges
- Sauce au raifort

POMMES DE TERRE · PORC

Visuel d'illustration, non contractuel.



04 / 09

Salade Fleischnaka

- Tranches de fleischnaka dorées
- Salade de pommes de terre
- Cornichons
- Oignons rouges

POMMES DE TERRE · BŒUF

Visuel d'illustration, non contractuel.



05 / 09

Spätzle du Brasseur

- Spätzle poêlés
- Poitrine fumée croustillante
- Munster
- Oignons confits
- Jeunes pousses
- Vinaigrette à la bière

SPÄTZLE · PORC

Visuel d'illustration, non contractuel.



06 / 09

La Spätzlemeister

- Spätzle
- Poulet rôti
- Lardons
- Champignons
- Oignons confits
- Crème moutarde
- Ciboulette

SPÄTZLE VOLAILLE, PORC

Visuel d'illustration, non contractuel.



07 / 09

La Forestière

- Spätzle
- Poêlée de champignons
- Noisettes torréfiées
- Crème légère
- Persil

SPÄTZLE · VÉGÉTARIENNE

Visuel d'illustration, non contractuel.



08 / 09

La Munster Gourmande

- Pommes de terre rôties
- Munster
- Noix torréfiées
- Oignons confits
- Jeunes pousses
- Sauce miel et moutarde

POMMES DE TERRE · VÉGÉTARIENNE

Visuel d'illustration, non contractuel.



09 / 09

Salade du Pêcheur

- Truite fumée
- Pommes de terre
- Concombre
- Sauce fromage blanc au raifort
- Aneth
- Crumble de bretzel

POMMES DE TERRE · POISSON

Visuel d'illustration, non contractuel.



LE COMPTOIR ALSACIEN

La carte printemps-été

Les classiques de la winstub

Salade Winstub
Grenailles, cervelas, lardons fumés, oignons rouges, cornichons, vinaigrette à la moutarde à l'ancienne.

POMMES DE TERRE · PORC

Cervelas à l'Alsacienne
Cervelas, emmental, pommes de terre, cornichons, oignons rouges, vinaigrette moutardée.

POMMES DE TERRE · PORC

Salade du Vosgien
Palette fumée, pommes de terre, chou rouge, pomme, oignons rouges, sauce au raifort.

POMMES DE TERRE · PORC

Salade Fleischnaka
Tranches de fleischnaka dorées, salade de pommes de terre, cornichons, oignons rouges.

POMMES DE TERRE · BŒUF

Autour du spätzle

Spätzle du Brasseur
Spätzle poêlés, poitrine fumée croustillante, Munster, oignons confits, jeunes pousses, vinaigrette à la bière.

SPÄTZLE · PORC

La Spätzlemeister
Spätzle, poulet rôti, lardons, champignons, oignons confits, crème moutarde, ciboulette.

SPÄTZLE · VOLAILLE, PORC

La Forestière
Spätzle, poêlée de champignons, noisettes torréfiées, crème légère, persil.

SPÄTZLE · VÉGÉTARIENNE

Fromage et rivière

La Munster Gourmande
Pommes de terre rôties, Munster, noix torréfiées, oignons confits, jeunes pousses, sauce miel et moutarde.

POMMES DE TERRE · VÉGÉTARIENNE

Salade du Pêcheur
Truite fumée, pommes de terre, concombre, sauce fromage blanc au raifort, aneth, crumble de bretzel.

POMMES DE TERRE · POISSON

Visuels d'illustration, non contractuels : présentation et garniture peuvent varier.



Le format

Barquette kraft

Le même contenant que la gamme actuelle, avec le logo du Comptoir Alsacien sur le couvercle.

400 g par barquette

Une vraie portion repas, complète et généreuse, qui se suffit à elle-même.

Froide ou tiède

Selon la recette, la salade se déguste froide ou légèrement tiédie. Tout est dans la barquette, prêt à manger.

Deux cartes par an

CETTE PROPOSITION

Printemps-été

Neuf salades-repas de saison, à déguster froides ou légèrement tiédies selon la recette. Lancement au printemps 2027, à la place de la gamme actuelle.

À SUIVRE

Automne-hiver

Une seconde carte de saison prend le relais à l'automne. Le Comptoir Alsacien change de recettes au rythme de l'année.

Et pour le dessert ?

Trois possibilités, à choisir ensemble.

1

Garder les desserts actuels

Le Nuage alsacien et la Crème vanille d'Alsace restent à la carte, en pots, à côté des nouvelles salades.

2

Des desserts de saison

Deux nouvelles recettes plus fraîches pour le printemps-été, renouvelées avec la carte d'automne-hiver.

3

Tout miser sur les salades

Une carte resserrée sur les neuf salades-repas, plus simple à référencer et à mettre en avant.



Et maintenant

La carte printemps-été est prête. Le prochain pas se décide ensemble : une dégustation, la sélection des recettes et la date de lancement.

TRAN Jean-Maurice

+33 6 68 02 45 48

chezlesdoudous.traiteur@gmail.com

All. de la Houblonnière, 67200 Strasbourg

Version en ligne : comptoir.chez-les-doudous-traiteur.fr