



CARTE NOËL / NOUVEL AN

2017/2018

50, route de Wuenheim - 68360 SOULTZ - Tél. 03 89 76 71 61

Apéritif :

- Le plateau de 54 toasts variés..... 34.80 €
- Le plateau de 24 toasts variés..... 17.50 €
- Le pain long farci suédois(environ 50 toasts) 31.95 €
- La mich surprise (environ 50 toasts) 35.30 €
- Les briochettes façon hamburger (à réchauffer) au bœuf, au poulet, à la rillette de saumon 1.45 € pièce
- Les petites gaufres salées à la rillette de saumon, rillette de volaille et jambon de Parme 1.45 € pièce

Entrées froides : (présentées sur plat)

- L'opéra de foie gras de canard aux éclats de joue de porc et abricots, gelée au vin chaud 11.50 €/pers.
- Le foie gras de canard maison et son chutney de mirabelle au Xérès 12.90 €/pers.
- La buche façon boudin blanc aux éclats de chorizo et chaud froid de homard 9.50 €/pers

Entrées chaudes : (Caution des cassolettes en terre cuite : + 2 €)

- Le gratin de Saint jacques et écrevisses aux petits légumes, velouté au muscat 9.80 €/pers.
 - La cassolette de risotto, saumon fumé et avocat 8.95 €/pers.
 - Le chausson du cardinal (fourré aux escargots, champignons et foie gras) 9.00 €/pers.
- Nos entrées chaudes sont accompagnées d'une petite salade fine.

Poissons chauds :

- Le filet de lotte et sa fondue de poireaux à l'huile de truffes, sauce beurre blanc au crémant 16.50 €/pers.
 - Le dos de cabillaud et sa fondue de légumes, coulis au butternut 12.20 €/pers.
 - Le filet de bar poêlé, fondue de légumes à la provençale, jus anisé 13.10 €/pers.
- Nos poissons sont accompagnés de riz basmati, petits légumes, fleuron (sauf la sandre)

Viandes chaudes :

- Le civet de chevreuil ou jeune sanglier, chou rouge, spätzlés maison et pomme aux airelles 12.90 €/pers
 - Le grenadin de veau aux morilles 17.50 €/pers.
 - Le suprême de pintade Rossini au foie gras et au miel, jus corsé aux épices douces..... 13.90 €/pers.
 - La poitrine de poulet farcie « Arlequin » aux petits légumes et chorizo, sauce aux cèpes 12.10 €/pers.
- Nos viandes (sauf les civets) sont accompagnées de légumes frais + spätzlés maison OU gratin de pommes de terre.

A PARTIR DE 4 PERSONNES, LE CHEF VOUS PROPOSE SON MENU FESTIF :

Le dos de cabillaud sur sa fondue de légumes, coulis de butternut, Riz et petits légumes

La poitrine de poulet farcie « Arlequin » et sa sauce aux cèpes Légumes et spätzlés maison

Prix du repas : 22 €/personne pour un minimum de 4 personnes
Si moins de 4 personnes : 24 €/pers.
1 bouteille de vin Romanin Bio OFFERTE à partir de 8 menus commandés



Notre rayon traiteur A DECOUVRIR DANS NOTRE NOUVEAU MAGASIN

Le Comptoir du Traiteur

- La fameuse tourte à la volaille, aux cèpes et aux éclats de foie gras 18.50 €/kg
- Notre pâté en croûte vigneron (disponible en 2-4-6-8 et 10 personnes) 5 €/personne (Pâte maison « pur beurre Poitou Charente », recette authentique depuis 1974)
- Le filet de bœuf Wellington en croûte de feuilletage pur beurre et farce aux champignons 28.90 €/kg
- Le jambon en croût « pur beurre Poitou Charente » 5.50 €/personne
- Nos spätzlés faits maison (10 œufs frais au kg) 8.50 €/kg
- Le saumon de Norvège fumé maison au bois de hêtre 5.50 €/100 gr
- Le saumon d'Ecosse BIO fumé maison au bois de hêtre et au sel de Guérande..... 7.00 €/100 gr

- Sauce morilles 4.80 €/100 gr
- Sauce forestière 2.80 €/100 gr
- Foie gras de canard maison (gelée au vin chaud OFFERT) 14.50 €/100 gr

En directe de notre séchoir et de notre fumoir : fabrication artisanale avec gestes ancestraux

- Le saucisson sec maison (idéal pour vos apéritifs) : nature, aux noisettes ou chorizo 4.50 € pièce
- Le filet mignon fumé aux épices de Noël 2.50 €/100gr
- Le magret de canard fumé à l'ancienne 4.10 €/100gr
- Le jambon d'Alsace fumé aux épices façon André.. 3.50 €/100 gr
- Le cuissot de sanglier séché et fumé 5.50 €/100gr

RÉVEILLON DE LA SAINT SYLVESTRE 2017/2018

Le grand buffet « entrée » :

- Le foie gras de canard et son confit de mirabelle
- La gelée de truite fumée et crevettes aux herbes fines, fromage blanc au raifort
- Le saumon mariné façon Gravlax
- La verrine d'avocat à la mousse de crabe
- Les crevettes et leur sauce tartare et andalouse
- Le rosbif aux épices douces
- La terrine façon boudin blanc aux éclats de chorizo
- La farandole des jambons secs et fumé

Les crudités du moment

Le plat chaud :

- Le grenadin de veau et sa sauce aux girolles
- Légumes et spätzlés maison

Fromage :

- Le plateau de fromages frais et affinés de France

Soupe à l'oignon OFFERTE

- Prix du menu : 33.50 €/personne TTC (Commande minimum pour 10 personnes)
- Si moins de 10 personnes : 35.50 €/personne TTC



NOTE : tous les plats sont à réserver AVANT le 15 décembre 2017, soit en téléphonant au 03.89.76.71.61 / soit par mail à : gourmetservice@free.fr soit dans nos locaux : 50 route de Wuenheim 68360 SOULTZ

SIRET 40157507100014 APE 5621Z