



## CARTE NOËL / NOUVEL AN

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 €
- Le pain long farci « tradition » ..... 32.45 €
- La miche surprise (environ 50 toasts) ..... 35.30 €
- Les mignonnettes de pâté en croûte  
« médaille d'argent » ..... 1.35 €/pièce
- Les grillotins de baguette au saumon fumé  
sur lit de ratatouille ..... 1.35 €/pièce

### Entrées froides : (présentées sur plat)

- Le pressé de foie gras et magret de canard aux champignons  
et aux asperges (nouveau 2019) ..... 10.80 €/pers.
- Le duo de foie gras de canard et oie « maison »  
et son confit de figue ..... 13.90 €/pers.
- La terrine de saumon et Saint Jacques  
aux éclats d'aneth..... 11.00 €/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 gambas et gnocchis aux cèpes,  
velouté champenois ..... 10.50 €/pers.
  - Le moelleux de volaille au ris de veau  
et aux morilles ..... 10.90 €/pers.
- Nos entrées chaudes sont accompagnées d'une petite salade fine*

### Poissons chauds :

- Le filet de lotte et sa fondue de légumes,  
sauce au guewurz..... 16.50 €/pers.
  - Le dos de cabillaud et sa fondue de légumes provençaux, sauce  
beurre blanc au jambon de Bayonne..... 12.50 €/pers.
  - Le filet de dorade et son crumble aux amandes, velouté au  
Muscat ..... 13.50 €/pers.
- Nos poissons sont accompagnés de riz basmati, petits légumes, fleuron.*

### Viandes chaudes :

- Le civet de chevreuil ou jeune sanglier, chou rouge, spätzlés  
« maison » et pomme aux airelles ..... 13.00 €/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..... 14.00 €/pers.
  - Le suprême de poulet laqué aux épices fines,  
sauce aux cèpes ..... 12.50 €/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 provençaux,  
sauce au jambon de Bayonne  
Riz et petits légumes

Le suprême de poulet laqué aux épices fines et sa sauce aux cèpes  
Légumes et spätzlés « maison »

Prix du repas : 22.50 €/personne pour un minimum de 4 personnes  
Si moins de 4 personnes : 24 €/pers.

1 bouteille de vin Rouge 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) ..... 5.50 €/pers.  
(Pâte maison « pur beurre Poitou Charente », recette authentique depuis 1974)
- Le filet de bœuf Wellington en croûte de feuilletage pur beurre,  
farce aux champignons ..... 28.90 €/kg
- Le jambon en croûte « pur beurre Poitou Charente » 5.50 €/pers.
- Nos spätzlés faits maison (10 œufs frais au kg) ..... 8.50 €/kg
- Le saumon de Norvège fumé « maison »  
au bois de hêtre ..... 5.90 €/100 gr
- Le saumon d'Ecosse BIO fumé « maison »  
au bois de hêtre et aux épices douces ..... 7.00 €/100 gr
- Sauce morilles ..... 4.80 €/100 gr

- Sauce forestière ..... 2.80 €/100 gr
- Foie gras de canard maison à la coupe  
(gelée au guewurz OFFERT) ..... 14.50 €/100 gr
- Le bocal de foie gras de canard 180 gr (idée cadeau) .... 25.50 €

### Pour agrémenter vos apéritifs :

- Le saucisson sec « maison » :  
aux herbes ou au poivre ou au barkas ..... 5.00 € pièce
- Le filet mignon fumé tradition  
ou au piment d'Espelette ..... 2.90 €/100gr
- Le magret de canard fumé à l'ancienne ..... 12 € la pièce
- Le jambon Forêt Noire fumé  
aux épices façon André..... 2.95 €/100 gr

## RÉVEILLON DE LA SAINT SYLVESTRE 2018/2019

### Le grand buffet « entrée » :

- Le foie gras de canard et son confit de figues au Xérès
- La terrine de saumon et Saint Jacques aux éclats d'aneth
- Le saumon fumé maison
- La verrine de crevettes à la sauce tartare et à l'avocat
- Le rôti de veau aux épices douces
- La terrine de cerf aux marrons et aux champignons des sous-bois
- Le jambon Forêt Noire fumé « maison »

Les 4 crudités du moment

### Le plat chaud :

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

### Fromage :

- Le plateau de 4 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 2018.**

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