

Gourmet SERVICE

2019/2020

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..... 18.50 €
- Le pain long farci « Alsacien » 32.45 €
- La miche surprise (environ 50 toasts) 35.30 €
- Les mignonnettes de pâté en croûte « médaille d'or 2019 » 1.50 €/pièce
- Les mini moricettes garnies au saumon fumé ou mousse de crabe ou jambon de Parme 1.50 €/pièce

Entrées froides : (présentées sur plat) - (caution des cassolettes en terre cuite + 2€)

- La terrine de volaille fermière, foie gras et morilles **NOUVEAUTE 2020** 10.80 €/pers.
- Le duo de foie gras de canard et oie et son chutney de coings 13.90 €/pers.
- La cassolette de Saint-Jacques en chaud/froid anisé 10.50 €/pers
- Le pâté en croûte « Médaille d'or 2019 » 4.00 €/tranche (veau et volaille finement relevé au foie gras)

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

- Le gratin de Saint jacques et gambas aux petits légumes 9.80 €/pers.
 - La cassolette de gambas et gnocchis aux cèpes 10.50 €/pers.
 - La croustade aux champignons des bois..... 8.75 €/pers.
- Nos entrées chaudes sont accompagnées d'une petite salade fine*

Poissons chauds :

- Le pavé de lotte au chorizo, sauce au guewurtz 16.90 €/pers.
 - Le dos de cabillaud et sa fondue de légumes anisés 12.90 €/pers.
 - Le filet de sandre et gambas, émulsion de vin jaune et comté 13.90 €/pers.
- Nos poissons sont accompagnés de riz basmati, petits légumes, fleur de sel.*

Viandes chaudes :

- Le civet de chevreuil ou jeune sanglier, chou rouge confit, spätzlés « maison » 13.50 €/pers.
 - Le grenadin de veau aux morilles 17.50 €/pers.
 - Le suprême de pintade laqué au miel, marrons, sauce aux épices douces 13.50 €/pers.
 - Le suprême de poulet « Fermier », sauce aux cèpes et noisettes..... 12.90 €/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 son lit de légumes anisé, beurre blanc au chablis.
Riz et petits légumes

Le suprême de poulet « Fermier » et sa sauce aux cèpes et aux noisettes
Légumes et spätzlés « maison » OU gratin de pommes de terre

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. (Pâté 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) 8.20 €/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 7.50 €/100 gr
- Sauce morilles 5.00 €/100 gr
- Sauce forestière 3.00 €/100 gr

- Foie gras de canard maison à la coupe (gelée au guewurtz 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 » séché lentement (Différentes saveurs : au sel de Guérande, au comté, aux herbes de Provence, au chorizo de bœuf, aux noisettes) 5.00 € pièce
- Le filet mignon « Extra France » tradition ou au piment d'Espelette 2.95 €/100gr
- Le magret de canard « Extra France » fumé lentement à la baie de Genièvre 13 € la pièce
- Le jambon de sanglier de nos forêts fumé à l'ancienne 3.20 €/100 gr
- Le pâté en croûte froid « Médaille d'Or 2019 » 24.75 €/kg

RÉVEILLON DE LA SAINT SYLVESTRE 2019/2020

Le grand buffet « entrée » :

- Le foie gras de canard et son chutney de coing
- La terrine de Saint Jacques aux petits légumes
- Le saumon fumé maison au bois de nos forêts
- La verrine de houmous et éclats de crevettes Thai
- Le rôti de veau aux épices douces
- Le roastbeef du rôti
- Le jambon de Parme
- Les 4 crudités du moment

Le plat chaud :

- Le grenadin de veau et sa sauce aux cèpes
- Petits légumes et spätzlés « maison »
- ou gratin de pommes de terre

Fromage :

- Le plateau de 4 fromages frais et affinés de France

Soupe à l'oignon OFFERTE

Prix du menu : 34.00 €/personne TTC
(Commande minimum pour 10 personnes)

Si moins de 10 personnes : 36.00 €/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