

Gourmet
SERVICE
2021-2022

CARTE NOËL / NOUVEL AN

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

Apéritif

- Le plateau de 54 toasts variés 38.50 €
- Le plateau de 24 toasts variés 19.50 €
- Le pain long farci « Alsacien » 35.75 €
- La miche surprise (environ 50 toasts) 39.00 €
- Les mignonnettes de pâté en croûte « médaille d'or » 1.75 €/pièce
- Les verrines de rillette de saumon, mascarpone, œufs de saumon 2.50 €/pièce
- Les verrines de foie gras maison sur son lit de poires aux épices de Noël 2.50 €/pièce

Entrées froides : (présentées sur plat)

- Le duo de saumon mariné aux baies roses 11.90 €/pers. et saumon fumé maison
- Le duo de foie gras de canard et oie 13.90 €/pers. et son chutney de coing
- Le tiramisu de gambas sauvages 12.50 €/pers. façon Christophe Tourneux

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

- Le gratin de Saint jacques et gambas aux petits légumes 11.80 €/pers.
- La cassolette de gambas et gnocchis aux cèpes 10.90 €/pers.
- Le chausson du cardinal à la volaille, asperge 12.50 €/pers. morilles et vin jaune

Nos entrées chaudes sont accompagnées d'une petite salade fine



Poissons chauds :

- Le pavé de lotte et sa fondue de poireaux à l'huile de truffe, sauce beurre blanc au Muscat 18.90 €/pers.
 - Le dos de cabillaud et sa fondue de légumes anisés, beurre blanc au Chablis 14.50 €/pers.
 - Le filet de bar et sa brochette de gambas, sauce légèrement safranée 15.50 €/pers.
- Nos poissons sont accompagnés de riz basmati, petits légumes, fleuron.

Viandes chaudes :

- Le civet de chevreuil ou jeune sanglier, chou rouge confit, spätzlés « maison », pommes aux airelles 14.50 €/pers.
 - Le grenadin de veau aux morilles 18.00 €/pers.
 - Le suprême de pintade aux pommes, noisette et châtaignes, sauce foie gras, légumes + spätzlés 14.20 €/pers.
 - Le médaillon de chapon farci « à la royale » (foie gras) 16.20 €/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 pintade aux pommes, noisette et châtaignes, sauce foie gras, légumes + spätzlés

Prix du repas : 26,50 €/personne

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 (2, 4, 6, 8 personnes) 6.50 €/pers.
- Notre pâté en croûte vigneron (disponible en 2-4-6-8 et 10 personnes) viande d'Alsace 5.50 €/pers. (Pâté maison « pur beurre Poitou Charente », recette authentique depuis 1974)
- Le jambon en croûte « pur beurre Poitou Charente » 5.50 €/pers.
- Le filet de bœuf Wellington en croûte, farce aux champignons et au foie gras 32.00 €/kg
- Nos spaetzlés faits maison (12 œufs frais de la ferme au kg) 10.00 €/kg

- Le saumon Ecosse Label Rouge au sel de Guérande fumé « maison » au bois de hêtre 7.80 €/100 gr
- Sauce morilles 5.90 €/100 gr
- Sauce forestière 4.00 €/100 gr
- Foie gras de canard maison à la coupe (gelée au gewartz OFFERT) 14.90 €/100 gr
- Le bocal de foie gras de canard 180 gr (idée cadeau) 28.50 €

RÉVEILLON DE LA SAINT SYLVESTRE 2020/2021

Le grand buffet « entrée » :

- Le foie gras de canard maison et son chutney de coing
- Le saumon farci aux langoustines façon Christophe Tourneux
- Le saumon mariné Grawlax
- La verrine d'artichaud, courgette et tartare de saumon au citron vert
- Le rôti de veau aux épices douces
- Le roastbeef du rôtiiseur
- Le jambon sec maison
- 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 : 36 €/personne TTC
(Commande minimum pour 10 personnes)
Si moins de 10 personnes : 38 €/personne TTC

Livraison possible du buffet de la Saint Sylvestre le 31.12.2021 entre 16h et 18h pour une commande minimum 15 personnes.

Forfait livraison entre 20 € et 50 € selon le secteur dans la limite de 20 km

NOTE : tous les plats sont à réserver AVANT le 15 décembre 2021.

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