

LA CARTE DES FÊTES

LES ENTRÉES FROIDES (LA PORTION)

Roll (pâte à croissant) au saumon fumé, crème d'herbes.....	11.90€
Rose de Saumon d'Ecosse mariné Gravlax crème truffe blanche.....	14.90€
Verrine de gambas aux petits légumes vinaigrette punzu.....	12.90€

PRIX AU POIDS, TARIF INDIQUE POUR 100G

Pâté en croûte de saumon frais	5.60€
Pâté en croûte de pintade et griotte	3.60€
Terrine de faisan aux cèpes	3.90€
Terrine de cerf aux fruits secs	3.90€
Terrine de homard aux petits légumes, poireaux, Cognac	6.80€
Saumon fumé maison "Label Rouge"	6.20€

LES FOIES GRAS FRANÇAIS (TARIF POUR 100G)

Terrine de foie gras d'oie.....	15.00€
Terrine de foie gras de canard	15.00€

Pour accompagner nos foies gras : pour 100g

Chutney poire aux raisins secs	2.80€
Confiture d'échalotte au miel et macis.....	3.20€
Gelée de Gewurztraminer.....	9.90€
Brioche maison à toaster (brioche pour 8 personnes).....	7.50€

LES ENTRÉES CHAUDES (LA PIÈCE)

Cassiolette de gambas au curry, brunoise de céleri.....	10.90€
Cassiolette de poissons au safran et épinards.....	10.90€
Cassiolette gratinée de petoncles.....	10.90€
Douzaine d'escargots à l'Alsacienne.....	10.50€
Feuilleté d'escargots.....	9.50€
Feuilleté de boudin aux morilles	9.90€

LES POISSONS CUISINÉS (LA PORTION)

Filet de sandre sauce trompettes de la mort.....	16.90€
Filet de bar, sauce tartuffata	17.90€
Filet de daurade, au coulis de langoustine.....	17.90€
Civet de homard aux petits oignons grelot, lardons sur lit d'épinards, riz..	28.90€

Garnitures légumes Noël : Fondue de poireaux, riz basmati et petits légumes (sauf civet)

Garnitures légumes Nouvel an : fricassée de légumes anciens, flan de panais à la truffe (sauf civet)

LA CARTE DES FÊTES

LES VIANDES CUISINÉES (LA PORTION)

Civet de chevreuil, spaetzles, pomme fruit aux airelles.....	15.00€
Magret de canard rôti sauce mangue et passion	17.00€
Fricassé de chapon aux morilles	19.50€
Filet de bœuf Wellington, sauce Pinot Noir (2, 4, 6 ou 8 pers.).....	25.00€
Filet de veau à la crème et aux cèpes.....	18.00€

Garnitures légumes Noël : Gratin de légumes d'hiver, flan de pomme de terre parfumé à la truffe (sauf civet)

Garnitures légumes Nouvel an : purée de céleri rave ou gratin de patates douces (sauf civet)

LES DESSERTS INDIVIDUEL

Verrine "blanc et or"	5.90€
Dacquoise amande, mousse chocolat blanc et vanille, et gelée de fruits exotique	
« Végé' Christmas Ball»	5.90€
Compote de fruits d'hiver, crème végétale à l'orange, dacquoise	
Cake de Noël (6 pers.)	9.50€

LES DESSERTS ENTIER

Bûche "Marakafé" : (2 à 8 pers.)	5.90€
Chocolat noir Valrhona Macaé et fruits de la passion	
Bûche glacée «Agrumépice » : (2 à 8 pers.)	5.90€
glace orange sanguine, insert sorbet mandarine et miel, biscuit pain d'épices	
Entremet "Volupté" : ganache chocolat blanc, citron vert et banane	5.90€

PLATEAU DE MIGNARDISES "EMERAUDE"

4 personnes - 16 pièces	25.00€
- Mousse chocolat, éclats de spéculos et chantilly	
- Crème de marrons, mascarpone et éclats de meringue	
- Dés d'ananas au Rhum, crème de praline rose	
- Financier pistache, crème d'orange confite	



Carte traiteur Gagneux La Palette

Fêtes de fin d'année
2025 - 2026

9 rue Herzog - 68920 WETTOLSHEIM
www.lapalette.fr
lapalette@lapalette.fr
03 89 80 79 14

Noël

Pour les commandes à récupérer le 23 décembre - entre 15h et 18h
Pour les commandes à récupérer le 24 décembre - entre 8h30 et 16h
Merci de passer commande avant le Samedi 20 décembre à 12h00

Saint-Sylvestre

Pour les commandes à récupérer le 31 décembre 2024 - entre 8h30 et 16h
Pour les commandes à récupérer le 01 janvier 2024 - entre 9h et 11h
Merci de passer commande avant le Samedi 27 décembre 12h00

LES PLATEAUX APÉRITIFS (POUR 4 PERSONNES – 16 PIÈCES)

25€

BOUCHÉES MAGENTA (SALÉES FROIDES)

- Gaufre salé crème de truffe
- Verrine crabe aux agrumes et coriandre
- Verrine de potimarron, crème de foie gras et croustillant
- Pana cotta au raifort, saumon fumé

BOUCHÉES INDIGO (SALÉES CHAUDES)

- Croustillant d'escargot
- Pâté chaud de volaille et foie gras
- Mini pastilla de poulet
- Brochette de gambas, et mangue

PAIN SURPRISE ROND AUX CÉRÉALES (40 TOASTS)

38€

- Houmous, zeste d'agrumes
- Mousse de canard, poire
- Saumon fumé, beurre
- Tapenade de tomates confites, volaille
- Tapenade d'olives noires kalamata, mélange de fines graines

NOS METS VÉGÉTARIENS & VEGAN INDIVIDUEL

Tarte tatin aux légumes de saison (chaud).....	8.00€
Sphère de légumes wok, maki au tofu (froid).....	8.90€
Risotto de légumes de saison & graines de courge (chaud).....	15.00€
Feuilleté de champignons morilles (chaud).....	8.90€



LES MENUS DE FÊTES AUCUN CHANGEMENT N'EST POSSIBLE

MENU COMPLET À 36 € (SANS DESSERT 30€)

- Terrine de saumon et pétoncle, crème tartuffata et salade

Suprême de pintade aux marrons

Entremet "Volupté"
Ganache chocolat blanc, citron vert et banane

MENU COMPLET À 42€ (SANS DESSERT 36€)

- Terrine de foie gras de canard Français, chutney pore raisins secs

Filet de veau à la crème et aux cèpes

Bûche "Marakafé"
Chocolat noir Valrhona Macaé et fruits de la passion

MENU COMPLET À 55€ (SANS DESSERT 49€) À PARTIR DE 2 PERSONNES

- Terrine de homard aux petits légumes, poireaux, Cognac

Filet de bar, sauce tartuffata,
fondue de poireaux

Fricassé de chapon aux morilles,
gratin de légumes d'hiver

Verrine Blanc et Or:
Dacquoise amande, mousse chocolat blanc et vanille,

GARNITURES VIANDE

SAUF MENU À 55€ ET 49€

Garnitures légumes Menu Noël : Gratin dauphinois, mousse de potimarron aux éclats de noisettes (sauf civet)

Garnitures légumes Menu Nouvel an : Galette de pomme de terre, trio de carottes aux fèves (sauf civet)

LES FEUILLETAGES : AU CHOIX 4 – 6 – 8 PERS. (PRIX/KG)

Tourte de la Vallée.....	26.00€
Jambon en croûte.....	18.00€
Tourte de chapon, légumes parfumés à la truffe.....	38.00€
Tourte de caille « Esprit Père Floranc ».....	29.00€
Tourte volaille foie gras porto.....	29.00€
Tourte de canard au foie gras.....	29.00€
Pâté chaud.....	22.00€
Tourte de dinde aux marrons.....	25.00€
Feuilleté de saumon.....	42.00€
Feuilleté de noix de St Jacques.....	46.00€
Sauce au Riesling, prix au litre.....	18.00€

LES FONDUES :

Pour continuer de passer un moment conviviale lors de vos lendemains de fêtes, pensez à nos fondues

Nous vous préparons vos plateaux de viandes tranchées et sauces d'accompagnement pour, portion 250g par personne :

Fondue Bourguignonne (Bœuf).....	8.90€/pers
Fondue Chinoise (Bœuf et dinde).....	8.90€/pers
Bouillon pour fondue.....	8.00€/litre
Fondue Vigneronne (Veau).....	8.90€/pers
Pierrade (3 viandes : Canard, boeuf et dinde).....	8.90€/pers
3 sauces en accompagnement : curry, fines herbes et cocktail.	2.90€/pers



MENU ENFANT « PETIT ANGE » À 14€

Emincé de volaille aux marrons, spaetzles et légumes

Surprise gourmande
Mi-cuit chocolat, cône sapin
crème anglaise

