

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)

Cassolette de gambas au curry, brunoise de céleri.....	10.90€
Cassolette de poissons au safran et épinards.....	10.90€
Cassolette 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 CUISENÉES (LA PORTION)

Civet de chevreuil, spaetzles, pomme fruit aux aïrelles.....	15.00€
Magret de canard rôti sauce mangue et passion.....	17.00€
Fricassé de chapon aux morilles	19.50€
Filet de boeuf 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 -



Noël

Merci de passer commande avant le Samedi 20 décembre à 12h00

Pour les commandes à récupérer le 23 décembre entre 15h30 et 18h

Pour les commandes à récupérer le 24 décembre entre 8h30 et 16h

Saint-Sylvestre

Merci de passer commande avant le Samedi 27 décembre 12h00

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

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

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

NOS METS VÉGÉTERIENS & VEGAN INDIVIDUELS

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 poire 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, 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 au 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 convivial lors de vos lendemains de fêtes, pensez à nos fondues

Nous vous préparons vos plateaux de viandes tranchées et sauces d'accompagnement portion de 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

