



LES ENTRÉES FROIDES

Roll (pâte à croissant) au saumon fum, crème d'herbes.....	11.90€/pers
Boule de tataki de thon aux légumes Thaï.....	14.90€/pers

(PRIX AU POIDS, TARIF INDIQUÉ POUR 100G)

Saumon d'Ecosse mariné Gralax	4.50€
Pâté en croûte de saumon frais	3.90€
Pâté en croûte de sole	2.90€
Pâté en croûte de pintade et griotte	2.10€
Terrine de chevreuil aux airelles et noisettes	5.50€
Terrine de homard aux petits légumes.....	5.50€
Saumon fumé maison "Label Rouge"	5.50€

LES FOIES GRAS FRANÇAIS (PRIX AU POIDS, TARIF INDIQUÉ POUR 100G)

Terrine de chapon au foie gras de canard.....	4.50€
Terrine de foie gras au chocolat	17.00€
Terrine de foie gras de canard en tranche	17.00€
Foie gras en brioche.....	16.00€
Terrine de foie gras d'oie.....	21.00€

Pour accompagner nos foies gras :



Chutney ananas - safran	2.60€/100g
Gelée de Gewurztraminer.....	2.50€/100g
Brioche maison à toaster (brioche pour 8 personnes).....	9.90€/pièce

LES ENTRÉES CHAUDES

Cassolette de gambas au curry, brunoise de céleri.....	9.90€
Cassolette de poissons au safran et épinard.....	9.90€
Coquilles gratinées de noix de St Jacques, fondue de poireaux.....	9.90€
Douzaine d'escargots à l'Alsacienne.....	9.90€
Feuilleté de riz de veau.....	9.50€
Feuilleté de grenouille	7.90€

LES POISSONS CUISINÉS

Filet de sandre, sauce aux herbes	16.90€
Filet de bar, sauce tartufata	17.90€
Filet de daurade, sauce trompette de la mort.....	17.90€
Civet de homard aux petits oignons grelot, lardons sur lit de poireaux.	23.00€

Garniture Noël : Mirepoix de légumes aux cranberries et noix, riz aux champignons (sauf civet)

Garniture Nouvel an : Fondue de poireaux, quinoa groumand

LES VIANDES CUISINÉES

Civet de chevreuil, spaetzle	15.00€
Fricassée de chapon aux cèpes.....	18.00€
Ballotine de dinde aux marrons, sauce trompette de la mort.....	16.00€
Filet de veau aux morilles	18.00€
Filet de canette, sauce foie gras	18.00€
Filet de bœuf Wellington, sauce Pinot Noir (2, 4, 6 ou 8 pers.).....	23.00€

Garnitures légumes Noël : Brunoise de panais aux carottes multicolores et marron, râpé de pomme de terre (sauf Civet)

Garnitures légumes Nouvel an : Blinis de pomme de terre, tajine de légumes anciens au persil plat (sauf Civet)

LES DESSERTS

Baba de Noël : Individuel

Sirop aux épices fruits sec, ganache chocolat blanc Opalys	5.90€
--	-------

Bûche "Belle Hélène" : (2 à 8 pers.)

Bûche poire et chocolat noir	5.90€
------------------------------------	-------

Entremet en fête : (2 à 8 pers.)

Entremet chocolat, marron, orange et croustillant	5.90€
---	-------

Bûche glacée « Passiflora » : (2 à 8 pers.)

Nougat, mangue, fruit de la passion	5.90€
---	-------

« Vegé'Christmas Ball » : Individuel

Compote de fruits d'hiver, crème végétal à l'orange, dacquoise.....	7.50€
---	-------

Cake des fêtes de fin d'année (6 pers.)

7.50€

Plateau de mignardises « Emeraude » (4 pers.- 16 pièces)

25.00€

- Financier aux marrons, crème d'orange
- Verrine pomme tatin, crémeux pain d'épice, crumble
- Verrine tiramisu spéculoos
- Verrine confit d'ananas tonka, ganache montée chocolat Majari



MENU ENFANT « PETIT ANGE » À 14€



Emincé de volaille aux marrons, spaetzles et légumes

Surprise gourmande



Carte traiteur La Palette

Fêtes de fin d'année
2023-2024

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 2023 - entre 12h et 18h :
Pour les commandes à récupérer le 24 décembre 2023 - entre 8h30 et 16h :
Merci de passer commande avant le mercredi 20 décembre à 12h00

Saint-Sylvestre

Pour les commandes à récupérer le 31 décembre 2023 - entre 8h30 et 16h :
Pour les commandes à récupérer le 01 janvier 2024 - entre 9h et 11h :
Merci de passer commande avant le jeudi 28 décembre 12h00

PENSEZ À RÉSERVER VIA NOTRE CLICK & COLLECT

LES PLATEAUX APÉRITIFS (POUR 4 PERSONNES – 16 PIÈCES)

25€

BOUCHÉES MAGENTA (SALÉES FROIDES)

- Briochette champignon, chorizo
- Salade de fèves, tomate marinée, crémeux parmesan
- Saumon fumé mariné, ciboulette, crème d'aneth et œuf de truite
- Pétoncle poêlée, quinoa à l'orange, graines de courge

BOUCHÉES INDIGO (SALÉES CHAUDES)

- Croustillant d'escargot
- Pâté chaud de volaille et foie gras
- Mini empanadas de bœuf
- Brochette de gambas, pickles d'oignon rouge

PAIN SURPRISE ROND AUX CÉRÉALES (40 TOASTS)

38€

- Houmous, zeste d'agrume
- Mousse de canard, poire
- Saumon fumé, beurre
- Tapenade de tomate confite, volaille
- Tapenade d'olive verte, 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 champignon morille (chaud).....	8.90€



LES MENUS DE FÊTES AUCUN CHANGEMENT N'EST POSSIBLE

MENU COMPLET À 32 € (SANS DESSERT 27€)

Roll au saumon fumé, crème aux herbes

Ballotine de dinde aux marrons, sauce trompette de la mort

Baba de Noël, sirop aux épices, fruits secs, ganache Jivara

MENU COMPLET À 39€ (SANS DESSERT 34€)

Terrine de foie gras de canard Français, chutney ananas-safran

Filet de veau aux morilles

Bûche « Belle Hélène » poire chocolat noir

MENU COMPLET À 59€ (SANS DESSERT 54€) À PARTIR DE 2 PERSONNES

Boule de tataki de thon, légumes Thai

Civet de homard aux lardons et petits oignons,
fondue de poireaux

Filet de canette sauce foie gras,
légumes d'hiver

Entremet chocolat, marron, orange et croustillant

GARNITURES VIANDE SAUF MENU À 59€ ET 54€

Garnitures légumes Noël : Gratin dauphinois, fricassée de légumes aux champignons et marrons (sauf Civet)
Garnitures légumes Nouvel an : Flan de pomme de terre parfumé à la Truffe, fricassée de légumes oubliés à la noisette (sauf Civet)



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

Tourte de la Vallée.....	24.00€
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).....	7.90€/pers
Fondue Chinoise (Bœuf et dinde).....	7.80€/pers
Fondue Bressane (Dinde).....	7.20€/pers
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
Bouillon pour fondue.....	8.00€/litre

HUITRES NATURELLES N°3 JEAN NOËL YVON (SENTINELLES SLOW FOOD)



La douzaine d'huître (huîtres non ouvertes)
Avec beurre salé et vinaigrette d'échalote

23.00€

