

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 ananas safran	2.80€
Confiture d'échalotte au miel et macis.....	3.20€
Gelée d Gewurztraminer.....	9.90€
Brioche maison à toaster (brioche pour 8 personnes vendue à la pièce).....	7.50€

LES ENTRÉES CHAUDES (LA PIÈCE)

Cassolette de gambas au curry, brunoise de céleri.....	10.90€
Cassolette de saint jacques au safran	10.90€
Foie gras poêlé purée de céleri et pomme caramélisé.....	10.90€
Douzaine d'escargots à l'Alsacienne.....	10.50€
Feuilleté d'escargots.....	9.50€
Feuilleté de ris de veau, sauce morilles	9.90€

NOS METS VÉGÉTARIENS & VEGAN INDIVIDUELS

Terrine pressée de légumes d'hiver, vinaigrette à la noisette (froid).....	8.90€
Feuilleté de champignons morilles (chaud).....	8.90€
Déclinaison de légumes anciens, noisettes torréfiées (chaud).....	12.00€
Curry de légumes au lait de coco (chaud).....	14.00€
Risotto de légumes aux trompettes de la mort (chaud)	14.00€

LA CARTE DES FÊTES

LES POISSONS CUISINÉS (LA PORTION)

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

Garnitures légumes Noël : Fondue de poireaux, purée de panais
aux noisettes (sauf civet)

Garnitures légumes Nouvel an : purée de pomme de terre aux
herbes, flan de céleri et graines de courges (sauf civet)

LES VIANDES CUISINÉES (LA PORTION)

Civet de chevreuil, spaetzles, pomme fruit aux airelles.....	15.00€
Magret de canard, sauce porto et foie gras.....	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, sauce tartuffata.....	18.00€

Garnitures légumes Noël : Galette de pomme de terre, poêlée
de champignons aux marrons (sauf civet)

Garnitures légumes Nouvel an : Pomme de terre à la crème de
thym, fricassée de légumes d'hiver (sauf civet)

LES DESSERTS INDIVIDUEL

Boule de Noël	7.50€
à l'orange avec coulis d'orange (à servir chaud)	
Finger poire, caramel et chocolat.....	6.90€
Cake de Noël (6 pers.)	9.50€

LES DESSERTS ENTIER 6.90 € la portion à partir de 2 personnes

Bûche "Santa" :
Pain d'épices, chocolat noir et oranges confites
Bûche glacée «Mangpaco » :
Mangue, passion et coco
Entremet caramel vanille pop corn



Fêtes de fin d'année Traiteur 2026 - 2027 Noël

**Merci de passer commande
avant le Samedi 19 décembre à 12h00**

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

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

Saint-Sylvestre

**Merci de passer commande
avant le Lundi 28 décembre à 12h00**

**Pour les commandes à récupérer
le Jeudi 31 décembre : entre 8h30 et 16h**

**Pour les commandes à récupérer
le Vendredi 01 janvier : entre 9h et 11h**



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





APÉRITIFS & PLATEAUX

PAIN SURPRISE :

30€

PAIN ROND AUX CÉRÉALES (40 TOASTS)

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

LES PLATEAUX :

Salés ou sucrés, à se partager sans modération
Prix du plateau de 4 personnes (16 pièces)

25€

BOUCHÉES MAGENTA (SALÉES FROIDES)

Verrine de foie gras chutney de figue
Verrine de crevette agrumes et coriandre
Panacotta au raifort et saumon fumé
Gaufre parfumée à la truffe

BOUCHÉES INDIGO (SALÉES CHAUDES)

Croustillant d'escargot
Pâté chaud de volaille et foie gras
Mini pissaladière
Brochette de Saint Jacques et butternut

PLATEAU DE MIGNARDISES "ÉMERAUDE" (SUCRÉES)

Verrine mousse chocolat, éclats de spéculos,
ganache chocolat blanc
Verrine crème de marrons, mascarpone éclats de meringue
Verrine dés de mangue, crème de noix de coco
Financier pistache, crème d'orange confite



LES MENUS DE FÊTES

AUCUN CHANGEMENT N'EST POSSIBLE

MENU COMPLET À 36 € (SANS DESSERT 30€)

Panacotta potimarron, gambas, pickles de champignons



Ballotine de dinde au foie gras

Entremet caramel vanille pop corn

MENU COMPLET À 42€ (SANS DESSERT 37€)

Terrine de foie gras de canard Français,
chutney ananas safran

Fricassé de chapon aux morilles

Boule de Noël à l'orange
coulis d'orange
(à servir chaud)

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

Carpaccio de Saint Jacques, vinaigrette tartuffata

Civet de homard, fondue de poireaux

Magret de canard, sauce porto et foie gras,
mousse de potiron aux amandes

Finger poire, caramel et chocolat

GARNITURES VIANDE

SAUF MENU À 55€ ET 49€

Garnitures légumes Menu Noël : Gratin dauphinois parfumé
au tartuffata, mousse de potiron aux amandes (sauf civet)

Garnitures légumes Menu Nouvel an : Gâteau de pomme
de terre, trio de légumes aux champignons (sauf civet)

MENU ENFANT

« PETIT ANGE » À 14€

Emincé de volaille aux marrons, spaetzles et légumes



Surprise gourmande :
Mi-cuit chocolat, cône sapin
crème anglaise



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 conviviale
lors de vos lendemains de fêtes, pensez à nos fondues

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

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 d'accompagnement curry, fines herbes et cocktail.....	2.90€/pers

TRADITIONS (LA PORTION)

Velouté de potimarron, copeaux de foie gras, noisette (entrée)	12.00€
Bouchée à la reine au ris de veau et volaille, riz.....	17.00€
Raviole de homard sauce bisque	21.50€
Choucroute de poisson : 2 filets, haddock fumé, pomme vapeur	19.00€

