



## La carte des fêtes



### Les entrées froides

Bûche au saumon fumé, avocat et fromage frais (4, 6 ou 8 pers.)	4.50€/port
Verrine de queues d'écrevisses aux agrumes	10.80€/port
Sphere de crabe au citron vert, gingembre & légumes	12.90€/port

(prix au poids (tarif indiqué pour 100g))

Saumon fumé maison « Label Rouge »	4.60€
Terrine de homard aux petits légumes, vinaigrette aux algues	3.20€
Pâté en croûte de sole et fines herbes	2.70€
Pâté en croûte	1.90€
Terrine de cerf aux aïelles	2.70€

### Les foie gras français

(prix au poids (tarif indiqué pour 100g))

Terrine de chapon au foie gras de canard	4.20€
Terrine de foie gras aux champignons de saison	15.00€
Terrine de foie gras de canard en tranche	15.00€
Foie gras en brioche	15.00€
Terrine de foie gras d'oie	18.00€
Pour accompagner nos foies gras	
Chutney de pomme & raisin	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, fondue de poireaux	8.90€
Coquilles gratinées de noix de St Jacques, fondue de poireaux	9.90€
Douzaine d'Escargots à l'Alsacienne	8.70€
Cassolette de cuisses de grenouilles désossées à la Provençale	8.90€

### Les poissons cuisinés

Dos de cabillaud, Tandoori	15.90€
Raviole de raie aux baies roses	14.90€
Filet de bar sauce parfumé à la truffe	17.90€
Filet de daurade, sauce pistou	16.90€
Civet de homard aux petits oignons grelot & lardons, épinard, riz	24.00€

**Garniture : Fondue de poireaux & quinoa gourmand (sauf civet)**



## La carte des fêtes



### Les viandes cuisinées

Estouffade de biche, spaetzles et pommes fruit	14.00€
Ballotine de dinde aux marrons, sauce marchand de vin	15.00€
Magret de canette au aïelles	16.90€
Filet de veau, sauce girolles	16.90€
Roulé de chapon fermier sauce crème aux morilles	17.90€
Filet de bœuf Wellington (2, 4, 6 ou 8 pers.)	18.90€

**Garnitures légumes : flan de potiron aux légumes et amandes, gratin dauphinois aux marrons (sauf estouffade)**

### Les plateaux de fromages affinés

5 fromages affinés (à partir de 4 personnes)	5.90€/pers
Gouda aux truffes, Carré d'Hachimette d'Alsace, Bleu d'Alsace, Chèvre frais d'Alsace aromatisé, Comté 24 mois	

### Les desserts

<b>« Bûche Enchantée » (2 à 8 pers.):</b>	
Bûche Tilia, crémeux Illanka tilleuil, biscuit viennois	5.50€
<b>« l'impérial de Noël » : individuelle</b>	
Croquant mandarine pistache, coulis mandarine	5.50€
<b>Entremet « Champenois » : (2 à 8 pers.)</b>	
Entremet mousse champagne, framboises	5.80€
<b>Bûche glacé « Vacherin » : (2 à 8 pers.)</b>	
Litchi, ananas, insert ananas	5.00€
<b>Cake des fêtes aux épices (6 pers.)</b>	7.50€
<b>Plateau de mignardises « Emeraude » (4 pers.- 16 pièces)</b>	24.00€

## Le Buffet de Fête

44€/pers. ou 34€ sans desserts

Minimum 4 personnes



pour connaître le détail du buffet, merci de nous contacter

# Carte traiteur

Fêtes de fin d'année  
2021-2022

TRAITEUR LA PALETTE

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 2021 - entre 15h et 18h :

Pour les commandes à récupérer le 24 décembre 2021 - entre 8h30 et 16h :

Merci de passer commande avant le mardi 21 décembre 18h00

Saint-Sylvestre

Pour les commandes à récupérer le 31 décembre 2021 - entre 8h30 et 16h :

Pour les commandes à récupérer le 01 janvier 2022 - entre 9h et 11h :

Merci de passer commande avant le mardi 28 décembre 18h00.

# Les plateaux apéritifs (pour 4 personnes - 16 pièces)

24€

## Bouchées Magenta (salées)

- Tartelette crevette, avocat, tandoori
- Oeuf de caille sur duxelle de champignon et creme parmesan
- Houmous praliné sésame, crème de yaourt grecques
- Royal de foie gras et légumes sangria






## Bouchées Indigo (salées chaud)

- Feuilleté d'escargot
- Paté chaud de volaille et foie gras
- Bouchée choucroute haddock fumé, cumin
- Brioche aux champignons et chorizo

## Bouchées Émeraude (sucrée)

- Verrine Mojito
- Financier ganache chocolat & orange
- Verrine savarin, marrons & pain d'épice
- Verrine poire, sarrasin crémeux opalys

## Nos mets Végétariens & Vegan

Tarte tatin aux légumes de saisons.....	8.00€
Sphère de légumes wok, maki au tofu. 	8.90€
Risotto de légumes oubliées & graine de courges. 	15.00€
Choux farcis de brunoise de légumes et cacahuètes pomme de terre flambées aux pleurotes & graine de courges... 	15.00€
Assiette Végétal froide, terrine de légumes..... 	15.00€
Assiette de légumes chaude ( crosnes, marrons, potimarron ...) . 	15.00€

## Menu Enfant « Petit Ange » à 12€

Emincé de Volaille aux marrons, spaetzle et légumes

\*\*\*

Suprise gourmande

# Les Menus de Fêtes

## Menu complet à 29€ (sans dessert 24€)

Mousseline de saumon et saint-jacques, gelée de potiron vinaigrette au safran salade d'hiver

\*\*\*

Ballottine de dinde aux marrons, sauce marchand de vin

\*\*\*

Bûche Tilia, chocolat Illanka

## Menu complet à 35€ (sans dessert 30€)

Terrine de foie gras aux champignons, chutney pomme et raisin

\*\*\*

Magret de Canette aux airelles

\*\*\*

Croquant mandarine, pistache, coulis mandarine

## Menu complet à 58€ (sans dessert 53€)

à partir de 2 personnes

Terrine de homard au petits légumes vinaigrette aux algues

\*\*\*

Filet de bar sauce parfumé à la truffe, purée de céleri

\*\*\*

Roulé de chapon fermier sauce crème aux morilles

\*\*\*

Biscuit madeleine à l'huile d'olive, mousse vanille, insert mangue passion

## Garnitures

**Noël** : Gâteaux de pommes de terre, fricassée de crosnes et légumes  
**Nouvel an** : tranche de butternut aux légumes d'hiver, flan de pomme de terre parfumé à la truffe

## Les feuilletages : Au choix 4 - 6 - 8 pers. (prix/kg)

Tourte de la vallée.....	22.00€
Jambon en croûte.....	16.00€
Tourte de chapon, légumes parfumés à la truffe.....	34.00€
Tourte de caille « Esprit Père Floranc ».....	26.00€
Tourte volaille foie gras porto.....	28.00€
Tourte de canard au foie gras.....	28.00€
Pâté chaud.....	22.00€
Tourte de dinde aux marrons.....	24.00€
Feuilleté de saumon.....	36.00€
Feuilleté de noix de St Jacques.....	42.00€

## Les fondues : Pour un lendemain de fête convivial

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

Fondue Bourguignonne (Bœuf).....	7.20€/pers
Fondue Chinoise (Bœuf et dinde).....	6.90€/pers
Fondue Bressane (Dinde).....	5.90€/pers
Fondue Vigneronne (Veau).....	7.90€/pers
Pierrade (3 viandes : Canard boeuf dinde).....	6.90€/pers
Pierrade (3 viandes : Canard boeuf et veau) .....	7.90€/pers
3 sauces en accompagnement : curry, fines herbes et cocktail..	2.40€/pers
Bouillon pour fondue.....	8.00€/litre

## Huitres naturelles n°3 Jean Noël Yvon (Sentinelles Slow Food)



les 6 huîtres :	12.00€
la douzaine d'huître	21.00€
Avec beurre salé et vinaigrette d'échalote	