



LA CARTE TRAITEUR

*Votre événement teinté
par une palette
de saveurs*

Hôtel – Restaurant – Traiteur

LA PALETTE

9 rue Herzog 68920 Wettolsheim

Tél. 03 89 80 79 14

www.lapalette.fr - www.lapalette-traiteur.fr

lapalette@lapalette.fr

Cocktail

Les bouchées

Formule 6 pièces	10,20 €
Formule 9 pièces :	15,00 €
Formule 12 pièces :	19,00 €
Formule 15 pièces :	23,00 €

Terroir

Bretzel

Cake à la provençale

Mini kougelhof, crème aux herbes

Mauricette garnie

Pain surprise

Tartine saumon fumé, crème de raifort

Toasts divers sur pain de mie

Céleri rave, pomme verte et saumon

Mini rouleau courgette, chèvre, thym

Saveurs du Monde

Roulé de viande des grisons et ricotta

Croq'fraîcheur au chorizo ibérique

Pomme d'amour tomate mozzarella

Tartine de nougat de chèvre

Maki de saumon cru

Cuillère chinoise au carpaccio de bœuf

Tartelette ricotta, raisins et noisettes

Salade de crevette aux noix de cajou et coriandre

Contemporain

Macaron au foie gras

Club sandwich poulet

Brochette de légumes, crème tandoori

Cracker de chèvre frais et raisin

Cuillère de saumon mariné aux baies roses

Tartelette purée de légumes argousier et œuf de caille

Fondant de crevettes aux herbes et goji

Saveurs Sucrées

Brochette de fruits frais

Assortiment de macarons

Financier chocolat, crème citron

Mini tartelette au citron

Tiramisu aux fruits du moment

Verrine chocolat, crémeux passion

Assortiment de soupettes :

fraise poivre de Sichuan et piña colada



Les animations

SERRANO 340,00€ le jambon
Découpe de Jambon Serrano, avec pain grillé à la tomate et à l'ail

BUFFET DE LA MER 4,80€ par pers.
2 variétés au choix : saumon fumé, sardines marinées, saumon mariné, rillettes de maquereau, servi avec toasts, beurre et citron
(mini. 100 personnes, 2 pièces par personne)

WOK 3,90 € par pers.
Emincé de volaille mariné, légumes, nouilles chinoises, soja
(mini. 70 personnes)

HUITRES NATURELLES NÉES ET ÉLEVÉES EN MER 3,80 € par pers.
Dégustation d'huîtres, vinaigrette d'échalote, citron et pain de seigle
(mini. 25 personnes, 2 huîtres par portion)

BURGER SHOW 2,90 € la pièce
Mini pains burger au sésame : classique ou poulet curry ou agneau aux légumes du soleil confits (2 variétés au choix)
(minimum 150 pièces)

Bouchées à partager

- Choux en buisson de légumes, sauce aux herbes et curry 42,00 € la pièce
 - Kougelhof salé ou sucré pour 12 personnes 9,00 € la pièce
 - Kougelhof original* pour 12 personnes 12,00 € la pièce
- *Figue & chèvre, choucroute & noisette, munster & cumin, saumon & tomates confites

Cocktail

Les boissons



Formules boissons apéritif

Formule Fraîcheur

4,20 € par pers.

Cocktail de fruits, sodas, limonades, eau plate et eau pétillante

Formule Terroir

7,20 € par pers.

Crémant, Muscat ou Pinot Gris, cocktail de fruits, sodas, limonades, eau plate et eau pétillante

Formule Prestige

15,30 € par pers.

Champagne, Muscat ou Pinot Gris, cocktail de fruits, limonades, sodas, eau plate et eau pétillante

Ces boissons seront livrées et rafraichies par nos soins, bouteilles en verre, Crémant et vin blanc du village de Wettolsheim sélectionnés par nos soins

Bière pression

Sélectionnée dans une brasserie artisanale d'Alsace

Tarif comprenant la location de la tireuse et du gaz

5,50 € le litre disponible en fût de 20 ou 30 litres

Cocktails Show

Pour l'apéritif et/ou fin de soirée : Trio de Cocktails

Mojito, Apérol Spritz, Punch Exotique

50 cocktails – 250,00 €

100 cocktails – 450,00 €

Présence d'un barman selon nos conditions tarifaire de personnel

Toute autre demande de boissons, de cocktail pourra être étudiée.

Valable uniquement lorsque le service est géré par nos soins.

Le Bar à Beau' Cal



En Beau' Cal pour un repas local et original

Consommer responsable, n'est pas qu'un simple effet de mode mais s'impose aujourd'hui bel et bien comme un mode de vie. Notre belle région regorge de ressources parfois insoupçonnées, bien ancrées et surtout de qualité ! C'est ce que notre restaurant La Palette à toujours souhaité refléter en mettant à l'honneur le savoir-faire alsacien en Beau' Cal,

Avec ce Bar, itinérant, vous pourrez déguster les bouches tout en réduisant considérablement la production de déchets : pas de carton, pas d'emballage jetable, uniquement des matériaux réutilisables ou biodégradables, garnis d'originalité et de délicieuses saveurs locales!

Voici quelques exemples, n'hésitez pas à nous demander la carte complète

Les plats - à partir de 7,00 €

La Belle Epo'tre

Jambon de marcassin maison, épeautre d'Obersaasheim, graines de tournesol et de courges, vinaigrette à l'huile de noix

Une Graine de Folie | Végan

Salade de choucroute, tofu mariné au sésame, radis Primus, pommes, dés de pommes de terre

En Eaux Douces

Gelée de carotte au safran d'Alsace, pâtes alsaciennes, truite de chez Guidat, mayonnaise aux herbes, brunoise de légumes

Les desserts - à partir de 4,00 €

Forêt Noire revisitée

Tarte au citron déstructurée

Comptée de pommes d'Alsace & bananes bio, vanille, crumble | Végan

Les bouches sont consignés : + 1,00€ par bocal

Le Repas



Tous les mois

Retrouvez tous les mois nos nouveaux menus élaborés avec des produits de saison

Entrée, plat - à partir de 25 €

Entrée, plat, dessert - à partir de 29 €

Plats de poissons - prix à la portion

Choucroute de poissons (*Saumon, sandre, hadock, gambas*) 12,00 €

Baeckeofe de poissons (*Saumon, sandre, haddock, gambas*) 12,00 €

Matelotes au riesling 13,00 €

Composons ensemble votre menu

Chaque événement est unique et nous tenons à faire de votre un moment gastronomique exclusif et magique.

Les plats conviviaux - prix à la portion

Collet sauce raifort, salade pomme de terre	9,00 €
Bouchée à la reine et riz	9,80 €
Choucroute garnie	11,00 €
Fleischnacka bouillon, salade verte	8,80 €
Cuisse de lapin bière brune, spaetzle	9,00 €
Baeckeofe aux 3 viandes	11,00 €
Paella	10,00 €
Cop au riesling spaetzle	9,50 €
Couscous	11,00 €
Moussaka	10,00 €

Nos tourtes - à partir de 4 - 6 - 8 personnes

Tourte de la vallée	19,00 €/kg
Tourte vigneronne	19,00 €/kg
Feuilleté de filet mignon de porc	20,00 €/kg
Tourte de volaille au foie gras et porto	22,00 €/kg
Tourte de canard au foie gras	24,00 €/kg
Tourte de caille «Esprit Père Floranc»	25,00 €/kg
Feuilleté saumon mousseline de merlan aux épinards	32,00 €/kg

Des menus spécifiques sont proposés en cas de régime alimentaire particulier (Allergie, intolérance, maladie, religion...)

Les Buffets

Buffet Carmin - 18 € par pers.

- Salade de carotte, céleri, betterave rouge
- Salade de quinoa
- Terrine de volaille maison
- Pâté en croûte
- Saumon fumé aux 4 baies
- Assortiment de viandes froides (Poulet, rosbif, rôti de porc)

Buffet d'entrée

5 sortes : 17,00 € / 7 sortes : 22,00 €

- Salade orientale : salade verte, volaille curry, chutney de mangue, cacahouètes, haricots rouges
- Salade grecque : salade, tomates, concombres, oignons, féta, olives noires
- Salade de quinoa : aux petits légumes, Cranberry, crevettes
- Salade de spaghetti de légumes à la vinaigrette sésame
- Salade italienne : penne napolitaine, anchois, tomate confite câpre
- Terrine de volaille aux champignons
- Terrine de saumon frais et saumon fumé
- Tartine de rillettes de truite d'Orbey ou tartine de légumes au fromage blanc
- Terrine de foie gras (6 € de supplément)
- Plateau de poissons crus marinés (selon arrivage)
- Plateau de charcuterie fine : jambon cru, coppa, chorizo ibérique, rosette

Compris dans le buffet : condiments, cornichons, mayonnaise, beurre, bibalaskas aux herbes



Buffet de plats

Plats chauds (2 plats au choix à partir de 30 personnes) : 16,00 €

- Tajine de volaille aux épices
- Aumônière le lieu jaune, sauce langoustine, fricassé de légumes
- Paupiette de saumon sauce pistou, riz à l'indienne
- Supreme de volaille et wok de légumes aux champignons
- Quasi de veau à la reine des prés, écrasé de pomme de terre au persil

Buffet de fromage - 5 € par pers.

- 5 variétés de fromages affinés

Buffet de dessert - 11,00 € par

4 pièces par personne

- Mousse au chocolat
- Ile flottante à l'hibiscus
- Salade de fruits au jasmin
- Coulis de fruits rouges
- Soupette de fraises au poivre de Sichuan
- Soupette orange mangue thé vert
- Macaron à la rose
- Panna cotta à la lavande et pêche
- Compotée d'abricot au romarin
- Glace vanille et framboise

Votre événement sur mesure



Profitez d'une offre clé en main car La Palette peut s'occuper de la fourniture des boissons, la location de matériel, de vaisselle, de la mise en relation avec différents prestataires...

L'objectif : s'adapter entièrement à vos besoins et vos envies.

La vaisselle et le mobilier

Le lieu de votre réception n'est pas équipé ? Vous avez besoin de tonnelles, de tables de chaises et/ou de vaisselle ? Nous pouvons nous en occuper.

SUR DEVIS

Le service

Pour toutes prestations, le tarif horaire pour notre personnel de service et de cuisine est de 29,00€/heure et par employé présent et 34,00€/heure pour le maître d'hôtel au départ de la Palette jusqu'au retour.

Si le personnel intervenant est extérieur, nous déclinons toute responsabilité d'organisation durant la soirée.

La livraison

Frais kilométriques à partir de 10 km : 0,50€ par km

Conditions de paiement

Commande à partir de 6 personnes, 7 jours avant.

Confirmation de l'évènement sous réserve de notre disponibilité, les devis n'entraînent pas d'option.

Règlement : 50% à la commande, 50% à réception de facture



Notre philosophie : la valeur du travail, du respect, des relations sincères et vraies. Une quête du plaisir, un moment unique avec un trait de « Pop Art » . . .

Le choix des produits en cuisine est très important, étant « Slow Foodeur » depuis plus de 15 ans et « Maître Restaurateur ». L'excellence des produits et leur provenance ont guidé la création de cette carte.

Henri Gagneux



LA PALETTE
HÔTEL RESTAURANT TRAITEUR

Henri Gagneux

9 rue Herzog 68920 Wettolsheim

Tél. 03 89 80 79 14

www.lapalette.fr - www.lapalette-traiteur.fr

lapalette@lapalette.fr

A quelques minutes de Colmar, au cœur du vignoble dans le plus important village viticole du Haut-Rhin, découvrez dans notre établissement :

Le Restaurant

Une cuisine de qualité ouverte sur le monde et la créativité sans perdre les accents du terroir.



La Boutique Traiteur

Des produits faits maison aux saveurs originales et de notre région dans notre boutique située à côté de notre restaurant.



L'Hôtel

16 chambres au fond du notre Parc arboré et au calme.



Découvrez nos actualités,
bons cadeaux et coffrets cadeaux
sur notre site Internet www.lapalette.fr

