



Un festin pour Nouvel an

Le plateau froid et chaud 25€

- 5 mini-cheeseburgers
- 5 mini-flamiches
- 5 brochettes de poulet Thai
- 5 brochettes de poulet Yakitori

Le plateau festif 26€

- 5 toasts de foie gras de canard
- 5 toasts de saumon fumé
- 5 toasts de magret de canard fumé
- 5 toasts de jambon York

La miche surprise 35€

Assortiment de saumon fumé, charcuteries et fromages

Le plateau apéritif (24 pièces) 28€

- Assortiment de 12 mini-moricettes,
- 6 mini-bretzels
- 6 mini-pâtés en croûte



★ Les Incontournables ★

- | | |
|---|------------|
| ★ Foie gras de canard entier maison | 120€ le Kg |
| ★ Foie gras d'oie entier maison | 130€ le Kg |
| ★ Saumon « Bömlo » fumé maison (tranché sur plat) | 38€ le Kg |

Nos viandes à fondue

Présentées sur plateau prêt à servir

- | | |
|---------------------------|---------|
| ▪ Chinoise | 29€/ Kg |
| Bœuf (avec bouillon) | |
| ▪ Bourguignonne | 27€/ Kg |
| Bœuf | |
| ▪ Parisienne | 22€/ Kg |
| Poulet, dinde | |
| ▪ Pierrade | 26€/ Kg |
| Bœuf, veau, poulet, dinde | |



Nos viandes chaudes

- | | |
|--|-----|
| ▪ Roulé de chapon rôti aux morilles | 15€ |
| ▪ Filet mignon de veau sauce pleurotes | 16€ |
| ▪ Filet de bœuf sauce aux girolles | 15€ |
| ▪ Filet de bœuf Wellington (min. 6 pers.), sauce truffes | 18€ |
| ▪ Civet de joue de porc sauce pinot noir | 12€ |

Nos viandes sont accompagnées de spätzlés, purée de panais et son galet de légumes (endive au panko, sifflet de carottes, poireaux grillés)

MERCI
DE PASSER
VOS COMMANDES
AU PLUS TARD
LE 20 DÉCEMBRE
À 17H00
EN FONCTION
DE LA DISPONIBILITÉ

Nos spécialités en croûte

- **Jambon en croûte** prédécoupé
- **Pâté chaud d'Alsace**
- **Filet de bœuf Wellington** (4 ou 6 pers.)
- **Sauce truffes**
- **Sauce girolles**
- **Baecaoffe** (en terrine individuelle), salade verte (consigne de 10€ pour la terrine)

Nos bûches

Biscuit roulé de ma grand-mère

Biscuit roulé enrobé d'amandes caramélisées, crème diplomate à la vanille, alcool de framboise, brisure de framboise

Bûche Crousti'Choc

Mousse chocolat noir et lait, insert cœur praliné, biscuit chocolat, croustillant praliné,

Bûche éclat caramel

Biscuit caramel, caramel mou, mousse confiture de lait et enrobage façon magnum

Bûche Coconut's

Croustillant coco noisette, biscuit moelleux noisette, confit mangue, banane et passion, mousse chocolat blanc et coco

Bûche L'inattendue Mousse chocolat blanc et aneth, insert compoté de fraise, biscuit citron, croustillant céréales

Forêt Noire revisitée

Le plateau de 25 mignardises 19€

Macarons, mini-fondants au chocolat, mini-cannelés bordelais, trois mignardises du moment

Minimum
de commande
1,5 Kg

16€ le Kg

17€ le Kg

31€ le Kg

22€ le L

13€ le L

14€ la portion

Riz colonial
et ses beignets

17€



Desserts

4 pers. 17€

6 pers. 23€



St Honoré

8/10 pers.

28€

Notre menu
n'est pas
modulable
Minimum
2 pers.

LE BUFFET DE NOUVEL AN À 29€

★ Saumon fumé maison ★

★ Terrine de poissons ★

★ Truite fumée ★

★ Pièce de veau rôtie ★

★ Faux filet de bœuf
aux petits légumes glacés ★

★ Cuissot de cochon de lait rôti ★

★ Ballotine de pintade ★

★ Jambon de Parme ★

★ Copeaux de magret fumé ★

★ Salades ★

Carottes, chou blanc, céleri, riz au thon

LE MENU À 32€

Marbré de foie gras de canard
poché au vin rouge et aux épices

Croustille de pain d'épice, chips de pomme granny

Filet mignon de veau
cuisson basse température

Sauce girolles, spätzlés, purée de panais et son
galet de légumes (endive au panko, sifflet de
carottes, poireaux grillés)

Quand le chocolat blanc se fait mousser
pour séduire la framboise

Crème diplomate, pain de gêne aux fruits rouges,
pâte de fruits et meringue coco



6 RUE DE LA GARE - 68850 STAFFELFELDEN

03 89 57 74 04

traiteursimon@wanadoo.fr

Les commandes
seront à retirer
le 31 décembre
entre 9h 00 et 17h 00
et à réchauffer
chez vous.