

CARTE 2021

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

Un festin pour Noël

TRAITEUR
SIMON

6 RUE DE LA GARE - 68850 STAFFELFELDEN - 03 89 57 74 04

traiteursimon@wanadoo.fr

Le plateau froid et chaud 25€

- 5 mini-cheeseburgers
- 5 mini-flamiches
- 5 brochettes de poulet Thaï
- 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 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 entrées

- **Foie gras de canard** à la vanille de Madagascar Bio **12€**
chutney de mangue, petit pain brioché
- **Assiette nordique** saumon fumé et gravlax, **13,50€**
truite fumé, salade d'herbes
- **Carpaccio de saint-Jacques** **15€**
à l'huile de truffes

Nos poissons chauds

- **Coquille saint-Jacques** façon Duchesse **8€**
- **Filet de sandre** sauce Riesling **13€**
- **Filet de loup** sauce crustacés **12€**
- **Poêlée de saint-Jacques** sauce safran **16€**

Nos poissons sont accompagnés d'un riz aux petits légumes et de courges butternut

Nos gibiers

- **Civet de biche** **12€**
- **Civet de jeune sanglier** **13€**
- **Filet de biche**, sauce aux airelles **17€**

Nos gibiers sont accompagnés de spätzlés, chou rouge et marrons



Nos viandes chaudes

- **Roulé de chapon rôti** aux morilles 15€
- **Magret de canard** aux épices de Noël 13€
- **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)

Nos spécialités en croûte

- **Jambon en croûte** prédécoupé 16€ le Kg
- **Pâté chaud d'Alsace** 17€ le Kg
- **Filet de bœuf Wellington** (4 ou 6 pers.) 31€ le Kg
- **Sauce truffes** 22€ le L
- **Sauce girolles** 13€ le L
- **Baeckaoffe** (en terrine individuelle), salade verte 14€ la portion
(consigne de 10€ pour la terrine)

Minimum
de commande
1,5 Kg

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



Desserts

4 pers. 17€

6 pers. 23€

St Honoré

8/10 pers.

28€

LE MENU À 28€

Déclinaison de foie gras et saumon fumé

Confiture d'échalotes et petit pain brioché

Roulé de chapon rôti aux morilles

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

Biscuit roulé de ma grand-mère

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

Nos menus
ne sont
pas modulables
Minimum
2 pers.



LE MENU À 32€

Foie gras de canard à la vanille de Madagascar Bio
Chutney de mangue et petit pain brioché



Filet mignon de veau sauce aux pleurotes
Spätzlés, purée de panais et son galet de légumes
(endive au panko, sifflet de carottes, poireaux grillés)

Bûche Coconut's
Croustillant coco noisette, biscuit moelleux noisette, confit mangue banane et passion, mousse chocolat blanc et coco

LE MENU À 35€

Poêlée de saint-Jacques sauce safran
Riz aux petits légumes et courge butternut

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

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

LE BUFFET DE NOËL À 29€

- ★ Saumon fumé maison ★
- ★ Terrine de poissons ★
- ★ Truite fumée ★
- ***
- ★ Pièce de veau rôtie ★
- ★ Faux filet de bœuf aux petits légumes glacés ★
- ★ Cuisson de cochon de lait rôti ★
- ★ Ballotine de pintade ★
- ★ Jambon de Parme ★
- ★ Copeaux de magret fumé ★
- ★ Salades ★

Carottes, chou blanc, céleri, riz au thon

Riz colonial et ses beignets

17€

NOS VIANDES À FONDUE



Présentées sur plateau prêt à servir

Chinoise
Bœuf (avec bouillon)
29€/Kg

Bourguignonne
Bœuf
27€/Kg

Parisienne
Poulet, dinde
22€/Kg

Pierrade
Bœuf, veau, poulet, dinde
26€/Kg

Les commandes seront à retirer le 24 décembre entre 9h 00 et 17h 00 et à réchauffer chez vous.

IDÉE CADEAU : LE PANIER GARNI DE NOËL

25.00€ TTC



6 RUE DE LA GARE - 68850 STAFFELFELDEN

03 89 57 74 04

traiteursimon@wanadoo.fr

Il se compose de : 100 g de magret fumé / 100 g de saumon fumé maison / 90 g de foie gras de canard maison / 150 g de bredeles et orangette fait maison / 1 bouteille de Pinot Blanc Leibler.

L'abus d'alcool est dangereux. A consommer avec modération. Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière.