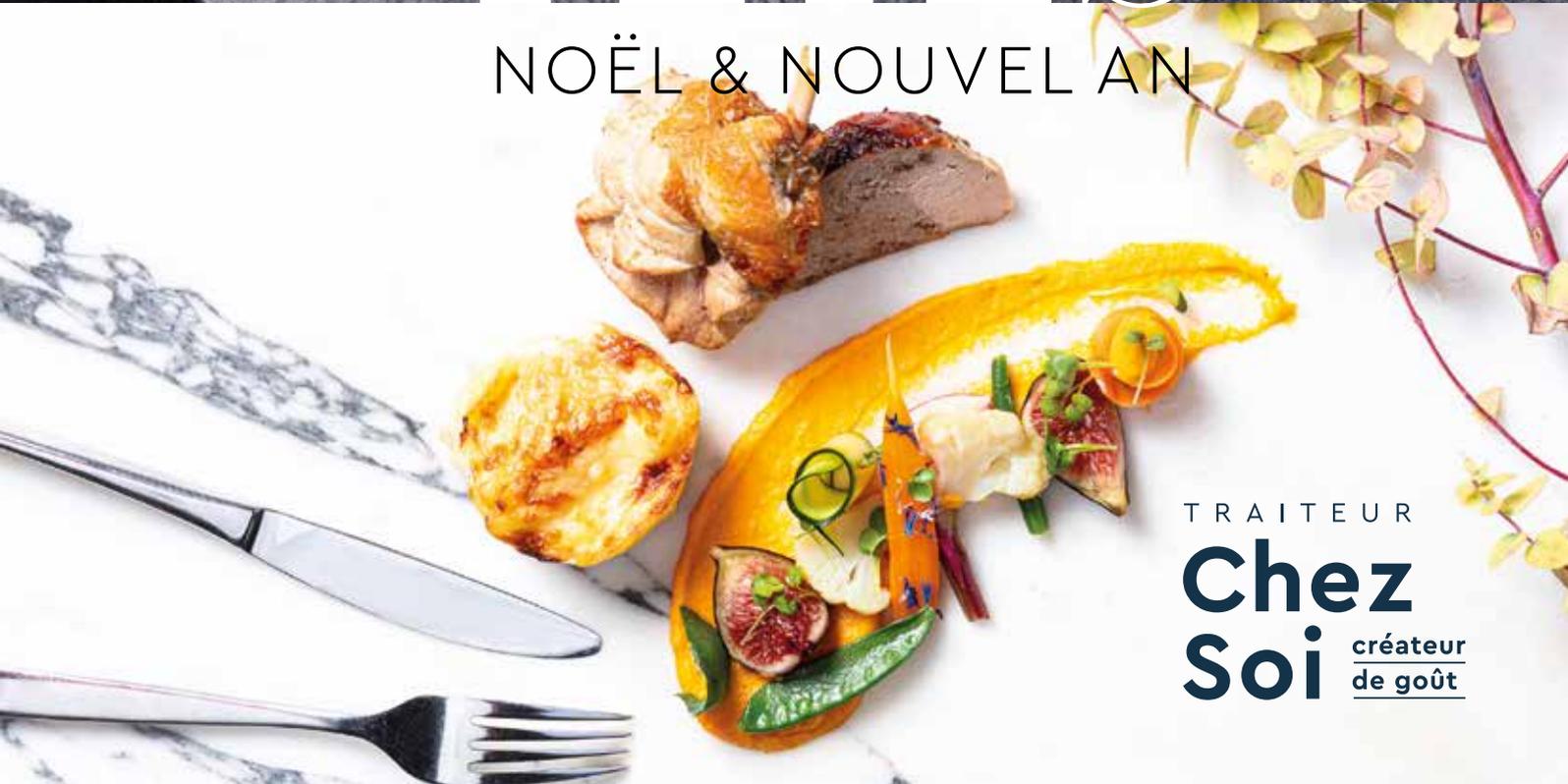


Préparez vos
FÊTES

NOËL & NOUVEL AN



TRAITEUR
**Chez
Soi** créateur
de goût

FÊTES PARFAITES

APÉRITIFS

- 
- CANAPÉS DE NOËL (40 parts)** 45,00 €
(foie gras de canard, saumon bio fumé, œufs de caille et asperge, gambas, jambon de Parme)
- MINI-BRIOCHES AUX ÉCLATS D'AMANDES AU FOIE GRAS DE CANARD (30 parts)** 60,00 €
- PAIN SURPRISE LONG AUX NOIX (30 parts)** 36,00 €
(rosette de Lyon, mousse de foie de canard, comté affiné, jambon Forêt Noire)
- PAIN SURPRISE TRADITION (72 parts)** 38,00 €
(saumon bio fumé, jambon à l'os, jambon Forêt Noire, mousse de foie de canard, comté affiné)
- PAIN SURPRISE ROND GOURMAND (72 parts)** 44,00 €
(saumon bio fumé, foie gras de canard, jambon Serrano)
- BRIOCHE BALTIQUE (60 parts)** 44,00 €
(mini-sandwichs briochés garnis de recettes marines : saumon bio fumé, mousse de crabe, rilette de poissons)
- PAIN SURPRISE EN FORME DE TORTUE (70 parts)** 49,00 €
(garni de mini-sandwichs au tartare de viande de boeuf)



LES ENTRÉES & FOIE GRAS

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT

(accompagné de chutney de figues et gelée au Gewurztraminer)

142,00 €/kg

FOIE GRAS D'OIE MI-CUIT

(accompagné de chutney de figues et gelée au Gewurztraminer)

168,00 €/kg

SAUMON BIO FUMÉ PAR NOS SOINS

84,00 €/kg

TOURTE GOURMANDE DE NOËL (4-5 pers env. 1,5 kg)

(viande de veau hachée, foie gras et morilles)

18,80 €/kg



LES POISSONS

Prix/pers.
en €

LES POISSONS FROIDS

BAVAROIS DE HOMARD ET LANGOUSTINE AUX AGRUMES VINAIGRETTE HERBACÉE

14,50 €

LE SAUMON BIO MI-CUIT EN CROÛTE D'HERBES ACCOMPAGNÉ DE SA GALETTE DE POMMES DE TERRE

Émulsion au wasabi

13,80 €

LES POISSONS CHAUDS

LE DOS DE CABILLAUD SAUVAGE, ÉMULSION AU CHÂBLIS

16,50 €

LE PAVÉ DE BAR DE LIGNE, ÉMULSION AU CRÉMANT D'ALSACE

17,50 €



LES VIANDES

LES VIANDES & VOLAILLES

**LES MÉDAILLONS DE FILET DE VEAU (français)
AUX MORILLES** 18,00 €

**LA CAILLE FARCIE AU FOIE GRAS,
SON JUS CORSÉ AU FUMET DE TRUFFES** 17,50 €

**LE PAVÉ DE BICHE, SAUCE CORSÉE
AU CHOCOLAT NOIR** 17,50 €

LE FILET DE BŒUF WELLINGTON 36,00 €/kg
(à partir de 4 pers.)
Cru et sans garniture



LES GARNITURES

*garniture comprise pour les plats cuisinés,
portion supplémentaire : 6,00 €*

LA GARNITURE DES POISSONS
Tagliatelles de légumes, pâtes et fleuron

LA GARNITURE DES VIANDES
Poêlée de légumes frais, flan de champignons et gratin dauphinois

LA GARNITURE DES GIBIERS
Spaetzles maison, poire pochée aux aïelles et flan de champignons



Menu DÉCOUVERTE 30 €

ou sans dessert à 25,00 €

LOBE DE FOIE GRAS DE CANARD,
chutney aux figues, gelée au Gewurztraminer
et

LES MÉDAILLONS DE FILET DE VEAU AUX MORILLES
La poêlée de légumes, flan de champignons et gratin dauphinois
et

LA BÛCHE DE NOËL (à partir de 4 pers.)
Parfum : Forêt Noire ou Chocolat du Pérou et aux éclats d'amandes

Buffet GOURMAND 30 €

ou sans foie gras à 25,00 €

LE LOBE DE FOIE GRAS DE CANARD ET GELÉE AU GEWURZTRAMINER

LA CHIFFONNADE DE SAUMON BIO FUMÉ PAR NOS SOINS

LE GRAWLACHS « SAUMON À L'ANETH, GINGEMBRE ET AGRUMES »

LE SAUMON MI-CUIT EN CROÛTE D'HERBES

LA SALADE DE GAMBAS À L'AIGRE DOUX

LA TERRINE DE CAILLE AUX RAISINS

LE CŒUR DE RUMSTEACK MARINÉ AUX ÉPICES THAÏ

LE RÔTI DE VEAU AUX ÉPICES ORIENTALES

LA CHIFFONNADE JAMBON PATANEGRA

LE JAMBON DE PORCELET RÔTI AU MIEL

LES SALADES GOURMANDES

(salade de carottes, vinaigrette agrumes et miel •
salade de riz basmati façon thaï • salade de céleri)

LES SAUCES : cocktail et raifort





**POUR VOS REPAS
DE FIN D'ANNÉE,
TROIS ADRESSES...**

RESTAURANT
COMME CHEZ SOI
26 rue de l'Ardèche
67100 Strasbourg
Ouvert du lundi au vendredi à midi
Tél. 03 88 40 01 96

RESTAURANT AU
GOLF DE STRASBOURG
Route du Rhin à ILLKIRCH

T R A I T E U R

**Chez
Soi** créateur
de goût

26 rue de l'Ardèche
67100 Strasbourg
Tél. 03 88 40 01 96
info@chezsoi-traiteur.com

www.chezsoi-traiteur.com