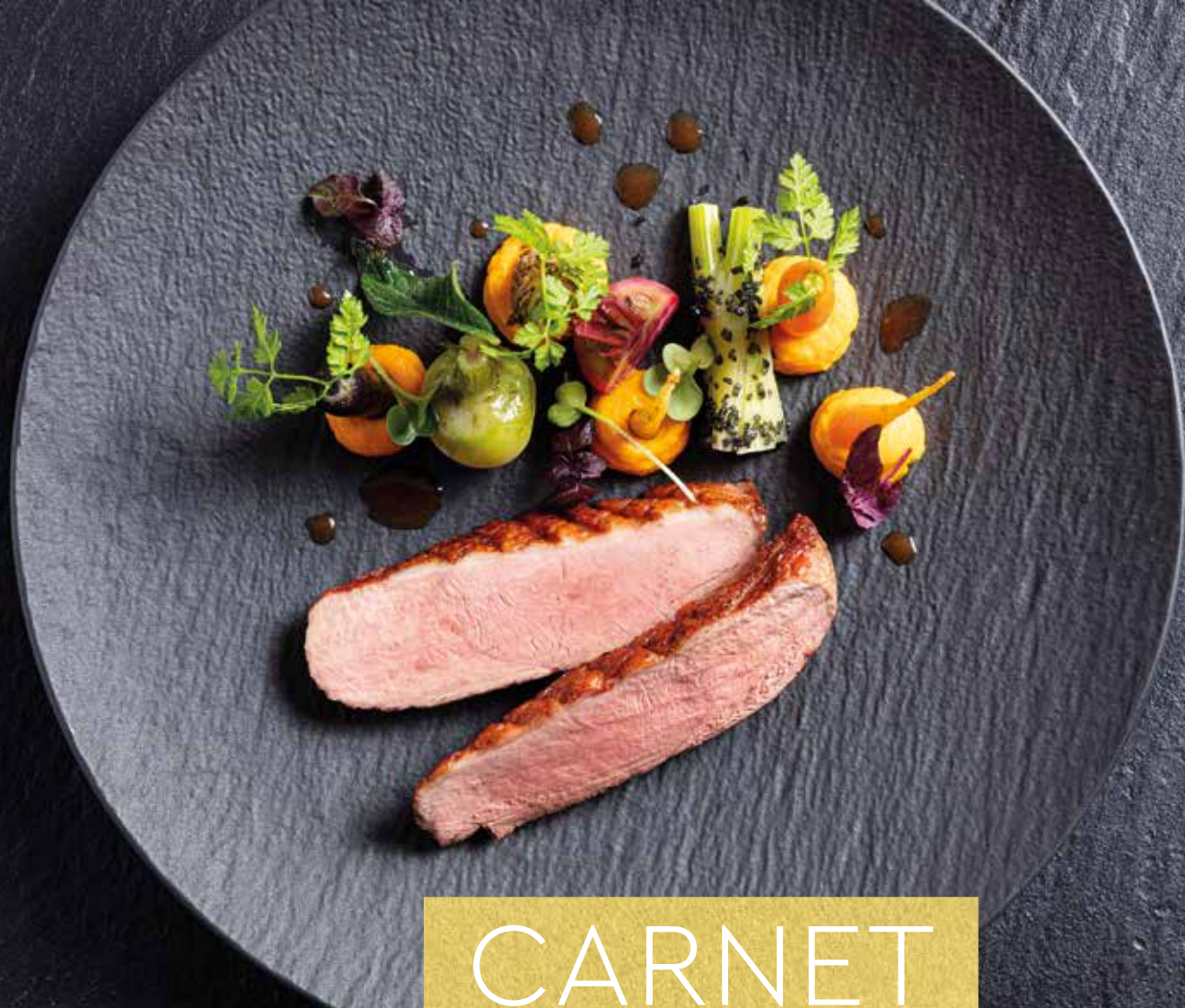




CARNET GOURMAND 2022



TRAITEUR
**Chez
Soi** créateur
de goût



LES AMUSE-BOUCHES FROIDS

LES CANAPÉS TOASTS « COMME CHEZ SOI » • 50 parts	50,00 €
(saumon fumé, crevettes, mini asperge, rôti de bœuf saignant, magret de canard fumé)	
LES CANAPÉS VARIÉS DE LA MER • 50 parts	55,00 €
(gawlachs, saumon fumé, truite fumée, crevette, œuf de saumon)	
LES CANAPÉS « PRESTIGE » • 40 parts	60,00 €
(foie gras, langouste, gambas, noix de St Jacques, saumon fumé)	
LA TORTUE AU TARTARE DE MAÎTRE WALTZ • 72 parts	49,00 €
(mini-sandwichs au tartare de viande, dressés dans un pain)	
LA BRIOCHE BALTIQUE • 60 parts	44,00 €
(mini-sandwichs briochés garnis de recettes marines, saumon, mousse de crabe)	
LE PAIN SURPRISE LONG AUX NOIX • 30 parts	36,00 €
(fromage, jambon paysan, salami séché, mousse de foie de canard)	
LE PAIN SURPRISE ROND AU SEIGLE • 72 parts	38,00 €
(saumon fumé, jambon à l'os, jambon fumé, ...)	
LE DRAKAR EN SURPRISE • 72 parts	49,00 €
(même composition que le pain surprise au seigle, décoré en forme de bateau)	
LES MINI PÂTÉS EN CROÛTE MAISON • 30 parts	32,00 €
LES MINI NAVETTES BRIOCHÉES CARRÉES • 30 parts	35,00 €
(Saumon fumé beurre citronné, légumes du soleil et fromage frais)	
LES MAURICETTES ASSORTIES • 30 parts	35,00 €
(jambon, comté, forêt noire, mousse de foie canard)	
LES MINI PAINS À LA PROVENCALE • 30 parts	35,00 €
(salade, thon, tomate, œuf dur, mayonnaise)	
LES MINI VIENNOIS AU POULET ET CURRY • 30 parts	35,00 €
LE KOUGELHOPF SALÉ AU LARD ET AUX NOIX • 16 parts	14,00 €
LE KOUGELHOPF SUCRÉ AUX AMANDES • 16 parts	13,00 €
LES BRETZELS AU GROS SEL • la pièce	1,20 €
LES MINI BROCHETTES DE FROMAGE AU RAISIN • 30 parts	30,00 €
LES MINI BROCHETTES DE GAMBAS EN FEUILLE DE RADIS • 30 parts	58,00 €
LES BROCHETTES TOMATES MOZZARELLA AU BASILIC • 30 parts	32,00 €
LES WRAPS AU SAUMON, JAMBON SÉCHÉ • 30 parts	38,00 €
LA CORBEILLE DU MARÂCHER ET SES TROIS SAUCES • 30 parts	53,00 €
(panaché de légumes crus en bâtonnets)	



LES AMUSE-BOUCHES CHAUDS

LES MINI TARTELETTES CHAUDES ASSORTIES • 50 parts	58,00 €
(pizzas, oignons, quiches lorraines)	
LES MINI BRIOCHES AUX ESCARGOTS • 30 parts	57,00 €
LES MINI BROCHETTES AUX NOIX DE SAINT JACQUES • 30 parts	64,00 €
LES MINI CROQUE-MONSIEUR • 30 parts	32,00 €
LES PRUNEAUX BARDÉS AU LARD • 30 parts	32,00 €
LES FEUILLETÉS MAISON ASSORTIS • Kg	38,00 €
(cumin, pavot, sésame, fromage, mini croissant, ...)	
LES MINI KNACKS DE STRASBOURG À LA MOUTARDE ET LE PETIT PAIN À LA BIÈRE • la paire	1,90 €
LES BROCHETTES DE POULET FAÇON THAÏ • 30 parts	57,00 €
LES PILONS DE POULET • 30 parts	48,00 €
LES MINI CHEESE BURGER • 30 parts	48,00 €

LES AMUSE-BOUCHES EXOTIQUES

LES MINI NEMS • 30 parts	48,00 €
(soja, crevettes, champignons)	
LES BEIGNETS DE CREVETTES • 30 parts	48,00 €
LES MINI SAMOUSSA • 30 parts	48,00 €



LES ENTRÉES FROIDES

LA SALADE GOURMANDE « CHEZ SOI »	13,50 €
(mesclun de salade, foie gras de canard, magret de canard fumé, saumon fumé, pignons de pins, petites giroldes)	
LA DÉGUSTATION DE SAUMON	12,50 €
(saumon fumé, cuit à la parisienne, mariné à l'aneth, fleur de câpres, oignons rouge, citron)	
LE SAUMON EN CROÛTE D'HERBES ET FEUILLE DE RIZ	12,00 €
L'ASSIETTE DE LA MER	13,00 €
(saumon frais à la parisienne, terrine de pot-au-feu de la mer et noix de saint jacques, saumon fumé, gambas, oignons, fleur de câpres)	
LE SAUMON ENTIER À LA PARISIENNE ET SA SAUCE AU MIEL	13,00 €
(accompagné de tomate à la russe, œuf mimosa et crevettes • minimum 8 parts)	
LE PRESSÉ DE POT-AU-FEU DE LA MER ET SAINT JACQUES	12,00 €
En gelée de riesling vieille vigne, le mesclun de salade Pomme de terre charlotte caviar de hareng	
LE MARBRÉ DE FOIE GRAS D'OIE, LE CHUTNEY DE FIGUES	10,00 €
Le festival de salade au vinaigre balsamique	
LE FOIE GRAS MAISON • tranche de 50 g (accompagné de navette briochée)	
FOIE GRAS D'OIE	14,00 €
FOIE GRAS DE CANARD	12,00 €
LE FOIE GRAS DE CONSTANT EN TERRINE DE SOUFFLENHEIM	
200 g	39,00 €
400 g	73,50 €



LES ENTRÉES CHAUDES & LES POISSONS

LE FEUILLETÉ D'ASPERGES VERTES ET SOT L'Y LAISSE	14,00 €
L'ESCALOPE DE SAUMON BIO AUX ASPERGES VERTES LA SAUCE AU NOILLY PRAT	13,50 €
LE SUPRÊME DE SANDRE AU RIESLING	14,00 €
Sur choucroute et radis blanc	
LES MÉDAILLONS DE LOTTE ÉMULSION AU BEURRE DE TOMATES	14,50 €
L'ASSIETTE DE MAREYEURS AUX TROIS POISSONS	15,00 €
(saumon/sandre et loup, accompagnés de beurre blanc ou sauce au champagne)	
LE BAR DE LIGNE	15,50 €

LES TROUS

LES SORBETS ARROSÉS	3,80 €
LE GRANITÉ AUX POMMES	4,50 €
(sorbet pommes vertes, râpé de pomme arrosé de Calvados)	
LE GRANITÉ DE PAMPLEMOUSSE AU CHAMPAGNE	5,00 €



LES VIANDES

LE TOURNEDOS DE BŒUF, SAUCE PÉRIGOURDINE	17,50 €
L'escalope de foie gras	
LE FILET DE BŒUF WELLINGTON, SAUCE AU PORTO	15,50 €
LES NOISETTES DE QUASI DE VEAU AUX MORILLES	15,50 €
LES NOISETTES DE VEAU AUX GIROLLES	15,00 €
LES MIGNONS DE PORC « VIEUX STRASBOURG »	13,50 €
LE GIGOT D'AGNEAU MARINÉ AUX ÉPICES ORIENTALES	14,50 €
LE GIGOT DE CHEVREUIL MONTMORENCY	13,50 €
LE GIGOT DE JEUNE SANGlier AUX MARRONS CONFITS	12,50 €
LE MAGRET DE CANARD MAIGRE AU MIEL DE LAVANDE ET AUX ÉPICES DE FRUITS ROUGES	13,00 €
LA JAMBONNETTE DE VOLAILLE FARCIE AUX MORILLES	13,00 €
La sauce à l'ail des ours	

LES GARNITURES

- LES VIANDES (HORS GIBIERS)

LA POÊLÉE DE LÉGUMES FRAIS ET AU CHOIX :

Gratin dauphinois ou spaetzles sautées ou galettes de pomme de terre ou pomme de terre écrasée

- LES POISSONS

AU CHOIX :

Riz aux poivrons ou nature, ou riz basmati ou pommes vapeur ou nouilles à l'alsacienne

- LE GIBIER

AU CHOIX :

Poires aux airelles, marrons confits, poires confites au vin, spaetzles



LES FROMAGES

LE PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS	6,50 €
L'ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS DE SAISON • 4 sortes	5,00 €
LE CROUSTILLANT DE CHÈVRE CHAUD SUR MESCLUN DE SALADE	5,50 €
LA TARTELETTE À LA FOURME D'AMBERT ET POIRE ROTIE	6,00 €
Le mesclun de salade	

LES DESSERTS

LA SALADE DE FRUITS FRAIS	5,50 €
L'ENTREMETS DE SAISON ET SON COULIS	5,00 €
(poire, chocolat, passion, coco, ...)	
LES ÎLES FLOTTANTES AU PRALIN ET CARAMEL	4,00 €
LA TARTE DE SAISON	4,00 €
L'ASSIETTE DE GOURMANDISES « CHEZ SOI »	6,50 €
(palette d'entremets, sorbets, fruits frais artistiquement assemblés sur un coulis de framboises)	
LE VACHERIN GLACÉ ET SON COULIS DE FRUITS ROUGES	6,00 €
LA PIÈCE MONTÉE EN CHOUX • le chou	4,40 €
fourrés de crème pâtissière aromatisée au Kirsch	
LES MIGNARDISES ASSORTIES • 50 parts	57,50 €
(mini-tartelettes aux fruits, éclairs, fondant chocolat...)	



LES CLASSIQUES

LE BAECKEHOFF TRADITION AUX TROIS VIANDES	13,00 €
Salade verte	
LE ROSBIF DE CHEVAL	12,00 €
Salade de pommes de terre ou spaetzles	
LE COCHON DE LAIT FARCI SANS OS • 35 à 40 personnes	480,00 €
Salade de pommes de terre et crudités ou gratin dauphinois	
LE JAMBON EN CROÛTE ET SES TROIS CRUDITÉS	12,00 €
LA CHOUROUTE AUX QUATRE VIANDES	10,00 €
(lard salé, lard fumé, collet fumé et knacks de Strasbourg)	
LA CHOUROUTE ROYALE AUX SEPT VIANDES	13,50 €
(lard salé, lard fumé, collet fumé, knacks de Strasbourg, saucisse au Riesling et quenelles de foie, mini-montbéliard)	
LE COUSCOUS • 8 personnes	15,00 €
(agneau, poulet, merguez, boulette)	
LA PAELLA • 8 personnes	15,50 €
(moules, lapin, poulet, scampi et chorizo)	
LE GOULASCH DE GIBIER À LA HONGROISE	11,50 €
Spaetzles	
L'ÉMINCÉ DE VOLAILLE LAIT DE COCO ET ANANAS	10,00 €
Le riz basmati	



MENU KRUTENAU

38,00 €

OU SANS POISSON À 30,00 €

Le marbré de foie gras d'oie
Le mesclun de salade

+

L'escalope de saumon bio et cuit à l'unilatéral
L'émulsion au crémant d'Alsace
Les asperges vertes

+

Le suprême de pintadeau farci aux champignons
La poêlée de légumes et le gratin dauphinois

+

Le vacherin glacé et son coulis de fruits rouges

MENU PETITE FRANCE

44,00 €

OU SANS POISSON À 32,00 €

Le foie gras de Constant
Gelée au Gewurztraminer et chutney de figues

+

Le suprême de sandre
L'émulsion au riesling vieilles vignes

+

Le filet de canard laqué au miel de lavande
et aux épices de fruits rouges
La poêlée de légumes et les pommes de terre écrasées

+

L'entremets aux choix



MENU STRASBOURG

48,00 €

OU SANS POISSON À 39,00 €

L'assiette Gourmande aux trois saumons bio
(dégustation de saumon fumé, cuit à la Parisienne et mariné à l'aneth,
sauce au Wasabi)

+

Le bar de ligne
et ses légumes façon wok
Sauce crémeuse au champagne

+

Les filets de noisettes de filet de veau aux morilles
Les petits légumes de saison
et sa polenta crémeuse

+

La douceur autour de la pomme
Entremets pomme/cannelle
Petite compotée de pommes

LES
MENUS



LE BUFFET À 16€

16,00 €

(minimum 10 personnes en dessous un supplément pourra être facturé)

LES ENTRÉES DE MAÎTRE WALTZ

Le jambon fumé de la Forêt Noire
La terrine de campagne
Le pâté en croûte maison
Le jambon braisé au miel
La rosette de Lyon

+

L'ASSORTIMENT DE VIANDES FROIDES

Le rosbif à l'anglaise au poivre du Séchouan
Le suprême de volaille aux fines herbes
Le carré de porc aux épices

+

LE BUFFET DE CRUDITÉS

(céleri, concombre à la crème, carotte, pommes de terre aux lardons)

Les cornichons, petits oignons, moutarde, olives, etc.

NON COMPRIS : PAIN, FROMAGE, DESSERT

LE BUFFET À 20€

20,00 €

(minimum 10 personnes en dessous un supplément pourra être facturé)

LA TERRINE DE SAUMON A L'OSEILLE, SAUCE CARDINALE

+

LE SAUMON MARINÉ FAÇON THAÏ

+

LES ENTRÉES DE MAÎTRE WALTZ

Le jambon fumé de la Forêt Noire
Le pâté en croûte maison
Le jambon braisé au miel
La terrine de gibier de la Vallée de la Bruche

+

L'ASSORTIMENT DE VIANDES FROIDES

Le rosbif à l'anglaise au poivre du Séchouan
Le suprême de volaille aux fines herbes
Le rôti de veau aux épices orientales

+

LE BUFFET DE CRUDITÉS

(céleri, concombre à la crème, carotte, penne, taboulé à la menthe fraîche)
Les cornichons, petits oignons, moutarde, olives, etc.

NON COMPRIS : PAIN, FROMAGE, DESSERT



LE BUFFET À 25,50€

25,50 €

(minimum 30 personnes en dessous un supplément pourra être facturé)

LES POISSONS

Le saumon bio fumé par nos soins

La salade des îles aux crevettes

Le saumon en croûte d'herbes et feuille de riz

La sauce cardinale

+

LES ENTRÉES DE MAÎTRE WALTZ

La chiffonnade de jambon fumé de la Forêt Noire

Le pâté en croûte maison

Le jambon braisé au miel

La terrine de gibier de la Vallée de la Bruche

+

L'ASSORTIMENT DE VIANDES FROIDES

Le rosbif à l'anglaise au poivre du Séchouan

Le suprême de volaille aux fines herbes

Le rôti de veau aux épices orientales

Le rôti de gigot d'agneau à la fleur de thym

ou

LA VIANDE CHAUDE

Le jambon en croûte

+

LE BUFFET DE CRUDITÉS

(Céleri, concombres à la crème, carotte, pommes de terre aux lardons

le taboulé à la menthe fraîche)

Les cornichons, petits oignons, moutarde, olives, etc.

NON COMPRIS : PAIN, FROMAGE, DESSERT



COMMENT COMMANDER

Délai minimum : 48 heures

Nombre de personnes : à partir de 2

Téléphoner à notre service commercial (voir 1^{re} page)

Confirmer votre commande par écrit et en envoyant des arrhes à concurrence de 30 % du montant prévisionnel

Païement du solde à la livraison

LIVRAISON

En livraison froide

Pour les repas à consommer les DIMANCHES et JOURS DE FÊTES les livraisons seront faites la veille

Participation aux frais de livraison « SECTEUR CUS » **21.60 €**
au-delà nous consulter

LES SERVICES • l'heure

Personnel de cuisine **34.00 €**

Personnel de service en salle : (forfait minimum de 4 heures)

Maître d'hôtel **34.00 €**

Chef de rang **28.00 €**

HEURE DE VEILLE

Facturation au réel des heures effectuées

COCKTAIL

Le forfait « matériel », par convive **2,50 €**

(Verrerie, nappage des buffets et serviettes cocktail 2 plis)

Toute pièce endommagée, cassée ou manquante sera facturée

COCKTAIL DÉJEUNATOIRE OU DÎNATOIRE

Le forfait « matériel », par convive **3,50 €**

(Verrerie, assiettes à cocktail, nappage des buffets en tissu blanc damassé,

juponnage satiné blanc et serviettes cocktail 2 plis)

Toute pièce endommagée, cassée ou manquante sera facturée

DÎNER

Le forfait « matériel », par convive **8.00 €**

(Vaisselle complète, nappage et serviettes en tissu blanc)

Une location de matériel à la pièce est à votre disposition

DÉCORATION FLORALE

Par table, l'arrangement **16.00 €**

Par buffet, l'arrangement **60.00 €**

Location de tables, chaises, chapiteaux, salles DEVIS SUR DEMANDE

Animation orchestre de 1 à 15 musiciens DEVIS SUR DEMANDE

Nos prix s'entendent TTC



NOTRE ÉTABLISSEMENT

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

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