

Préparez vos
FÊTES
NOËL & NOUVEL AN

TRAITEUR

**Chez
Soi** créateur
de goût

FÊTES PARFAITES

APÉRITIFS

CANAPÉS DE NOËL (40 parts)

(foie gras de canard, saumon bio fumé, œufs de caille et asperge, gambas, jambon de Parme)

60,00 €

MINI-BRIOCHES AUX ÉCLATS D'AMANDES AU FOIE GRAS DE CANARD (30 parts)

60,00 €

PAIN SURPRISE LONG AUX NOIX (30 parts)

(rosette de Lyon, mousse de foie de canard, comté affiné, jambon Forêt Noire)

42,00 €

PAIN SURPRISE ROND TRADITION (72 parts)

(saumon bio fumé, jambon à l'os, jambon Forêt Noire, mousse de foie de canard, comté affiné)

46,00 €

PAIN SURPRISE ROND GOURMAND (72 parts)

(saumon bio fumé, foie gras de canard, jambon Serrano)

56,00 €

PAIN SURPRISE ROND DE LA MER (60 parts)

(mini-sandwichs briochés garnis de recettes marines : saumon bio fumé, mousse de crabe, rillette de poissons)

52,00 €



LES ENTRÉES & FOIE GRAS

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT 178,00 €/kg
(accompagné de chutney de figues fait maison)

SAUMON BIO FUMÉ PAR NOS SOINS 84,00 €/kg

CŒUR DE SAUMON MARINÉ À L'ANETH ET GINGEMBRE 68,00 €/kg

TOURTE GOURMANDE DE NOËL (4-5 pers env. 1,5 kg) 28,00 €/kg
(viande de veau hachée, foie gras et morilles)



LES POISSONS

Prix/pers.
en €

LES POISSONS FROIDS

TRILOGIE DE SAUMON : MI-CUIT EN CROÛTE D'HERBES, SAUMON FUMÉ PAR NOS SOINS, GRAVLAX MARINÉ AU GINGEMBRE ET AGRUMES 18,50 €

LE SAUMON BIO MI-CUIT EN CROÛTE D'HERBES ACCOMPAGNÉ DE SA GALETTE DE POMMES DE TERRE 16,50 €
Émulsion au wasabi

LES POISSONS CHAUDS

LE DOS DE CABILLAUD SAUVAGE, ÉMULSION AU CHÂBLIS 22,00 €

LE FILET DE SANDRE, SAUCE MATELOTE 24,00 €





LES VIANDES

LES VIANDES & VOLAILLES

**LES MÉDAILLONS DE FILET DE VEAU (français)
AUX MORILLES** 22,00 €

**SUPRÊME DE POULET D'ALSACE FARCI
AU FOIE GRAS ET MORILLES, JUS CORSÉ** 22,00 €

**LE PAVÉ DE BICHE, SAUCE CORSÉE
AUX FRUITS ROUGES** 22,00 €

LE FILET DE BŒUF WELLINGTON 52,00 €/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, airelles et flan de champignons





Menu DÉCOUVERTE 36 €

ou sans dessert à 30,00 €

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 36 €

ou sans foie gras à 30,00 €

LE LOBE DE FOIE GRAS DE CANARD ET GELÉE AU GEWURZTRAMINER

LA CHIFFONNADE DE SAUMON BIO FUMÉ PAR NOS SOINS

LE GRAVLACHS « 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





Pensez aussi à nos
BONS CADEAUX
valables toute l'année
dans notre
établissement !



**POUR VOS REPAS
DE FIN D'ANNÉE,
UNE ADRESSE...**

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

Les commandes sont à passer avant le lundi 18 décembre 2023.

Les commandes sont à retirer : les 23 et 24 décembre 2023
de 8h à 12h et les 30 et 31 décembre de 8h à 12h.

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