

Préparez vos
FÊTES
NOËL & NOUVEL AN

TRAITEUR
**Chez
Soi** créateur
de goût



FÊTES PARFAITES

APÉRITIFS

PAIN SURPRISE LONG AUX NOIX (30 parts) **42,00 €**
(Rosette de Lyon, bacon, saumon fumé, comté affiné, jambon Forêt Noire)

PAIN SURPRISE ROND TRADITION (72 parts) **48,00 €**
(Saumon bio fumé, jambon à l'os, jambon Forêt Noire, mousse de foie de canard, comté affiné)

PAIN SURPRISE ROND GOURMAND (72 parts) **56,00 €**
(Saumon bio fumé, foie gras de canard, jambon Serrano)

PAIN SURPRISE ROND DE LA MER (60 parts) **56,00 €**
(Mini-sandwichs briochés garnis de recettes marines : saumon bio fumé, mousse de crabe, rillette de poissons)

CANAPÉS DE NOËL (40 parts) **60,00 €**
(Foie gras de canard, saumon bio fumé, œufs de caille et asperge, gambas, jambon de Parme)

MINI NAVETTES BRIOCHÉES **2,00 € / Pièce**
AU FOIE GRAS DE CANARD (20 pièces minimum)



LES ENTRÉES & FOIE GRAS

RAVIOLE DE LANGOUSTINE Mousseline de Saint-Jacques, coulis de crustacés et wakamé	18,00 €
PRESSÉ DE JOUE DE BŒUF ET FOIE GRAS DE CANARD	18,00 €
FRICASSÉ D'ESCARGOTS à la crème de persil et ail confit	18,00 €
TOURTE GOURMANDE DE NOËL (à partir de 4 pers.) (Viande de veau hachée, foie gras et morilles)	9,00 €/la part
SAUMON DE NORVÈGE BÖMLO fumé par nos soins	88,00 €/kg
FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT (Accompagné de chutney de figues et gingembre, gelée de Gewurztraminer)	178,00 €/kg



LES POISSONS

Prix/pers.
en €

LES POISSONS FROIDS

DUO DE SAUMON : SAUMON DE NORVÈGE BÖMLO FUMÉ PAR NOS SOINS, GRAVLAX DE BÖMLO MARINÉ Sauce agrumes et wasabi, petites galettes de pomme de terre	19,00 €
CHIFFONNADE DE SAUMON DE NORVÈGE BÖMLO FUMÉ PAR NOS SOINS accompagné de sa galette de pomme de terre, émulsion au wasabi	16,00 €

LES POISSONS CHAUDS

CROUSTILLANT DE SANDRE BARDÉ DE POITRINE FUMÉE sur un lit de choucroute croquante	22,00 €
DOS DE CABILLAUD SAUVAGE SNACKÉ SUR PEAU Beurre blanc au citron de Menton	20,00 €
TOURNEDOS DE LOTTE AUX HERBES Jus de moule safrané	24,00 €





LES VIANDES

LES VIANDES & VOLAILLES

PALERON DE VEAU CONFIT DE QUATORZE HEURES 18,00 €
Sauce aux morilles

LE PAVÉ DE BICHE 20,00 €
Sauce corsée aux fruits rouges confits

MÉDAILLONS DE QUASI DE VEAU CUISSON LENTE 22,00 €
Sauce aux morilles

PIGEONNEAU EN CROUTE D'ÉPICES DE NOËL ET FOIE GRAS 22,00 €

LE FILET DE BŒUF WELLINGTON 22,00 €/la portion
cru, sauce aux morilles



LES GARNITURES

Garnitures comprises 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, flan de champignons et gratin dauphinois

LA GARNITURE DES GIBIERS
Spaetzles maison, airelles et flan de champignons





Menu DÉCOUVERTE 39 €

ou sans dessert à 34 €

LOBE DE FOIE GRAS DE CANARD,

Chutney aux figues et gingembre, gelée au Gewurztraminer

et

MÉDAILLONS DE QUASI DE VEAU CUISSON LENTE

Sauce aux morilles, gratin dauphinois, flan de champignons

et

LA BÛCHE DE NOËL (à partir de 4 pers.)

Chocolat brésilien, mousse chocolat au lait, caramel et noisette

façon charlotte, mousse vanille/fraise

Forêt Noire



Buffet GOURMAND 38 €

ou sans foie gras à 30 €

LOBE DE FOIE GRAS DE CANARD ET GELÉE DE GEWURZTRAMINER

CHIFFONNADE DE SAUMON FUMÉ PAR NOS SOINS

PÂTÉ EN CROÛTE GOURMAND

PRESSÉ DE JOUE DE BŒUF

TERRINE DE CAILLE AUX RAISINS

FILET DE CANARD FUMÉ

GRAVLAX DE BÖMLO MARINÉ

FILET DE DORADE CUIT SUR PEAU COULIS DE TOMATE SÉCHÉ

CARPACCIO DE NOIX DE ST JACQUES, VINAIGRETTE AUX AGRUMES

LES SALADES GOURMANDES

Salade de carottes, vinaigrette agrumes et miel

Salade de riz basmati façon thaï

Salade de céleri

Salade de gambas et coriandre





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 samedi 14 décembre 2024

Les commandes sont à retirer : lundi 23 et mardi 24 décembre
de 9h00 à 13h00.

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



NOM :	
Prénom :	
Numéro de téléphone :	
Date et heure de retrait :	

Désignation du produit	Quantité	Prix unitaire	Prix total
	TOTAL		

TRAITEUR CHEZ SOI

26 rue de l'Ardèche, 67100 Strasbourg

Tél: 03 88 40 01 96 Mail: info@chezsoi-traiteur.com

COMMANDE JUSQU'AU 14 DÉCEMBRE