



# Carte traiteur *Pâques*

## L'APÉRITIF

<b>Le plateau gourmand</b> (canapé au foie gras et confit d'échalotes, mini brochette filet de canard fumé et figues, canapé au saumon fumé sur crème d'aneth, canapé aux gambas sur lit de tarama, mini brochette jambon cru et tomates cerises au pesto)	20 pièces	24.50 €
<b>Le coffret gourmand de verrines</b> (guacamole au piment d'Espelette et saumon fumé, fraîcheur de lentilles et foie gras, confit de poivrons et chorizo, mini ratatouille et jambon cru, salade de la mer et gambas)	15 pièces	32.25€
<b>Pain surprise</b> Pain surprise rond terre et mer (saumon fumé, rosette, jambon cru et cuit, ...)	48 toats env.	45.00 €/pce

## LES ENTRÉES (à partir de 2 personnes)

### **LE FOIE GRAS** (La portion de 100 gr)

Foie gras d'oie maison	20.00 €
Foie gras de canard maison	19.00 €

### **LES ENTRÉES FROIDES** (La portion)

Assiette de dégustation (Foie gras de canard, feuille de saumon fumé, oeufs de saumon, cuillère ceviche Saint Jacques à la mangue et citron vert)	25.50 €
Coquille de poisson	9.00 €

### **LES ENTRÉES CHAUDES** (La portion)

Coquille Saint Jacques à la Normande gratinée	10.00 €
Vol au vent aux morilles et asperges vertes	13.00 €
Vol au vent aux ris de veau, volailles et morilles	15.00 €
Escargots de Bourgogne en coquilles cuisinés à l'Alsacienne (12 pcs)	10.00 €

Disponible au magasin

**Nos fameux pâtés en croûte** : au Riesling, au foie gras, au canard et foie gras, volaille aux girolles, ...

## LES PLATS (à partir de 2 personnes)

### **LES POISSONS** (La portion)

Filet de bar aux girolles, sauce au Champagne	23.50 €
Pavé de saumon rôti, sauce à la crème et aux champignons	21.50 €
Filet de sandre aux asperges vertes et sa sauce citronnée	21.50 €

Les plats de poissons sont accompagnés d'un nid de tagliatelles, d'une timbaline de légumes et d'un fleuron de pâte feuilletée.

## LES VIANDES (La portion)

Selle d'agneau farcie au chorizo et sa sauce au thym	18.50 €
Filet de boeuf Charolais Rossini sauce Périgourdine	25.50 €
Pavé de veau aux girolles	19.50 €
Carré de porcelet laqué au miel et aux épices	20.50 €

Les plats de viandes sont accompagnés d'une timbaline de légumes et d'un gratin dauphinois.

## LES FEUILLETÉS (Le kilo), à partir de 4 personnes soit 250 gr par personne environ

Jambon à l'os en feuilleté	24.50 €
Filet de boeuf charolais Wellington, sauce périgourdine	44.00 €
Filet mignon de porc en feuilleté, sauce Madère	25.00 €
Quiche aux deux asperges et jambon	19.75 €
Pâté de pâques (veau, volaille, oeufs de cailles, fines herbes)	28.50 €

### Du côté de la boucherie

#### Nos volailles fermières Marie Hot

#### Nos viandes extra

LE BOEUF : côte de boeuf, filet, tournedos, fondues chinoises et bourguignonne, nos pierrades, ...  
L'AGNEAU FRANCAIS : gigot, couronnes, carré, ...  
LE PORC : rôti Orloff, aux pruneaux et abricots, nid de filet mignon aux girolles, ...  
LE VEAU : rognonnade, filet de veau Orloff, carré à l'os, fondue vigneronne, ...  
LE LAPIN FERMIER FRANCAIS : râble, cuisse, lapin farci à la Strasbourgeoise, ...

#### Nos charcuteries

Fabrication maison dans le respect des traditions

Afin de pleinement vous satisfaire, merci de passer vos commandes avant le jeudi 28 mars 2024

Nous serons ouverts vendredi 29 de 9h à 18h, samedi 30 de 8h à 17h45 et lundi 1er avril de 10h à 18h. Nous serons fermés le dimanche.

*Toute notre équipe vous souhaite de belles fêtes de Pâques !*

### Vincent Traiteur

11 rue des boulangers 68000 Colmar

**03-89-41-32-05** / [vincenttraiteur@wanadoo.fr](mailto:vincenttraiteur@wanadoo.fr)

Retrouvez-nous sur facebook

Lundi : 10h - 18h / Mardi - Vendredi : 9h - 18h45

Samedi : 8h - 17h45 / Dimanche : Fermé