

## Pour vos apéritifs ou entrées

### Nos jambons

Jambon en croûte	<b>4,50</b> €/pers.
Jambon braisé mariné au vin rouge + sauce	<b>4,00</b> €/pers.
Jambon braisé + sauce	<b>4,00</b> €/pers.
Jambon au Riesling + sauce	<b>4,00</b> €/pers.

Gratin de pommes de terre	<b>3,00</b> €/pers.
Salade de pommes de terre	<b>3,00</b> €/pers.
Salade verte	<b>0,50</b> €/pers.

Les tourtes maison	pour 4 ou 6 pers	la petite
Vigneronne, à la reine ou fruits de mer	<b>10,50</b> €/kg	<b>4,00</b> €/pce
Au saumon et épinard	<b>14,50</b> €/kg	<b>4,30</b> €/pce
Aux escargots	<b>14,50</b> €/kg	<b>4,30</b> €/pce
Aux noix de St. Jacques	-	<b>5,30</b> €/pce

### Les feuilletés maison

Feuillantine au jambon et gruyère ou provençale	<b>13,50</b> €/kg
Feuillantine au saumon et épinard	<b>14,90</b> €/kg
Mini-feuillantine au saumon fumé et épinard	<b>15,00</b> €/kg

### Pâte en croûte maison

Traditionnel, avec mousse de foie	<b>15,80</b> €/kg
Mini pâté en croûte	<b>16,50</b> €/kg
Saumon, épinard	<b>16,50</b> €/kg

### Les coquilles de la mer

Coquille St.Jacques et pétoncles	<b>5,50</b> €/pce
Coquille St.Jacques et pétoncles en coquille naturelle	<b>5,80</b> €/pce
Coquille de poisson	<b>4,30</b> €/pce

### Les spécialités de foie gras

Oie	<b>10,90</b> €/100g
Canard	<b>10,00</b> €/100g
Oie au cognac maison	<b>11,90</b> €/100g
Canard au porto maison	<b>11,50</b> €/100g
Gelée pour décorer assiettes et plats	<b>2,00</b> €/250g

### Les spécialités de poissons

Saumon fumé maison	<b>5,90</b> €/100g
Saumon mariné à l'aneth maison	<b>5,90</b> €/100g
Truite fumée	<b>48,00</b> €/kg
Darne de saumon farcie à la mousse maison	<b>30,00</b> €/kg

→ Nous vous ferons un plaisir de vous préparer vos plateaux de pierrade ou de plancha sur simple demande

Toutes nos volailles et viandes sont disponibles sur commande au magasin ou lors de la tournée de notre camion

→ Un assortiment de mousses de poissons, salades de fruits de mer, terrines de campagne et de gibier sera également à votre disposition.



### Nos bouteilles de vins pour accompagner vos plats :

<b>Rosé</b>	<b>4,50</b> €
<b>Château Graveyron 2010</b>	<b>7,80</b> €
<b>Le paradis 2014</b>	<b>5,20</b> €
<b>Château Beau Rivage 2009</b>	<b>10,50</b> €
<b>La rose Pouillac 2008</b>	<b>16,90</b> €

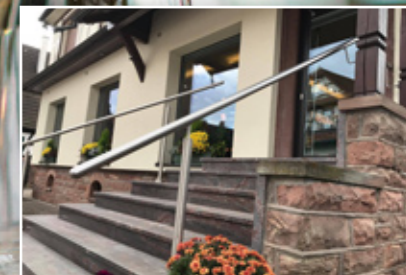


La famille Foeller ainsi que toute son équipe, vous souhaitent un Joyeux Noël et une Bonne Année !



Carte Noël  
et  
St.Sylvestre  
Tarifs 2017

Boucherie • Charcuterie • Traiteur  
**FOELLER**



Imprimerie Modern Graphic SOUFFLENHEIM - Ne pas jeter sur la voie publique - Papier ♻️ - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé - Photos non contractuelles.

67, rue des Eglises - 67160 SEEBACH - traiteurfoeller@aol.com  
Tél. 03 88 94 74 05 - Fax 03 88 07 28 52

www.traiteur-foeller.fr

## Nos propositions de menus

### Menu 1 28,00 € par personne

Cordon bleu de saumon  
Riz - fleurons  
Médallions de veau aux Girolles  
3 sortes de légumes Spätzle  
Plateau de fromages Vacherin

### Menu 2 27,00 € par personne

Corolle de sole farcie à la mousse de Saint-Jacques  
Riz - fleurons  
Carré de veau aux Girolles  
3 sortes de légumes P. gratiné  
Plateau de fromages Vacherin

### Menu 3 27,00 € par personne

Tresse aux deux poissons  
Riz - fleurons  
Suprême de pintade  
3 sortes de légumes Spätzle  
Plateau de fromages Vacherin

### Menu 4 25,00 € par personne

Double filet de plie farci  
Mousse de crevette  
Médailillon de porc montagnard  
Riz - fleurons  
3 sortes de légumes  
Pommes de terre gratinées  
Plateau de fromages Vacherin

→ \*Les légumes : fagot d'asperges, tomate provençale, flan de légumes

## Pour vos apéritifs

Pain surprise long (10 à 12 pers) **28,50 €/pce**

Pain aux noix (10 à 12 pers) **35,00 €/pce**



Mauricette fourrée **1,80 €/pce**  
Toasts **1,00 €/pce**  
Mini pizza **0,30 €/pce**  
Mini quiche **0,30 €/pce**  
Saucisses cocktail **15,00 €/kg**

Mignardises sucrées **0,85 €/pce**  
Brochettes de fruits **1,20 €/pce**  
Verrine sucrée ou salée **1,30 €/pce**

## Inspirations de Seebach

Mini dampf knepfle nature ou au lardons **0,30 €/pce**

Tarte façon linzer (maison) **14,50 €/pce**  
Ropf kuche (maison) **12,80 €/pce**  
Streuselkuche (maison) **12,80 €/pce**  
Kougelhofp sucré (maison) **12,80 €/pce**  
Kougelhofp salé (maison) **14,50 €/pce**



### Menu Végétarien 13,00 € par personne

Terrine de légumes  
Fagot de haricots  
Tomate provençale  
Flan aux légumes  
Risotto fondant aux bolets et aux cèpes



Pour tout renseignement sur les tarifs traiteur de fin d'année :

→ Seebach  
**03.88.94.74.05**

→ Laurent :  
**06.71.23.31.14**

## Pour vos buffets, lunches...

### Buffet Amandine 20,00 € par personne

Darne de saumon farcie (maison)  
Poulet froid  
Rosbif saignant  
Jambon cuit et cru  
3 sortes de charcuterie  
2 sortes de salami  
Pâté en croûté  
Terrine  
Carottes, céleris, tomates, macédoine, riz  
Plateau de fromages Vacherin  
Pain

### Buffet Royal 30,00 € par personne

Darne de saumon farcie (maison)  
Truite fumée  
Salade de fruits de mer  
Mousse de poissons  
Cuisses de poulet  
Jambon cru  
Mousse de canard  
Pâté en croûte

#### Chaud :

Gigot d'agneau, flageolets ou carré de veau  
Carottes, céleris, tomates, macédoine, taboulé, riz  
Plateau de fromages Vacherin  
Pain



### Buffet Concorde 21,00 € par personne

Darne de saumon farcie (maison)  
Truite fumée  
Salade de fruits de mer  
Kassler  
Boeuf saignant  
Jambon cru  
Jambon de dinde  
3 sortes de terrine

#### Chaud :

Filet mignon de porc  
Spätzle  
Salade de pommes de terre  
Carottes, céleris, tomates, macédoine, riz  
Plateau de fromages Vacherin  
Pain



## Nos idées d'entrées froides

Darne de saumon et ses crudités **8,80 €/pers.**  
Truite fumée sauce raifort céleris et carottes **9,00 €/pers.**  
Plateau de poissons, crudités **18,00 €/pers.**  
Plateau aux deux foies gras et sa gelée au Gewurztraminer (canard, oie) **16,80 €/pers.**  
Plateau aux 2 saumons (Maison) fumé et mariné à l'aneth **12,50 €/pers.**  
Hors d'oeuvre, crudités **7,90 €/pers.**  
Hors d'oeuvre riche, crudités **9,00 €/pers.**

## Nos entrées chaudes

Potage crème de volaille ou crème de veau **2,00 €/pers.**  
Bouchées aux fruits de mer **7,00 €/pers.**  
Corolle de sole farcie **9,00 €/pers.**  
à la mousse de Saint-Jacques  
Escalope de saumon à l'oseille **9,50 €/pers.**  
Tresse aux deux poissons **12,00 €/pers.**  
Bouchées à la reine (croûte et riz) **6,80 €/pers.**  
Double filet de plie farci à la mousse de crevettes **11,50 €/pers.**  
Cordon bleu de saumon **11,50 €/pers.**

→ Accompagnées de riz, fleuron, crevette et citron

## Nos viandes

Gigot de marcassin **11,50 €/pers.**  
Gigot d'agneau **11,90 €/pers.**  
Gigot de chevreuil forestier **12,80 €/pers.**  
Selle de biche **13,50 €/pers.**  
Magret de canard **12,30 €/pers.**  
Carré de veau à la crème **13,90 €/pers.**  
Médailillon de veau aux girolles **15,80 €/pers.**  
Filet Wellington **12,90 €/pers.**  
Suprême de pintade farci **12,50 €/pers.**  
Escalope de veau farcie à la duxelle de champignons **13,50 €/pers.**  
Palette de chevreuil fumée **12,50 €/pers.**  
Filet mignon de veau farci **16,50 €/pers.**  
Filet mignon de porc farci **11,50 €/pers.**  
Médailillon de porc montagnard **11,50 €/pers.**  
Agneau de lait farci P. gratin **des 20 pers. 13,00 €/pers.**  
Cochon de lait farci P. gratin **des 20 pers. 11,00 €/pers.**  
Rosbiff de bœuf ou de cheval Spätzle **9,00 €/pers.**  
Couscous **11,50 €/pers.**  
Supplément salade verte **0,50 €/pers.**

→ Nos viandes sont accompagnées de gratin ou de spätzle, d'un fagot d'asperges, d'une tomate à la provençale d'un flan de légumes.

## Les escargots

en godets **5,50 €/douz.**

en feuilleté **6,00 €/douz.**

en coquilles **6,00 €/douz.**

## Les desserts

Vacherin maison **3,50 €/pers.**

Île flottante **2,80 €/pers.**

Salade de fruits, cake **2,80 €/pers.**

Eclair garni aux fruits **3,20 €/pièce**



## Les fromages

Duo de fromages (Brie + Munster) **2,70 €/pers.**

Fromage à la coupe (présenté sur plats) **3,70 €/pièce**

