

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



FOELLER
Boucher - Charcutier
Traiteur



Pensez à vos cadeaux

- > Corbeilles garnies (tarifs selon demande)
- > Bon cadeau (valable au magasin, pour le traiteur et les plats du jour)

Carte de Noël
et St. Sylvestre
Tarifs 2021

67 rue des Églises - 67160 SEEBACH - traiteurfoeller@aol.com

Tél. 03 88 94 74 05 - Port 06 71 23 31 14

Fax 03 88 07 28 52

www.traiteur-foeller.fr

Nos propositions de menus

Menu 1

Dos de loup de mer
Riz aux petits légumes
Fleuron
Crapaudine de caille farcie
Trio du jardin
Gratin ou Spätzle
Plateau de fromages
Dessert

33,80€

Menu 2

Escalope de saumon
à l'oseille
Riz aux petits légumes,
fleuron
Médaille de veau
sauce girolles
Trio du jardin gratin
ou spätzle
Plateau de fromages
Dessert

35,50€

Menu 3

Filet de sole gratiné
Riz aux petits légumes,
fleurons
Médailles de veau
en croute, sauce crème
Trio du jardin,
gratin ou spätzle
Plateau de fromages
Dessert

31,90€

Menu 4

Duo de poisson
sauce crevette
Riz aux petits légumes,
fleuron
Selle de biche
sauce au vin rouge
Trio du jardin,
gratin ou spätzle
Plateau de fromages
Dessert

29,90€

Menu végétarien

Trio du jardin
Gratin de pommes de terre
Risotto fondant
aux bolets
Dessert

14,50€

→
Le dessert pour les menus est
à choisir parmi les desserts
(Dessert identique pour toute
la commande de menus)

Nos Buffets

Buffet Royal

Tranche de saumon farci de sa douce mousse
de poisson, saumon fumé, saumon mariné,
mousse de poisson aux agrumes, truite fumée,
salade de fruits de mer

Jambon fumé, pâté en croûte,
jambon de dinde, terrine saisonnière

Chaud:

Suprême de pintade farci, pommes gratinées,
tomate provençale
ou carré de veau, spätzle, tomate provençale

Salade de carottes, céleris, macédoine,
riz, tomate mozzarella, taboulé

Plateau de fromages (5 sortes)

Dessert

38€

Buffet Concorde

Tranche de saumon farci de sa douce mousse
maison, saumon fumé, saumon mariné
Jambon fumé, kassler, jambon de dinde,
terrines du chef

Chaud:

Filet de porc, pommes gratinées
ou filet de dinde farci, pâtes

Salade de carottes, macédoine, riz, céleris,
tomates, choux blanc

Plateau de fromages (5 sortes)

Dessert

32€

Buffet campagnard

3 sortes d'assortiment de charcuteries,
rosbif saignant, terrine de porc,
jambon cuit, jambon fumé, pâté en croûte

Salade de carottes, choux blanc,
pommes de terre, céleris, tomates

Plateau de fromages (5 sortes)

Dessert

19,50€

Buffet amandine

Tranche de saumon garni de sa douce
mousse maison, saumon fumé

Poulet froid, jambon cuit, jambon fumé,
saucisson sec, pâté en croûte, charcuterie,
boeuf séché

Salade de carottes, macédoine, riz, céleris,
tomate, pommes de terre

Plateau de fromages (5 sortes)

Dessert

22,50€

→ *Trio du jardin: fagot d'asperges, tomate provençale, flan de légumes



Nos apéritifs

Grande bretzel farcie (10 pers)	35,00 €/pce
Pain surprise long (10 à 12 pers)	31,00 €/pce
(6 pers)	15,50 €/pce
Pain aux noix (10 à 12 pers)	38,00 €/pce
(6 pers)	19,00 €/pce
Mauricette fourrée	2,30 €/pce
Toast sur mauricette	1,70 €/pce
Toast sur pain	1,40 €/pce
Mini pizza	0,70 €/pce
Mini quiche	0,70 €/pce
Saucisses cocktail	18,00 €/kg
Mini hamburger	2,00 €/pce
Brochette de fruits	2,00 €/pce
Verrine salée	2,20 €/pce
Verrine sucrée	2,20 €/pce



Inspirations de Seebach

Mini dampf knepfle nature ou aux lardons	0,40 €/pce
Mini dampf knepfle Hamburger	2,00 €/pce
Apéro dinatoire	15,00 €/pers
	20,00 €/pers
	25,00 €/pers



Les tourtes maison

Tourte vigneronne, à la reine, ou fruits de mer	18,00 €/kg
Tourte au saumon et épinards	19,00 €/kg
Tourte aux escargots	20,00 €/kg

Les pâtés en croûte maison

Traditionnel (mini)	20,00 €/kg
Traditionnel (grand)	18,00 €/kg
Traditionnel avec mousse foie de volaille	18,00 €/kg
Saumon-épinards (grand)	19,00 €/kg

Nos aspics maison

Foie de volaille	2,50 €/pce
Crevettes	2,50 €/pce
Jambon cornichons	2,50 €/pce
Oeuf macédoine	2,50 €/pce



Les escargots maison

Beurre Maître d'hôtel	15,00 €/kg
En feuilleté	7,00 €/douz.
En coquilles	7,00 €/douz.
En terre cuite	7,00 €/douz.
(sur commande, +15,00 € caution plateau)	



Nos suggestions d'entrées froides

Saumon et ses crudités	10,90 €/pers
Truite fumée mousse au raifort salade céleri et carottes	11,20 €/pers
Plateau de poisson et ses crudités (saumon fumé, saumon garni, salade de fruits de mer, truite fumée, crevettes, corolle de sole)	22,50 €/pers
Plateau aux deux foies gras maison et sa gelée au Gewurz	21,00 €/pers
Plateau aux deux saumons maison (fumé et à l'aneth)	14,80 €/pers
Hors d'œuvre, crudités (charcuterie, viande froide, saumon garni, crudités)	11,20 €/pers
Plateau de crudités	2,70 €/pers

Les spécialités de foie gras maison

Oie	13,50 €/100g
Oie truffé	20,00 €/100g
Canard	11,00 €/100g
Canard truffé	18,50 €/100g
Gelée décorative	2,00 €/barq.



Nos soupes, potages et plats en sauces

Crème de veau	2,50 €/pers
Crème de volaille	2,50 €/pers
Soupe à l'oignon	2,50 €/pers
Bouchées à la reine + croûte et riz	9,00 €/pers
Bouchées aux fruits de mer + croûte et riz	8,50 €/pers

Nos coquilles maison

St Jacques coquille alu	6,30 €/pce
St Jacques coquille terre cuite	7,10 €/pce
Coquille aux fruits de mer	5,20 €/pce





Les poissons

Dos de loup de mer	13,20 €/pers
Filet de sole gratiné	12,50 €/pers
Escalope de saumon à l'oseille	11,80 €/pers
Tresse aux deux poissons	14,20 €/pers
Corolle de sole farcie mousse St Jacques	13,80 €/pers
Corolle de St Pierre à la bisque de homard	13,80 €/pers

Tous nos poissons sont accompagnés de riz, fleurin avec sa crevette et sa tranche de citron

Les accompagnements individuels

Gratin de pommes de terre	3,00 €/pers
Salade verte	0,50 €/pers
Spätzle	3,00 €/pers
Salade de pommes de terre	3,00 €/pers
Trio de légumes	4,00 €/pers

Les plateaux conviviaux

Plateau raclette avec charcuterie	9,50 €/pers
Plateau pierrade	10,00 €/pers
Plateau plancha (viande marinée)	10,00 €/pers
Plateau Mélange fondue	10,00 €/pers
Plateau de crudités	2,50 €/pers

Les viandes

Crapaudine de cailles	14,80 €/pers
Gigot de marcassin	13,00 €/pers
Gigot de chevreuil	14,00 €/pers
Selle de biche	15,00 €/pers
Civet de biche	13,00 €/pers
Gigot d'agneau	15,00 €/pers
Carré de veau sauce aux girolles	16,00 €/pers
Médailлон de veau sauce aux girolles	18,50 €/pers
Filet Wellington de bœuf	15,50 €/pers
Filet Wellington de veau	17,00 €/pers
Suprême de pintade	14,00 €/pers
Escalope de veau farcie à la duxelles de champignons	15,50 €/pers
Couscous	13,50 €/pers

Toutes nos viandes sont accompagnées de gratin ou de spätzle, de notre trio du jardin (flan aux légumes, fagot d'asperges, tomate provençale)



Les fromages

Duo de fromages (Brie + Munster)	3,00 €/pers
Fromage à la coupe (5 sortes présentées sur plat)	4,50 €/pce

Nos jambons en croûte

Jambon en croûte	5,00 €/pers
Jambon braisé	5,00 €/pers
Jambon au Riesling supplément sauce	5,00 €/pers 0,20 €/pers



Les desserts

Vacherin maison	4,30 €/pers
Île flottante	3,80 €/pers
Salade de fruits, cake	3,00 €/pers
Éclair garni aux fruits	3,80 €/pers
Miniardises gourmandes (5pcs)	6,50 €/pers

Vacherin glacé : 4 choix de parfums :

- vanille / caramel beurre salé
- vanille / framboise
- caramel beurre salé / poire
- chocolat / mangue passion

Les produits festifs uniquement sur commande dans un délais de 15 jours et du stock disponible

Viandes Label Rouge

(Selon cours, sur commande)
Boeuf, veau, gibier, volailles

