



GOURMET SERVICE

50, route de Wuenheim

68360 SOULTZ

☎ 03 89 76 71 61 Fax 03 89 76 73 40

SIRET 40157507100014 APE 5621Z

Mail : gourmetservice@free.fr



Carte de Noël - nouvel an 2025/2026

Apéritif :

- Le plateau de 54 toasts variés 38.50 €
- Le plateau de 24 toasts variés 21.00 €
- Le pain long farci « douceur de châtaigne » (Pain à la farine de châtaigne garni de saumon fumé, mousse de canard, jambon Forêt Noire, fromage) **Nouveauté 2025** 34.00 €
- Les briochettes « saumon fumé » ou « rilette de poulet » 2.50 €/pièce
- Les verrines de crème brûlée au foie gras 3.50 €/pièce
- Le kougelhopf du Père Noël (Aux abricots et aux pruneaux) 12 € le moyen
10 € le petit

Entrées froides : (présentées sur plat)

- La terrine de pétoncle aux petits légumes et sa garniture 15.50 €/pers.
- Le foie gras de canard et son chutney de fruits 16.50 €/pers.
- Le pâté en croûte « Médaille d'Or » au veau, volaille, foie gras et ses pickels de légumes 13.50 €/pers.

Entrées chaudes : (Caution des cassolettes en terre cuite : + 2 €)

- Le gratin de Saint jacques et gambas aux petits légumes, sauce gewurztraminer 15.50 €/pers.
- La cassolette de gambas et gnocchis aux cèpes 13.50 €/pers.
- La bouchée Richelieu au ris de veau et volaille 15.00 €/pers..

Nos entrées chaudes sont accompagnées d'une petite salade fine

Poissons chauds :

- Le filet de flétan poêlé et sa fondue de poireaux à l'huile de truffes, sauce champagne 19.90 €/pers.
- Le dos de saumon d'Islande poêlé et sa sauce beurre blanc au safran d'Alsace 17.50 €/pers.
- Le pavé de bar et sa brochette de gambas, jus aux étrilles 19.50 €/pers.

Nos poissons sont accompagnés de riz basmati et petits légumes

Viandes chaudes :

- Le civet de chevreuil, chou rouge confit, spaetzls « maison », poire aux airelles 16.90 €/pers.
- Le grenadin de veau aux morilles 21.50 €/pers.
- Le suprême de pintade aux pommes, noisettes et châtaignes, sauce aux effluves de vin chaud 16.90 €/pers.
- Le médaillon de chapon farci « à la royale » (foie gras), jus au pinot noir 18.90 €/pers.

Nos viandes (sauf le civet) sont accompagnées de légumes frais + spaetzls « maison » OU gratin de pommes de terre

Notre rayon traiteur

- La tourte à la pintade, au canard et aux éclats de foie gras (2, 4, 6, 8 personnes) 9.00 €/pers.
- Notre pâté en croûte vigneron (disponible en 2-4-6-8 et 10 personnes) viande d'Alsace (Pâté maison « pur beurre », recette authentique depuis 1974) 7.00 €/pers.
- Le jambon en croûte « pur beurre » 8.50 €/pers.
- Le filet de bœuf Wellington en croûte, farce aux champignons et au foie gras 49.50 €/kg
- Nos spaetzls faits maison (12 œufs frais de la ferme au kg) 12.50 €/kg
- Le saumon « Ecosse Label Rouge » fumé maison au sel de Guérande 7.50 €/100 gr
- Sauce morilles 6.50 €/100 gr
- Sauce forestière 4.50 €/100 gr
- Foie gras de canard maison « Extra France » à la coupe 17.50 €/100 gr
- Le bocal de foie gras de canard « maison » 180 gr (idée cadeau) 34 €

NOTE : tous les plats sont à réserver **AVANT** le 15 décembre 2025

- soit en téléphonant au 03.89.76.71.61
- soit par mail à : gourmetservice@free.fr
- soit dans nos locaux : 50 route de Wuenheim 68360 SOULTZ

Et retrouvez nos produits 7j/7 et 24h/24 dans nos casiers de distribution à l'entrée du parking de notre boutique Le Comptoir du Traiteur, 50 route de Wuenheim, Soultz



CONDITIONS GENERALES DE VENTE COMMANDES NOEL/NOUVEL AN

1. OBJET

L'entreprise GOURMET SERVICE a pour activité la fabrication artisanale et la vente de produits de charcuterie et de plats cuisinés.

Les présentes conditions générales de vente s'appliquent à toute commande de produits conclue avec un client particulier au sein de la boutique située à Soultz.

Le client déclare avoir pris connaissance des présentes conditions générales de vente (CGV) et les avoir acceptées. Toute commande vaut donc acceptation sans restriction ni réserves des présentes CGV.

2. PRIX ET REGLEMENT

Les prix des produits commercialisés par GOURMET SERVICE sont ceux en vigueur à la date de l'enregistrement effectif de la commande. Ils sont affichés en boutique ainsi que sur la carte de fin d'année établie par l'entreprise. La TVA applicable aux produits alimentaires livrés est de 5,5 %.

Le prix des produits (denrées alimentaires, boissons ...) commandés par le Client pourra être révisé à la hausse en cas d'augmentation significative du coût des matières premières pour toute cause que ce soit, d'origine nationale ou internationale (épidémie, crise sanitaire, conflit etc...). Le cas échéant, le Prestataire informera le Client du montant de l'augmentation du devis initial au moins 10 jours avant la date du retrait de commande.

Le Client aura alors le choix entre régler le supplément de prix demandé ou conserver le prix initialement convenu moyennant modification des plats ou produits prévus dans la commande d'origine.

3. REMISE DE LA COMMANDE

La remise des produits commandés s'effectue dans les conditions suivantes :

- Retrait en boutique le jour convenu lors de la commande, aux horaires convenus lors de la prise de commande.

4. RESPONSABILITE

Une information est assurée par Gourmet Service sur la présence d'allergènes dans les produits alimentaires souhaités par le client au moment de la prise de commande (céréales contenant du gluten, fruits à coques, crustacés, céleri, œufs, moutarde, poissons, soja, lait/lactose, sulfites, sésame, lupin, arachides et mollusques). Le client s'oblige à signaler expressément dès la commande à Gourmet Service toute contre-indication à ce sujet.

Le client prendra les dispositions nécessaires à la bonne conservation des produits après leur retrait en boutique ou leur livraison de manière notamment à respecter la chaîne du froid.

L'entreprise Gourmet Service ne pourra être tenue pour responsable d'une mauvaise mise en œuvre des produits (réchauffage, présentation, cuisson), tous les conseils nécessaires étant donnés au client sur ce point lors de la remise de la commande.