**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 2026/2027

**Apéritif :**

- Le plateau de 54 toasts variés 38.50 €
- Le plateau de 24 toasts variés 21.00 €
- Le pain long farci (env. 55 pièces) (Pain aux fruits secs garni de saumon fumé, salami, Jambon Forêt Noire, Comté) 39.50 €
- La briochette tartare de saumon à l'aneth 2.50 €/pièce
- La verrine de foie gras maison sur son lit de poire pochée 3.30 €/pièce
- Le pain long méditerranéen (pain au curry garni de saumon fumé, ratatouille, rillette de Poulet et St Morêt ) Env. 45 pièces 31.00 €

**Entrées froides** : (présentées sur plat)

- Le Finger de foie gras aux griottes 10.50 €/pers.
- La terrine de pétoncle aux petits légumes et sa petite salade de riz 16.50 €/pers.
- Le bavarois de volaille au foie gras (Nouveauté 2026) 12.50 €/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.

*Nos entrées chaudes sont accompagnées d'une petite salade fine*

**Poissons chauds :**

- Le tournedos de merlu farci aux légumes, velouté au Chablis (Nouveauté 2026) 17.50 €/pers.
- Le filet de saumon aux éclats de fenouil, sauce beurre blanc au Muscat d'Alsace 16.50 €/pers.
- Le pavé de bar et son risotto au céleri, sauce béarnaise (Nouveauté 2026) 18.00 €/pers.

*Nos poissons (sauf le bar) sont accompagnés de riz basmati et petits légumes*

**Viandes chaudes :**

- Le civet de chevreuil, chou rouge confit, spaetzlés « maison », poire aux airelles 16.90 €/pers. - Le grenadin de veau aux morilles 22.50 €/pers.
- Le suprême de pintade farci aux pruneaux à l'Armagnac, sauce au foie gras 18.00 €/pers.
- Le ballotin de canette farci aux dés de foie gras, sauce crémant (Nouveauté 2026) 17.90 €/pers.

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

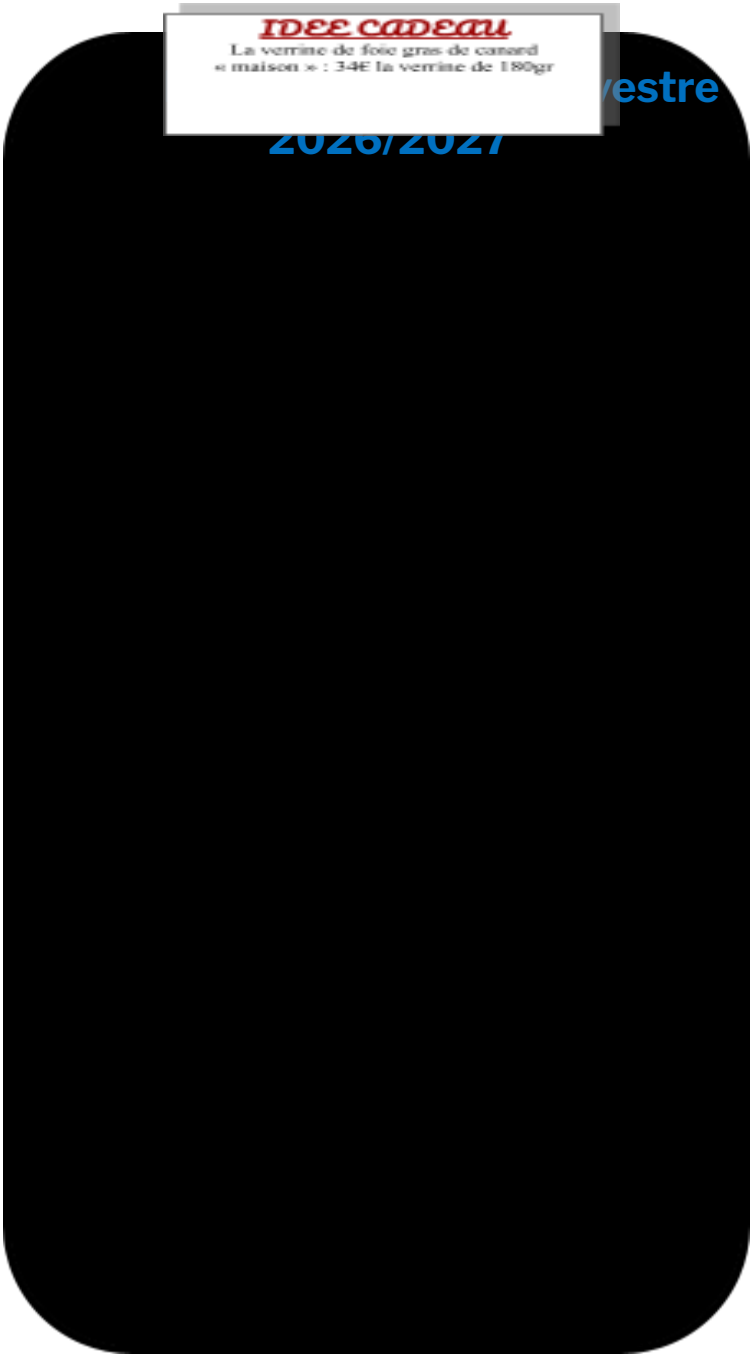
---

**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 7.00 €/pers.

(Pâté maison « pur beurre», recette authentique depuis 1974)

- 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
- Le pâté en croute froid (Veau, volaille, foie gras) Médaille d'or 2019 6 €/tranche
- Le pâté en croute froid aux girolles (Veau, porc, foie de volaille, girolles) Médaille d'or 2026 6€/tranche
- Nos spaetzlés 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 (gelée au Gewurtz OFFERT) 17.50 €/100 gr




OFFERT

**Prix du buffet : 48.50 €/personne**

*Livraison possible entre 18h et 20h dans un*
*Rayon de 15 km : 45€*

NOTE : tous les Plats sont a réserver **AVANT** le 15 décembre 2026

- 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**

