CARTE DES FÊTES 2026

De Chez Vous
Traiteur Événementiel

Le foie-gras

45,00€ -250GR
LE BALLOTIN AU CHOIX

Le foie gras de canard mi-cuit au Gewurztraminer Vendanges Tardives

Le foie gras de canard mi-cuit au Porto

Le foie gras de canard mi-cuit aux fruits secs et pistaches

Le foie gras de canard mi-cuit aux truffes **50,00€ -250GR**

Tous nos lobes de foie gras sont d'origine française, cuits et conditionnés sous vide pour une meilleure conservation.

Le fumoir

Le saumon fumé artisanalement au bois de hêtre & tranché main **25,00€ -250GR**

Le gravlax de saumon mariné à la betterave, citron vert et combawa **19,50€ -250GR**

Le magret de canard aux épices de Noël fumé au bois de hêtre **8,00€ -100GR**

Tous nos produits sont conditionnés sous vide pour une meilleure conservation.

Les accompagnements

Le confit d'oignons au vinaigre balsamique de Modène **3,80€ -100GR**

Le chutney mangue, ananas Victoria & vanille Bourbon **4,90€ -100GR**

Les Cocktails de Noël

36,00€ Buns moelleux - 20 pièces
Foie gras et confit d'oignons - Saumon fumé et crème d'agrumes

15,00€ Burgers chauds - 10 pièces
Burger black Angus, comté 18 mois

42,50€ Assortiment de blinis - 30 pièces
Gravlax de saumon, magret de canard, pickles de poivrons

42,00€ Verrines Élégance -20 pièces
Tartare de thon et saumon, gingembre, mangue, combawa
Magret de canard et concassé de tomates, guacamole

Les menus

De Chez Vous
Traiteur Événementiel

MENU AUDACIEUX **39,00€**

Tagliatelles de céleri à la truffe, noix de Saint Jacques juste saisie & crème légère mascarpone truffé 15,50€

Tournedos de lotte dans sa robe fumée, risotto aux girolles & beurre blanc safrané 24,90€

Bûche Cinnamon - Quetsches

MENU RITUAL **44,00€**

Lingot de foie gras de canard au Gewurztraminer vendanges tardives, son chutney façon berewecke (fruits secs) & sa petite brioche 18,50€

Ballotine de chapon aux cèpes, poêlée de légumes d'antan & jus de volaille au vin jaune crémé 24,90€

Bûche Adam - Pommes

MENU VEGE **37,00€**

Tagliatelles de céleri à la truffe & crème légère mascarpone truffé 13,90€

Tarte tatin aux légumes d'antan & risotto aux girolles 18,90€

Bûche Cinnamon
ou
Bûche Adam

Possibilité de commander à la carte ou au menu

Les Desserts

4/6 pers. **30,50€**
8/10 pers. **49,50€**

BÛCHE CINNAMOM
Mousse légère à la cannelle, compoté de quetsches & biscuit streussel aux épices de Noël

BÛCHE ADAM
Mousse chocolat blanc à la vanille Bourbon, compoté de pommes façon tatin & sablé breton

Les Plats Uniques

15,50€ Traditionnelles bouchées à la reine
15,50€ Civet de sanglier
4,50€ Accompagnement au choix : Spaetzles ou tagliatelles

Clôture des commandes le mardi 15/12
Paiement à réception des produits par chèque ou espèces

Commandes à récupérer le jeudi 24/12
entre 11h00 & 12h00 au 12 rue des airelles à Entzheim

Consultez notre site internet : www.traiteurdechezvous.fr
Pour toutes commandes : 07 83 74 13 53 ou
contact@traiteurdechezvous.fr