

**Produits en croûte - Volailles crues - Farce
Plateau de fromage - Paniers garnis**

SUR DEMANDE

HEURES D'OUVERTURE

Lundi	FERMÉ
Mardi	8H30-12H30 / 15H00-18H30
Mercredi	8H30-12H30
Jeudi	8H30-12H30 / 15H00-18H30
Vendredi	8H30-12H30 / 15H00-18H30
Samedi	8H30-13H00

Afin de nous permettre de préparer vos commandes avec le plus grand soin, nous vous remercions de bien vouloir nous les confier au plus tard le

**19 décembre pour le 24
23 décembre pour le 31**



Boucherie Traiteur Évènementiel

75 rue du Général de Gaulle

68440 Habsheim

03.89.56.52.41

traiteurjcuisine.com



RETROUVEZ-NOUS SUR
mariages.net



NOS APÉRITIFS

Assortiment de 20 verrines cocktail (4 variétés)	28 €
Plateau 12 toasts (Serrano, chèvre, oie, rosette)	13 €
Plateau 24 toasts (Serrano, chèvre, oie, rosette)	26 €
Pain surprise long 40 toasts	28 €
Pain surprise végétarien 40 toasts	26 €
Plateau 20 Club sandwich polaire	22 €

NOS ENTRÉES FROIDES ET CHAUDES

Terrine de foie gras, pickels d'oignons et brioche	14.50 €
Terrine de langouste, salade mangue et crevettes	12.80 €
Effeuillé de saumon fumé, beurre 1/2 sel	11 €
Còquille de la mer, sauce Normande	7.80 €
Cassolette d'écrevisse, sauce Nantua	9 €
Croustade d'escargots de Bourgogne	6.80 €

NOS PLATS CUISINÉS

Civet de chevreuil, choux rouge, spaetzlé	16.50€
Bouchée de volaille, spaetzlé et croûte	14.50€
Ballotine de volaille morilles, gratin et légumes	14.50€
Médailon de veau, polenta aux légumes, jus truffe	18.50€
Cannelloni de la mer, pot au feu de légumes	16.50€

MENU CHIC

25 €

Éclair de saumon

*

Fondant de volaille

gratin et légumes

*

Rubic'chic fruits rouges

MENU GOURMAND

32 €

Croustade d'escargot

*

**Blanquette de volaille à la
truffe, spaetzlé**

*

Rocher choco Bianco

**Pierrade 4 viandes
32 € / kg**

**Fondue chinoise
32 € / kg**

**Fondue bourguignonne
29.50 € / kg**

**Fondue vigneronne
32.50 € / kg**

**Plateau raclette
14.50 € / pers**

**Foie gras de canard
15.50 € / 100g**

Ouverture du magasin le dimanche 24 et 31 De 8h30 à 12h00

